

おらほ通信 3月号

vol. 302

地元のワインを楽しむ

東御ワインプラン

お料理 おひとりさま 2,750円

1・2・3月のワイン
スタータストヴィンヤード

Wish Upon A Star

-お料理-

- ◆オードフル三点盛り
胡桃入り鶏のガランティータ
バゲット&しバーペースト
サツマイモのコロコロサラタ
- ◆鶏もも肉とニンニクのシャシリク
◆チーズフォンデュ
◆デザート



1本3,250円を
ご提供いたします。

少人数様向け
お食事プラン
(2名様からご予約受付)

その他のお食事プランは館内チラシをご覧くださいませ。

湯楽里館

食堂

情報

食堂営業時間
11:00 ~ 20:00

TAKE OUT お持ち帰り限定販売!

海鮮祝ちらし

¥1,000

販売期間: 3(木)~6(日)



黙食・黙飲に

ご協力ください

外部からの飲食物の持ち込みは

ご遠慮ください

お食事は1テーブル

4名様まで

長時間のご滞在は

お控えいただくようご協力お願いします

湯楽里館イベント情報

ご卒業おめでとうございます

17(木)~31(木)

フロントにて卒業式の写真をご提示ください。
ハンドタオルをプレゼントいたします。

ぽかぽか
からだげア

椅子に座って簡単エクササイズ
参加の方にはメンバーズカード
ポイントプレゼント★

18(金) 大広間にて
14:00~

26日(土)風呂の日

★カラーイベント★

黄色

○黄色の物を身に着けるか持って来て下さい
○くじ引きでプレゼントが当たります!
※くじが終わり次第終了となります

●安心・快適にお過ごしいただくために、皆様のご協力が必要です●

浴室内・食事中以外では

マスク着用をお願いします



咳・風邪の症状がある時は

入館をご遠慮ください



黙浴・黙食

館内でのおしゃべりはお控えください



歯みがきは指定の場所で

【指定場所】脱衣所内洗面台 / トイレ内洗面台



3月のポイント3倍デー

3日(木)・13日(日)

毎週月曜は

ポイント2倍

休館日

毎週水曜日

営業時間

10:00~22:00

(最終入館受付 21:15)

☆各種SNS更新中☆



Facebook

おらほ通信をデジタル
でチェック!



Instagram

食堂特別メニューや
高台からの風景など



Twitter

休館日を前日に
お知らせします

湯楽里館売店情報



長門牧場アイス・どら焼きアイス

3月より 毎週木・金 特価販売!



物産ショップ情報

☎ 0268-64-0113 営業時間/10:00~18:00

東御市公式オンラインSHOP⇒

東御市の特産品はもちろん
オラホビールもご注文いただけます



物産の日 22(火) ※23日休館日の為

1,000円以上お買い上げの方に
粗品プレゼント



3日・13日 ポイント3倍
毎週月曜はポイント2倍デー

新しい季節のはじまりにおすすめ♪

ホワイトエールとは……
原材料の一部に小麦麦芽
を使ったビールのこと。

旬の味覚である”山菜”を
使った天ぷらや味噌、
パスタなどと相性◎!



3月15日(火)より「ビール・
ド・雷電季節仕込みビール春仕
込みホワイトエール」を限定発売
致します。シトラスを思わせる、
ホップの爽やかな香りを纏った
アメリカ生まれの軽快なホワイト
エールです。
「湯楽里館」内物産ショップほか
ツルヤをはじめ、全国のスーパー
などで順次発売予定です。
季節限定の味わいをぜひお楽し
みください。

15日(火)

ビール・ド・雷電季節仕込みビール
春仕込みホワイトエール限定発売!



OH!LAINO BEER 情報
☎ 0268-64-0006

HPをチェック!



- ワイン&ビア ミュージアム 情報 -

営業時間/10:00~18:00 L.O 17:30

☎ 0268-75-0885

厳しい冬もそろそろ終わり、春がそこまで見えてきましたね。今回は、わくわくするほど美味しい春食材を楽しむのにぴったりのワインをご紹介します。

山菜の天ぷら

ナゴミヴァンヤーズ
グラスホッパー

山菜のほろ苦さと天ぷらのサクッとした食感はキリッと冷やしたスパークリングワインと相性抜群です。



菜の花

ヴィラデストワイナリー
ソーヴィニオン・ブラン
おひたし、和え物、パスタなどいろいろな食べ方のある菜の花にはハーブなど爽やかなニュアンスのあるソーヴィニオン・ブランを。



筍

ほんじゅーる農園
ピノ・ブラン

柔らかくホックリした筍には果実の主張が強すぎないピノ・ブランがおすすめ。



初鯉

プレザンティール
ピノ・ノワール

チェリーやレッドベリーを思わせる香り、繊細でフルーティーなピノ・ノワール。魚には白ワインと言われますが、鯉のような赤身のお魚にはぜひ赤ワインを。



他にも合わせたいお料理があればコンシェルジュと一緒にワインをお選びします。ぜひご来館ください。

各種SNS
更新中!

