

おらほ通信 7月号

vol.306

7月23日(土)～24日(日)

おらほ祭

湯楽里館イベント情報

7/7(木)～12(月)

みんなで飾ろう♪

七夕祭

笹の葉へ
短冊や七夕飾りを
デコレーション
しよう!

7/26(火)風呂の日

笹色

緑色のものを
身に着けるか、
持ってこられた方に
粗品プレゼント♪

既定人数に達し次第
終了となります

※笹色とは…夏色に認定されている
笹の葉のような青味のある薄緑色。

湯楽里館 食堂 情報

食堂営業時間
11:00～20:00

冷中華はじめる

750円

※写真はイメージです

黙食・黙飲にご協力ください

お食事は1テーブル
4名様まで

外部からの飲食物の持ち込みは
ご遠慮ください

長時間のご滞在は、お控えください
ご協力をお願いします

お食事プランのご案内

地元のワインを楽しむための
少人数様向けお食事プラン

～7・8・9月 東御ワインプラン～

ナゴミヴァンヤーズ

グラスホッパー2021

【お食事】
お一人様 2,750円(税込)
※2名様～10名様まで

【ワイン】
1ボトル 3,400円(税込)
※必ず1グループにつき1本はご注文ください

【食事内容】

- ◆オードブル3点盛り
- ◆鶏もも肉のソテー
- トマトと生ハムのマリネ
- 野菜たっぷり
- 枝豆のベニエ
- ラトウユソース
- 豚肉のパテ
- ◆バゲット
- ◆信州サーモンのマリネ
- ◆デザート
- サラダ仕立て

無料送迎いたします
※4名様以上乗車 ※片道30分圏内

季節のお弁当

【一食】1,500円(税込)

パックのお茶付き

※写真はイメージです

●3日前までにご予約下さい
●10個から
30分圏内配達承ります

このほか
「湯楽里特選弁当」(3,000円)
「おらほ弁当」(1,000円)
などもございます。
季節の味をご賞味ください。

—ご予約・お問い合わせ—
湯楽里館フロントスタッフまでお願いします
(0268-63-4126)

● 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
マスクの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

毎週月曜日は
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)

7月のポイント3倍デー
7日(木)・23日(土/ ほか感謝祭
特別実施!)

※7/17(日)は三連休中日のため3倍デーは実施いたしません

☆各種SNS更新中☆

Twitter
休館日を前日にお知らせします

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

おらほ通信発行元：湯楽里館 編集：竹之内
〒389-0505 長野県東御市和3875番地 / TEL:0268-63-4126 / HP アドレス <http://www.tomi-kosya.com>
※おらほ通信内の記載価格は全て税込みです

湯楽里館 売店情報

物味湯産手形 お買い得キャンペーン!

物味湯産手形 1,870円

アルクママルチケース
アルクマ手さげ袋 湯楽里館タオル
梅池雪どけサイダー

セット価格 2,000円



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



お中元フェア

対象商品3,000円以上ご購入ごとに
湯楽里館優待券を
1枚プレゼント!

お中元フェア限定セット販売

地ビールセット (10本セット) 3,300円(税込)

通常価格3,520円(税込)のところ

23日は物産の日

1,000円お買い上げでプレゼント!



7日・17日ポイント3倍
毎週月曜はポイント2倍デー



OH!LA!HOビール情報

☎ 0268-64-0006



↑
HPをチェック!

キャプテンクロウ クレイジーヘイジージョー

※アルコール5%

2022年7月26日(火)より、
「キャプテンクロウ クレイジーヘイジージョー」
を数量限定発売します!ロングセラー「キャプテンクロウ
エクストラペールエール」の姉妹品となるヘイジージョーは、
原材料由来の成分やビール酵母による濁った(=Hazy)
見た目が特徴の IPA。気分が華やく、なめらかでジューシー
な味わいです♪
湯楽里館内物産ショップをはじめ、全国の
スーパーや酒販店などで順次発売予定です。



7月26日(火)

数量限定発売!

ワイン&ビア ミュージアム 情報

☎ 0268-75-0885 営業時間/10:00~18:00 L.O/17:30

長野県特有の白ワイン用のブドウ品種で
「竜眼」という品種があるのをご存じですか?
7年に一度の御開帳でにぎわった長野県ですが、古
くから長野県善光寺周辺で栽培されていたことで
『善光寺ぶどう』とも呼ばれ、長野県と結びつき
の深い品種でもあります。生食用と兼用で栽培され
ており、爽やかな酸味と穏やかな味わいが特
徴です。

ここ近年、「竜眼」ワインの独特でエキゾチック
な香りと爽やかな酸味、優しく穏やかな味わいが評
価されており、注目度が高まっています。

また、良質な日本酒のような風味が感じられるた
め、お寿司や天ぷらなどの和食との相性が
良いワインです。同郷の「信州そば」とも相性
が良さそうですね。

日本でもまだ「知る人ぞ知る」品種ではありますが、
ぜひ皆さんも機会があれば試してみてくださいね。

はすみふあーむ

竜眼 2021 ~Dragon Eyes~
竜眼(竜眼)100%から造られたワイン。
特徴を素直に引き出し、和食にも合うよう
な端麗で優しいワイン。



アルカンヴィーニュー

プラン 2020
竜眼を70%、シャルドネを30%ブレンド
した白ワイン。素直でバランスのよい味
わいは、日本の繊細な味わいの食事に寄り
添います。和梨の果汁のような瑞々しさ、
柑橘の皮やトロピカルフルーツなどの香
りを感じるフレッシュなワインです。



各種SNS更新中!

Twitter Instagram Facebook

