

おらほ通信 9月号

vol.308

湯楽里館イベント情報



9/12(月)
~19(月・祝)

敬老の日
おじいちゃん、おばあちゃんの
似顔絵を描こう！
お描きいただいた方には
おやつ詰合せをプレゼント♪



9/26(月)
風呂の日

稲穂色

黄色の衣服や物を身につけたり
持参された方に、粗品プレゼント♪
※既定人数に達し次第終了となります。

◎いつからいつまでが新米?ご存じですか?◎
新米と表示できるのは、収穫年の年末までに
精米・包装されたお米に限られます。
年が変わると新米とは呼びません。

お食事プランのご案内

2Fは
入館料無料!
ワイン&ビアミュージアムで
お食事ができます。

土日はワインビアキッチンも
営業中♪

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~

ナゴミワインヤーズ

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

無料送迎いたします
※4名様以上乗車 ※片道30分圏内

ご予約受付中!

郷土料理



【お食事】お一人様

3,850 円(税込)

(4名様~25名様までとなります)

【食事内容】

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

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

湯楽里館 食堂 情報

食堂営業時間
11:00~20:00

きのこたっぷり
きのこのこたっぷり
きのこのこたっぷり
きのこのこたっぷり

ビーフストロガノフ

湯楽里風

★サラダ付き★

¥1,000

※イラストはイメージとなります

会員様感謝デー

毎月
第3金曜日は

9/16(金)

会員カードのご提示と
500円以上のご利用で

10%引き!!

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、お控えください
ご協力をお願いします

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)

9月の **ポイント3倍デー**
9日(金)・19日(月)・29日(木)

☆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

湯楽里館 売店情報

9/17(土)~25(日)

シルバーウィーク特別割

65歳以上の方のみ

10%OFF!

※年齢確認ができるものをご提示いただけた方のみ
対象となります

※一部割引対象外の商品がございます
(たばこ、駄菓子、物味湯産手形)



栗菓子入荷予定!
お楽しみに♪



OH!LA!HOビール情報

☎ 0268-64-0006



↑
HPをチェック!

今年収穫したホップが
ビールになりました!



9月8日(木)より、秋限定ビール
「**ビエール・ド・雷電**季節仕込みビール」
を発売いたします。2022年産自社栽培ホップを贅沢に使った
IPA(アイピーエー)スタイルです。

フレッシュな国産ホップの香りと味わいを楽しめるのは
年に1度だけ!

この機会にぜひお楽しみください。
湯楽里館内「物産ショップ」はじめ、
全国のスーパーや酒販店で発売予定です。



今年、3年ぶりに
復活したホップ収穫祭。
このビールに使われている
ホップは、2日間に渡って
ファンの皆さんに
収穫していただきました!



物産ショップ情報

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

☎ 0268-64-0113 営業時間/10:00~18:00



9/23(金・祝)は 物産の日

1,000円以上お買い上げでくじ引きに挑戦!
景品が当たるチャンス!



9日・19日・29日はポイント**3倍**
毎週月曜はポイント**2倍**デー

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



モルドバワインは いかがでしょうか!!

東京オリンピック2020にて、
東御市のホストタウン相手となったことで
交流が生まれました。
モルドバは土壌と気候に大変恵まれた農業国であり、
世界最古ともいわれる歴史を誇るワイン製造は
モルドバの主要産業です。
農業や化学肥料に頼らず栽培されたブドウを使い
伝統的に作られた**ワインは飲みやすく、
飲み疲れせず、味わい深く力強くもあり、
幅広いお料理にあわせて楽しめるという
特徴があります。**
そんなモルドバワイン、数多く取り揃えております。

~おすすめモルドバワイン~

★赤ワイン★

クヴァイント ヴィンヴォヤージュ
品種: フェテスカ・ニャグラ



★白ワイン★

カルレヴァーナ メレニ
品種: フェテスカ・レガーラ



各種SNS更新中!

Twitter

Instagram

Facebook

