

おらほ通信 11月号

vol.322

和洋折衷 ゆらりの おせち料理

三段重 (約3~4人前)

早割! 11/30までのご予約で
~~18,000~~ → **15,000円**
ご予約受付中!

お食事プラン(ご宴会)ご利用で
2024年
オリジナルカレンダー
プレゼント!
※予定数量に達し次第終了となります

※写真はイメージとなります

刺身盛合せもご予約受付中
3,500円

湯楽里館イベント情報

11/2(木)~30(木)
『今年の漢字』
当てイベント

的中されたお客様には
湯楽里館食堂で
お使いいただける
『お食事券
500円分』
をプレゼント!



11/26(日) 風呂の日
カラライベント

「赤」色の衣服や物を
身につけた方に
粗品プレゼント!

赤

フロントで
「持ってます」
とお声がけください♪

※自己申告された方のみ対象
※既定人数に達し次第終了です

~サウナをご利用のお客様へ~
12月31日をもちまして
共用サウナマットの設置を終了
します。

サウナをご利用の際は、
ご自身でマットをご用意いただきますよう
よろしくお願いいたします。

冬季営業時間のお知らせ
12/4(木)~2/29(木)
営業時間が変更となります

営業時間 **10:30~21:00** (最終入館受付 20:30)
食堂営業時間 **11:00~20:00** (ラストオーダー)

12/3(日)までは通常営業時間
営業時間 **10:00~22:00** (最終入館受付 21:15)

休館日 毎週**水曜日**

毎週**月曜日**はポイント**2倍**

11月の**ポイント3倍デー**
11日(土)・21日(火)

湯楽里館 食堂 毎月第3金曜日は
会員様感謝デー **11/17(金)**
会員カードのご提示と
500円以上のご利用で **10%引き!!**

☆各種SNS更新中☆

◀Facebook
おらほ通信を
デジタルでチェック!

◀X(旧Twitter)
休館日を前日に
お知らせします

◀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

※おらほ通信内の記載価格は全て税込みです
※おらほ通信内のイラスト・写真は全てイメージとなります

〒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>

館内売店情報

Myマットを持ちましょう♪

サウナマット

サウナグッズ

サウナハット

のぼせ・髪の毛の乾燥予防に効果的!

売店にて販売中!

物産ショップ情報

☎ 0268-64-0113

東御市の特産品はもちろん
オラホビールも取り揃えております

営業時間 / 10:00~18:00

冬季営業時間(12/4~2/29) / 10:30~18:00

11/16(木)~12/19(火)

お歳暮・贈答セット ご購入の方

ご購入3,000円ごとに

「湯楽里館優待券」を
1枚プレゼント!

はすみろあーむ
2023ヌーボー



コンコードドライ
ヌーボー

ナイアガラドライ
ヌーボー

各 1,800円

11/23(木)は

物産の日

1,000円以上のお買い上げでくじ引きに挑戦!



景品が当たる
チャンス!



OH!LA!HOビール

☎ 0268-64-0006



ビール・ド雷電季節仕込みビール

冬仕込みポーター

「ポーター」って?!

ロースト麦芽を主役にした濃色ビールです。18世紀のイギリス・ロンドンでは、新鮮なエールと古くなって酸味を帯びた褐色エール、そして中濃色のペールエールの3つをブレンドした「スリースレッド」と呼ばれるビールが流行しました。このブレンドビールを混ぜずに再現したことに始まり、荷運び人(Porter)が好んで飲んだことが、名前の由来になったと言われています。よく似た見た目の「スタウト」よりも芳醇でふくよかな味わいが特徴です。

ワインやウイスキーのように、1杯にじっくり時間をかけて楽しんでほしい... オラホビールでは、そんな思いで冬限定ビールとして発売しています。寒い時期の家飲み、ぜひグラスに注いでお楽しみください。香り高く、芳醇な味わいに癒されますよ!



※湯楽里館内物産ショップほか、全国のスーパー、酒販店で発売中。

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

《 冬季営業時間(12/4~2/29) / 10:30~18:00 L.O / 17:30 》

各種SNS更新中!



Instagram Facebook

秋も深まってまいりました。そろそろ冬仕度の11月ですね。

今回はピノ・ノワールを使用したワインをご紹介します。

ピノ・ノワールは世界的に「高貴なぶどう」と称され、イチゴやチェリーの可憐な香りに繊細で複雑味を持つ味わいでファンが多いぶどうですが、美しい透き通る色調にも注目してお楽しみいただけたらと思います。

リュードヴァン ピノ・ノワール 2022

5,500円

ータイプ: 赤 ミディアム 品種: ピノ・ノワール / 750mlー
ピノ・ノワールらしい透き通る美しい色調、可憐な香りと上質な酸味、繊細かつしっかりとした骨格が特徴的。ブルゴーニュ・ルージュを彷彿とさせるニュアンスとこの地ならではの特徴を兼ね備えたワインです。

ヴィラテストワイナリー ピノ・ノワール ロゼ

3,850円

ータイプ: ロゼ ドライ 品種: ピノ・ノワール / 750mlー
ヴィラテストワイナリーが初めて挑戦した、ピノ・ノワールでつくるロゼワイン。ややオレンジがかったピンク色が美しく、香りからはイチゴやチェリーなどの果実感を感じます。適度な酸味やしっかりとした骨格を感じるワインです。

