

おらほ通信 10月号 vol.321

湯楽里館イベント情報

秋穫祭 2023

10/28(土)・29(日)の2日間

キッチンカー
クラフト雑貨店
など多数出店!

10/29(日)は
湯楽里館内ポイント3倍デー!
ガラガラ抽選会もやります!
フロントにて合言葉
「マルシェに来ました」で
レンタルタオル無料貸出!

ワイン &
ビアミュージアムで
試飲ワイン
10ml増量フェア

イベント風呂
「コスモス」

花火大会

10/29(日) 19:00 頃打上開始

風呂の日 10/26(木)

カラーイベント オレンジ

「オレンジ」色の衣服や物を身につけた方に粗品プレゼント!

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

毎週月曜日はポイント2倍

休館日 毎週水曜日

夏季営業時間

営業時間 10:00~22:00
(最終入館受付 21:15)

10月のポイント3倍デー
10日(火)・20日(金)・29日(日)
※マルシェ開催日

☆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



お食事プランのご案内
~東御のお酒を楽しむお食事プラン~

2~10名様向け
10・11・12月
東御ワインプラン

4~10名様向け

OH! LA! HO 地ビールプラン

お一人様

5,000円

【プラン内容】

・オラホビール日替り4種飲み放題
※グラス交換制 90分ラストオーダー
滞在可能時間は最大2時間です

プレミアムメルロー

ヴィンデストワイナリー

品種:メルロー / タイプ:赤ワイン

【お食事】
お一人様 2,750円

※2名様~10名様まで

【ワイン】
1ボトル 3,410円

※必ず1グループにつき1本ご注文ください



無料送迎承ります (片道30分圏内、乗車4名様以上)

ご予約・お問い合わせ 湯楽里館フロント 0268-63-4126

湯楽里館 食堂 情報

食堂営業時間
11:00~20:30

秋穫祭特別メニュー

10/28(土)・29(日)
2日間限定
数量限定
(10食)

秋刀魚の塩焼き定食

- 秋刀魚の塩焼き
- ごま豆腐
- ご飯
- 豚汁
- フルーツゼリー



外部からの飲食物の持ち込みはご遠慮ください

浴場・脱衣所での
ケータイ・カメラ
は使わないで
ください

●マナーを守って、気持ちよくご入浴を●

入浴前に
シャワーなどで
身体を洗い流して
ください

湯船にタオルや
髪が付かないよう
ご入浴ください

かぶり湯・露天風呂湧き出し口
はご入浴できません

発見した場合、
荷物棚等に移動させて
いただくことがございます

8歳から混浴は
できません

大浴場の滝は
打たせ湯では
ありません

大広間
浴室・洗い場の
場所取りは
できません

遊泳禁止

お風呂はプールでは
ありません

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前洗面台

カラー剤・
色付きシャンプー等
色移りの可能性
がある物は
使わない
でください

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

さつまいもの

・酵母パン

・干芋 など

秋の味覚あります♪



物産ショップ情報

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
☎0268-64-0113 営業時間/10:00~18:00

Atelier de Fromage × 紅葉堂



東御市のチーズ工房「アトリエ・ド・フロマージュ」とカステラの老舗「紅葉堂」が日本の伝統的なお菓子をアレンジしました。

カステラに合わせたエダムチーズは、ゴーダチーズと並ぶオランダの代表的なハードチーズの一つ。バターのような濃厚さ、マイルドなコクがありながらも、クセが少なく後味にほどよい酸味があります。穏やかで豊かなチーズの風味と香ばしく上品な甘さのカステラが、しっとりと柔らかな口溶けのなかでお互いを引き立たせます。

10/23(月)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

秋仕込み IPA (インディアペールエール)

7月の「ホップ収穫祭2023」でファンの皆様と収穫したフレッシュホップを使用。フレッシュホップならではの香り高く深みのあるビターな味わいを楽しめるのはあとわずか。ぜひお飲み逃しなく!



オラホビール

秋冬限定ビールのご紹介

湯楽里館物産ショップほか、全国のスーパーや酒販店で発売!
希望小売価格 各338円(税別)

ビール・ド雷電季節仕込みビール
冬仕込み ポーター

2種類のロースト麦芽を贅沢にブレンドした、香り高く芳醇な味わいに癒される冬ならではのエールスタイルをお届けします。ウイスキーや赤ワインのように、ゆっくりと時間をかけて楽しんでいただきたいスタイルです。



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

各種SNS更新中!



Instagram Facebook

秋が深まってまいりました。ちょっと散歩に出掛けてみてはいかがでしょうか。東御市の名所の児玉邸と八重原で作られている赤ワインをご紹介します。

児玉邸

児玉邸 メルロー2019

~赤 ミディアム
品種:メルロー/750ml

4,500円

国の登録有形文化財「児玉家住宅」の畑で育ったぶどうからできたワインです。果実の甘味が心地よく、酸味が穏やかで、正統派の骨格のある味わいです。



496ワイナリー
アマンダメルロー 2020

~赤 ミディアム
品種:メルロー/750ml

3,900円

八重原の昼夜の温度差が大きい日当たりのよい南東向き傾斜地に育つメルローで造られています。赤いベリーなどの果実味豊かな風味が楽しめます。

