

vol.324

# おらほ通信

1月 January

新年明けまして  
おめでとうございます

皆様のおかげで当館は30年目に突入いたしました。  
本年も湯楽里館を  
よろしく申し上げます

湯楽里館 食堂 情報

食堂営業時間 11:30~20:00 (ラストオーダー)  
※外部からの飲食物のお持ち込みはご遠慮ください

30年目突入記念!

1/30(火) 一日限りの限定メニュー♪

## 30食限定!! ぶり 魚師 丼

通常価格 1,100円 → **600円**

毎月第3金曜日は 会員様感謝デー

今月は 1/19 10%引き!!

会員カードのご提示と500円以上のご利用で

2024.1.1 先着100名様限り!!

## 千支ストラッププレゼント!

辰

8日(月・祝) 14:00~ ローター前にて

## どんど焼き

正月飾り・だるま・お札・書初めなどお持ちください!  
当日14:00までお待ちしております♪  
※まゆ玉の配布は行いません。ご希望の方は当日ご持参ください。

風呂の日 1/26(金)

## カラーイベント

銀

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

「銀」色の衣服や物を身につけた方に粗品プレゼント!

休館日 毎週水曜日

※1/3(水)は休まず営業いたします

冬季営業時間  
営業時間 10:30~21:00  
(最終入館受付 20:30)

毎週月曜日は ポイント2倍

1月のポイント3倍デー  
11日(木)・21日(日)

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~

1~3月のワインは...? お楽しみに♪

1・2・3月 東御ワインプラン (2~10名様向け)

【お食事】お一人様 **2,750円** ※2名様~10名様まで  
※必ず1グループにつきワイン1本ご注文ください

旬の食材を活かした和洋折衷のお料理です

## 会食料理

お一人様 **3,850円~**

OH! LA! HO 地ビールプラン (4~10名様向け)

【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

お一人様 **5,000円**

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

☆各種SNS更新中☆

◀X(旧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

※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

## サウナドーナツ

～石川県能登半島の塩を使用～



### 塩分補給

サウナ前、サウナ後には、ミネラルや塩分の補給が不可欠！石川県能登半島の塩は、自然なミネラルを豊富に含んでおり、健康的な補給をサポートします♪

### 絶妙なバランス

サウナ前の軽い空腹感やサウナ後の食事への気軽な前菜として理想的♪手軽に持ち運びでき、お食事の邪魔になりません。

### 贅沢な味わい

石川県能登半島の海塩を使用することで風味豊かでユニークな味わいをご提供♪

**物産ショップで冷凍品も販売中！**

## 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 / 10:30～18:00

～年末年始営業時間のお知らせ～

12/31(日)・1/1(月) 10:30～16:00

**フリフリシャカカ食べるポテト (七味)**

1/23(火)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！**

食べる直前にふる  
七味ポテトチップス

これをぶっつけて食べてさ

**265円**



# OH!LA!HOビール

☎ 0268-64-0006



極め仕込みシークレット 2023

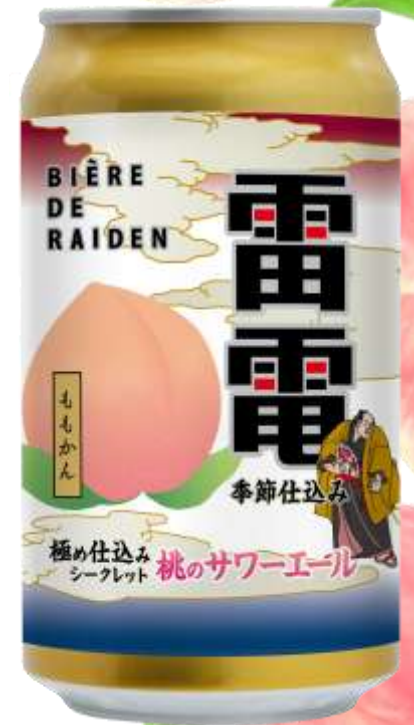
## ～桃のサワーエール～

古代中国では、不老長寿の象徴とされ、縁起の良い果物”桃”を贅沢に使った「サワーエール」。

香りは甘酸っぱくて口に含むと **ほどよくドライ、爽やかな酸味**が特徴です。まるで果肉をそのままかじったような **ジューシーな味わい**をお楽しみください♪

### サワーエールって？

ビール酵母のほかに、野生酵母や乳酸菌を使って造られる、酸味が特徴のビールです。クラフトビールファンの間でもIPAやフルーツビールと並ぶ、人気のスタイルです。



※湯樂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》

～新年は1/4(木)より営業いたします～

各種SNS更新中!



## あけましておめでとうございます

本年もワイン&ビアミュージアムをよろしくお願いたします  
新年にふさわしい縁起のいいラベルのワインをご紹介します

### アルカンヴィーニュ アルカンヴィーニュ ブラン 2022

タイプ:白  
品種:シャルドネ、竜眼、ソーヴィニヨンブラン  
750ml

**2,190円**

シャルドネのふくよかな味わいに、竜眼の繊細でタイトな味わいや、ソーヴィニヨンの華やかな香りが加わりバランスの良いワインに仕上がりました。瑞々しさを感じるフレッシュなワインは、日本の繊細な味わいの食事にも寄り添います。

自社栽培のメルローとアルモノワールをアッサンブラージュしました。2つの葡萄の良さが絶妙なハーモニーを奏でるミディアムボディの赤ワインです。18ヶ月間のフレンチオーク樽熟成。ラベルは市松模様、チェッカーフラッグをデザインして限りなく続く幸福、夢、可能性を表現しました。

### 496(シクロ)ワイナリー タンテム ルージュ 2021

タイプ:赤 ミディアム  
品種:メルロー、アルモノワール  
750ml

**4,500円**

