

# おらほ通信



vol.331

お食事プランのご案内

## 松茸会席 ご予約承ります!!

松茸会席

お一人様 **6,500円**

●受付期間●

**9/1~10/15** (予定)

通常会席

お一人様 **3,850円**

旬の食材を活かした  
和洋折衷のお料理です

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・お問い合わせ  
湯楽里館フロント  
0268-63-4126



湯楽里館イベント情報 敬老の日イベント



## おじいちゃん・おばあちゃんの 似顔絵を書こう!

敬老の日 **9/14(土)・15(日)・16(月)**



### 湯楽里館開館30年目記念企画

**9/26  
(木)**

大人当日入館料  
510円 → **300円!!**

※当日券のみ対象となります。各種割引券等との併用はできません。

湯楽里館 食堂 情報

食堂営業時間  
11:00~20:30 (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

**9/30  
(月)**

湯楽里館30年目特別メニュー

## 松茸ごはん定食



～メニュー内容～

松茸ごはん

秋刀魚柚庵焼

松茸と秋野菜の天ぷら

かぼちゃプリン

**30食限定!**

通常2,000円のところ...

特別価格!

**1,300円**

会員様  
感謝デー

毎月  
第3金曜日は

今月は

**9/20 10%引き!!**

食堂をご利用の際  
会員カードのご提示と  
500円以上のご利用で



休館日 毎週**水曜日**

毎週**月曜日**はポイント**2倍**

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(月)・19日(木)・26日(木)

☆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：駒村・松井 ※おらほ通信内の記載価格は全て税込です  
※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

～在庫処分のため～

## ブラシ大特価

260円→  
**100円**

くし  
9/4は櫛の日



縄文時代から、櫛を髪に挿すことで魔除けとなったり  
 霊力を授かるとされ、神聖なものとして扱われてきました  
 洗髪の習慣が広まってからは、髪を清潔に保つためのブラシとして  
 役割が変わってしまいましたが、櫛の神聖さを改めて感じられた方は  
 今一度、美しい櫛を手にとってみてはいかがでしょうか？



# OH!LA!HOビール



## オラホビール イベント出店情報!!

「2024けやきひろば秋のビール祭り」に出店します  
 日本最大級！クラフトビールの祭典!!

65社400種類以上のビールと美味しいフードが勢ぞろい!  
 ここでしか飲めない限定ビールに出会えるかも…?



アツアツのきのこ鍋や地元野菜を使った  
 ヘルシーなおつまみとの相性抜群です!



【開催期間・時間】

2024年9月12日(木) 16:00~21:30

9月13日(金)~15日(日) 11:00~21:30

9月16日(月/祝) 11:00~19:00

【開催場所】さいたまスーパーアリーナ コミュニティアリーナ(屋内)

【入場料】 無料(一部有料予約席あり)

## 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



### 信州和牛 小田切牧場



美味しいビーフカレー  
 はじめました。

860円

美味しいビーフシチューも  
 はじめました。

860円

9月23日は物産の日

500円以上お買い上げの方限定  
 簡単棒くじで景品をプレゼント!!

毎月23日は『物産の日』  
 お買い物すると  
 ちょっとお得

## ワイン&ビアマミュージラム

スカッとシードルで残暑を乗り切りましょう!

🍎シードルとはりんごで出来た醸造酒🍎  
 低アルコールでお酒が苦手な人でも飲みやすく  
 フレッシュな味を楽しめます

～東御市の個性豊かなシードルをご紹介します～



ツイチラボ  
 『樽発酵シードル』  
 1,980円

樽発酵させた珍しいシードル  
 まろやかでコクのある味わいです



ドメーヌムラヤマ  
 『NEW UEDA CINEMA  
 PARADISE CIDRE』  
 3,280円

優しい味わいにしっかりとした  
 酸がこの季節にピッタリ



レヴァンヴィヴァン  
 『あか』 2,420円

ぜひ色々な料理とペアリングして下さい  
 数日かけて変化も楽しめます

☎0268-75-0885

営業時間/10:00~18:00 L.O/17:30



Facebook Instagram X