

おらほ通信 vol.337 3月

湯楽里館 食堂 情報

食堂営業時間
11:15~20:00 (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

3月3日(月) 一日だけの特別メニュー

海鮮ひなちらし

はまぐりのお吸い物
デザート付き

1,500円



3月予約限定テイクアウト
お刺身盛り合わせ
3人前 3,000円



NEW 食堂メニュー

- 冷**
 - 山菜おろしそば...820円(並)
 - 山菜おろしうどん...820円(並)
- 温**
 - 山菜そば...700円(並)
 - 山菜うどん...700円(並)
 - 塩あさりラーメン...900円(並)

【大盛りも可】

会員様
感謝デー

毎月
第3金曜日は

今月は

3/21 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



お食事新プランのご案内

ご予約・お問い合わせ
TEL 0268-63-4126

謝恩会・PTAの集まり・送別会など

~ご予約受付中~

○四季会席...3,850円

○長野県産黒毛和牛会席...7,150円

○飲み放題付き会席...5,830円

15名様以上のご宴会予約の幹事の方(1名様限り)

優待券4枚プレゼント!

※3月末までのご宴会限定

湯楽里館イベント情報

ひな祭りぬり絵イベント

3月1日(土)2日(日)3日(月)

期間中コロナへ

おひな様のぬり絵を出して

プレゼントをゲットしよう!



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)

3月のポイント3倍デー

3日(月)・13日(木)・25日(火)

☆各種SNS更新中☆



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

営業時間
10:00~21:45

ひなまつりフェア

ひな祭りに合わせたお菓子を販売いたします
そこで、ひなあられの色の意味をご紹介します♪

赤(ピンク)…生命のイメージ

白…雪のイメージ

緑…木々の息吹いている新芽のイメージ



決算セール!

人気商品・在庫処分・売り場商品入れ替えなど

売り尽くしセール開催中!!

ぜひこの機会に気になる商品を試してみたいはかがですか?

物産ショップ情報

☎0268-64-0113

営業時間/10:00~18:00

3/23(日)
物産の日

簡単! 500円以上
くじ引き お買い上げの方対象
当たると湯楽里館御優待券プレゼント
ハズレでも何かもらえるかも?

～塩屋櫻井の栗菓子～



○ようかん純栗ごのみ

～栗ようかん3種セット～

【純栗・純栗塩・純栗抹茶】

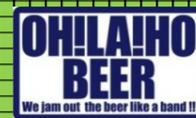
1,000円

○栗らくがん

栗らくがん(24個入り)…780円

栗塩らくがん(24個入り)…780円

栗抹茶らくがん(24個入り)…780円



OH!LA!HOビール



“olahobeer”
で検索!

「苺のサワーエール」受賞報告!

ジャパン・ブルワーズカップ

2月に開催された「JAPAN BREWERS CUP2025」

のビール審査会にて、現在発売中の

「ピエール・ド・雷電季節仕込み

極め仕込みシークレット 苺のサワーエール」

がフルーツビール部門100エントリーの中から**第2位**を受賞しました!

審査会とフェスティバルが融合した

冬季における日本最大規模のクラフトビールイベント

「JAPAN BREWERS CUP2025」

同じビールの造り手である、国内外のブルワ(醸造士)達から

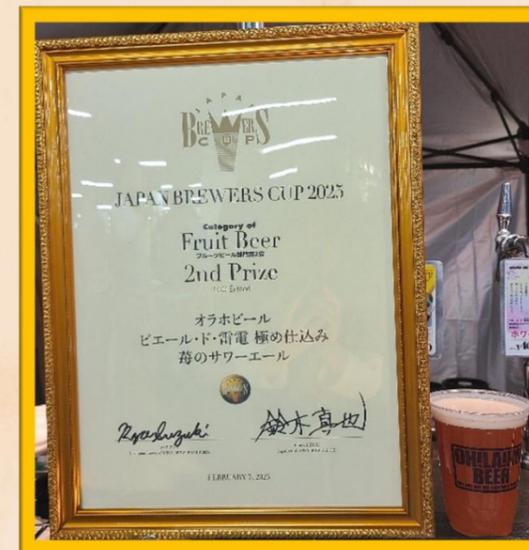
高い評価をいただいたことに、スタッフ一同大きな達成感と

喜びを感じています

今後もさらなる品質向上と

皆様にご満足いただける商品開発に取り組んでまいりますので

引き続き応援よろしくお願いいたします!



「苺のサワーエール」は湯楽里館内売店、物産ショップでも発売中です。数量限定につきお早めに!

ワイン&ビアミュージアム

春の息吹が感じられる時期になってきました

夕暮れ時に一日のご褒美としてグラスを傾けてみてはいかがでしょうか

496ワイナリー

パシュートアルカンシェル
ゾーヴィニヨンブラン

6,800円

様々な気象条件が揃った
八重原の土地で実ったワイン
リッチなボリューム感が特徴です



ジオヒルズワイナリー

ハイン・フック・スパークリング

3,960円

泡と香りが豊かなスパークリング
ハイン・フックはベトナム語で
「仕合わせ」(幸せ)です



ドメーヌムラヤマ

NEW UEDA CINEMA

PARADISE CIDRE

3,280円

野生酵母でりんごの搾りかすと一緒に発酵
微量な亜硫酸を入れて瓶詰め
しっかりした酸が味わいを支えています



＼各種SNS更新中!／



Facebook Instagram X

☎0268-75-0885

営業時間/10:00~18:00