

おらほ通信

10月
October

vol.356

秋穫祭2026

10/24(土)・25(日)

予約制
ビール工場
工場見学ツアー

10/24 13:00～
参加条件など
詳しくはHPをご覧ください

花火大会

10/24 18:30～

夜空を彩る大迫力！
みんなで楽しもう！

トレジャーハント

10/24・25

12:00～ 15:00～ 18:00～
1日に3回宝が隠される！

御牧太鼓保存会

10/24 17:30～

身体に響く
大迫力の太鼓演奏！

信州国際音楽村 弦楽アンサンブル

10/24 13:00～

心に響くアンサンブルを
お届けします♪

花火大会ご協賛のお願い

ご協賛特典・お礼として

当日会場アナウンスにてメッセージを添えてご紹介

湯楽里館優待券進呈

詳しくは館内掲示または湯楽里館HPをご覧ください

10/26
(月)

サウナドリンク半額

通常450円 ⇒ 220円

1日分のビタミンが補給できて
のどごしがよく、サウナ後にぴったり！

※大ジョッキでのご提供となります

イベント風呂 紅葉の湯

紅葉を見て心が高揚！
そしたら温泉に行こうYO！
紅葉の湯で秋を感じに行こうYO！
湯けむりふわふわ秋の模様！
秋の思い出作っちゃおう！

ご予約受付中

10/1～予約受付開始

おせち

二段重 2～3人前
数量限定

通常

早割(11/30まで)

15,000円 ⇒ 13,000円

お刺身盛り合わせ

数量限定

通常

おせちとセットで

3,500円 ⇒ 3,000円

セット割で500円お得！

お渡し日は12月31日のみ/キャンセルは12月15日まで



写真はイメージ



写真はイメージ

湯楽里館 食堂情報

数量限定特別メニュー

10/20
(火)

国産牛

カルビ丼

デザート付き

1,200円



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

10/1より一部メニュー変更及び
価格変更いたします

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)

10月のポイント3倍デー

2日(金)・29日(木)

毎月
第3金曜日は

会員様

感謝デー

今月は

10/16

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



☆各種SNS更新中☆



HP
湯楽里館の情報を
お届けします！



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：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

ぽかぽかキャンペーン

少しずつ涼しくなり、肌寒い日も増えてきましたね
そんな季節はサウナで身体を温めてぽかぽかに！

売店では500円以上お買い上げの方に
使い捨てサウナハットをプレゼント！

お一人様1つまで/先着30名様

サウナグッズはもちろん、お菓子やドリンクなども対象です♪

10/31

(土)

売店の日

「ハロウィン」に関するものを身に着けている方

どちらかの条件を満たした方にポイント2倍！

※一部対象外の商品あり

物産ショップ情報

営業時間/10:00~18:00

☎0268-64-0113



OH!LA!HO BEER

リンゴの サワーエール

長野県産リンゴ果汁一部使用 1本 418円

ほどよい酸味を楽しむビール
苦味は控えめで軽やかな飲み口♪
食事はもちろん、デザートにも寄り添う
爽やかなクラフトビールをお楽しみください！



OH!LA!HOビール



10/22(木)より冬限定ビール

「ビール・ド・雷電季節仕込みビール 冬仕込みポーター」

を発売いたします

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

ポーターとは？

ロースト麦芽を主役にした濃色の黒ビールです
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

さらりとした飲み口ですが、飲み進めると
温度が上がるごとにカカオやラムレーズンを思わせる香りが
深まっていきます

ホワイトチョコやスイーツとの相性も抜群
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♪

湯楽里館館内売店、物産ショップほか、全国のスーパー、酒販店で発売予定



ワイン&ビアニミュージウム

世界のワイン品種の仲間入り！ 長野のぶどう「龍眼」を和食と。



龍眼って何？

善光寺ぶどうとも呼ばれる「龍眼」は
歴史も古い長野県の白ワイン用ぶどう品種の一つです
もともとは食用ぶどうとして扱われていましたが
今ではワイン用ぶどうとして知られる
品種になりました

2026年に国際ブドウ・ワイン機構(OIV)の
品種リストに登録されました

東御市でも龍眼でワインを作る生産者の方がいます
このブドウの特性を素直に引き出し
和食にも合うような淡麗で優しいワインとなっています
焼き魚や、揚げ出し豆腐
信州サーモンのお造りなどにも相性抜群！
秋の味覚と共に、ぜひお楽しみください♪

営業時間/10:00~18:00

ラストオーダー/17:30

☎0268-75-0885

各種SNS更新中！



Facebook



Instagram



X



のらのらふあーむ
龍眼2024
2,000円