

プラン実施期間

7/1(水) ~ 8/31 (月)

常磐もの
とワインの
マリアージュで
特別なひとときを

TOMIOKA WINERY RESTAURANT

暑気払い・夏の宴会プラン

予約
受付中

PLANMENU



【ディナー限定】夏特別メニュー（4品ほど）

石窯ピザをメインに、夏野菜を贅沢にしようとしたシェアスタイルの特別メニュー

- ・季節野菜のアミューズ
- ・石窯ピザ
- ・地魚や肉を使用したメイン料理 など

※メニューは旬の時期に合わせてご提供します。

プランのご予約は
4名以上より承ります。

WINE COURSE

夏特別メニュー+ワイン4種飲み比べ

料理に合わせたおすすめのコイン4種（各40cc）をご提供します。旬の食材とのマリアージュをお楽しみください。

お一人様 **5,500円** (税込)

NON-ALCOHOL COURSE

夏特別メニュー+ゆずスカッシュ

特別メニューと併せて檜葉町産有機栽培ゆずを使用したゆずスカッシュをワンドリンクご提供します。

お一人様 **4,400円** (税込)

～他ディナーコースも予約受付中～

- ・ディナーAコース：5,500円（税込）
- ・常磐づくしコース：7,700円（税込） ※3日前までに要予約
- ・ディナーBコース：8,800円（税込）
- ・ラレスプレミアムコース：15,400円（税込） ※5日前までに要予約

TOMIOKA WINERY

〒979-1111 福島県双葉郡富岡町小浜反町 36 番地 1

【営業時間】

RESTAURANT『ラレス』 平日（火曜定休） 11:00-14:00(L.O13:30)
土日祝 11:00-15:00(L.O14:30)
ディナー【要予約】 17:00-21:00(L.O20:00)

WINE&GIFTSHOP『テルース』（火曜定休） 10:30-17:00

予約・問い合わせ先

Restaurant『ラレス』をご利用の方は
予約サイトもしくは電話より
事前ご予約をお願いいたします。
(ランチは予約なしでもご利用可能です。)

0240-23-5585
(Restaurant『ラレス』)



↑予約サイトはこちら