

# ACCESS



## 所要時間

- **自動車**  
 中央自動車道諏訪IC又は、長野道岡谷IC  
 新宿より約2時間30分  
 名古屋より約2時間30分  
 大阪より(名神高速利用)約5時間  
 新潟より(北陸自動車道利用)約4時間30分
- **JR(上諏訪駅下車)**  
 新宿よりJR中央本線約2時間15分  
 名古屋よりJR中央西線塩尻乗換約2時間30分  
 大阪より東海道新幹線名古屋乗換約4時間30分  
 新潟より信越本線乗換約5時間
- **SUWAガラスの里までのアクセス**  
 ※諏訪インターより15分、岡谷インターより20分  
 ※JR上諏訪駅より、タクシー又は  
 諏訪湖周"スワンバス"(ガラスの里下車)で15分

## 施設のご案内

- **営業時間**  
 4月～10月 9:00～18:00  
 11月～3月 9:00～17:00
- **ガラスショップ・体験工房(入場無料)**  
 ベーカリーレストラン  
 ギャラリー・物産コーナー
- **入館料**  
 高校生以上・・・800円(中学生以下無料)  
 団体 高校生以上・・・700円(中学生以下無料)

**年中無休**



〒392-0016 長野県諏訪市豊田2400-7  
**TEL 0266(57)2100** 予約直通  
**FAX 0266(57)2010** 予約専用  
 ■<http://www.garasunosato.com/>

♿ 身障者用トイレ完備
 P 駐車場
 バス 10台
 車 220台

# 美術館

19世紀末に花開いたアール・ヌーヴォーから20世紀前半に流行したアール・デコ。豪華な装飾美術を生み出したフランス近代ガラス工芸史上の3代ブランド（ガレ・ドーム・ラリック）を収集した北澤コレクションは、「総数1000点を越える世界最大級のアール・ヌーヴォー／アール・デコ・ガラス工芸公開コレクション」です。

美術館では、精選された名品の中から、そのつどテーマ性を持たせた作品を選んで企画展を開催いたします。

## ■入館料 一般料金

高校生以上 800 円（中学生以下無料）

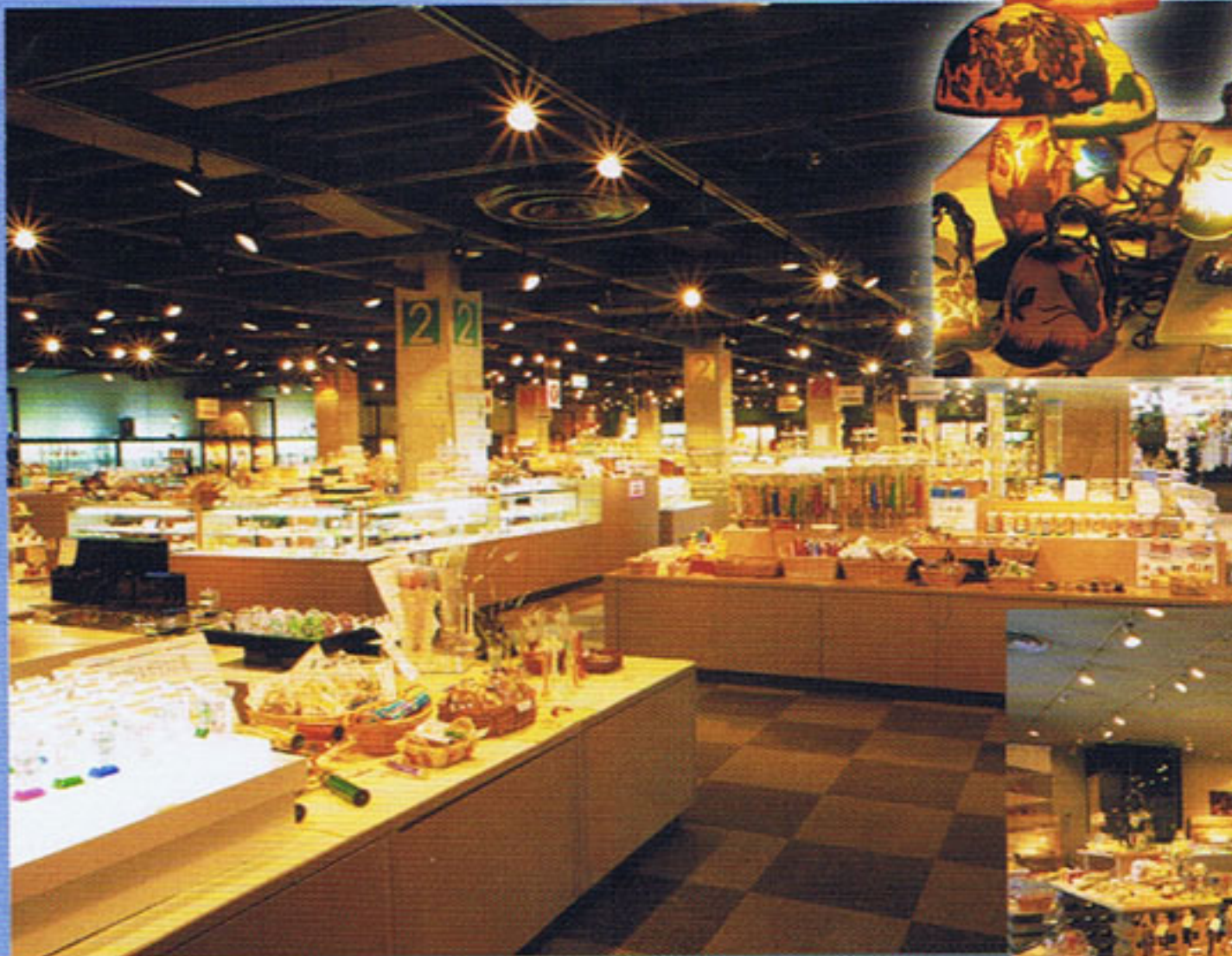
## 団体

高校生以上 700 円（中学生以下無料）



# ガラスショップ

世界中のめずらしいガラス製品を約10,000点集めた、日本最大級のガラスショップです。



## 工芸作品コーナー

当館工房で作られたアール・ヌーヴォー調の花器をはじめとするオリジナルグッズを展示・販売しております。

## ガラスの動物たち

職人が一つずつ手作りした可愛い小物の表情をお楽しみください。

## ワイングラス・テーブルウェア

日常、気軽に使えるグラスから、贈り物にふさわしいグラスまで、多彩な品揃えです。

## アクセサリ

イヤリングやブローチ・ネックレスなど、流行のアクセサリが各種ございます。

## ギャラリー（1Fガラスショップ内）

ガラス工芸・陶器・版画・絵画など、さまざまな作品を集め、展示販売をしております。

# 工房・アトリエ

工房では、制作現場の見学ができます。



また、トンボ玉・リューター・万華鏡などの制作体験で、世界に一つしかないオリジナル作品を創ってみてはいかがでしょうか。



# ベーカリーレストラン

諏訪湖を一望できるベーカリーレストランでは、おいしいお食事に会話も弾みます。焼き立てのパンやお料理など、オリジナルメニューも豊富です。手作りの味をぜひご賞味ください。



# ガラス工芸体験

体験工房では、リューター体験・とんぼ玉体験など、オリジナルガラス作品の製作体験ができます。世界でひとつ、自分だけのガラスアクセサリーを作ってみませんか。

## 体験工房

体験名	体験時間	最大人員	内容
① とんぼ玉	約90分 (冷却時間約30分含む)	16人	ガラス棒をバーナーで溶かしながら模様の入った玉を作ります。
② リューター	約50分	80人	ガラス製のペーパーウェイトに絵や文字を彫ります。
③ 万華鏡	約50分	120人	お気に入りのビーズとビー玉を入れて、オリジナル万華鏡を作ります。
④ ビーズ	約40分	16人	好きなとんぼ玉とビーズを選びストラップやブレスレットを作ります。
⑤ ガラスのはんこ	1名 約40分	16人	自分で書いた字をガラスの印材を使って、はんこにする体験です。
⑥ サンドブラスト	1名 約40分	16人	自分で書いた字や絵を、サンドブラストでガラスに加工する体験です。

※体験時間は目安です。

※⑤⑥の体験に関しては、人数によって時間がかかる場合がございます。詳しくは予約担当にお問い合わせください。



①とんぼ玉



②リューター



③万華鏡



④ビーズ



⑤ガラスのはんこ



⑥サンドブラスト

## グループ専用ルーム

グループでくつろぎながら、お食事、もしくは体験をしていただけます。20名様以上で専用ルームのご予約を承ります。

■収容人員／最大216名様  
洋室48名様×3室  
和室36名様×2室



和室



洋室

今話題の「天然酵母」を使った、香り豊かな  
美味しいパンをひとつひとつ手作りで焼き上げました。  
ていねいに焼いたパンをバイキングでたくさん  
お召し上がりください。

# 酵母が自慢 人気のパンバイキング

10種類のパンが食べ放題

## プラン1



### バイキングメニュー

- パン10種類
- サラダ
- スープ

### お一人様用(テーブルにセット)

- 鶏肉のきのこソース

- コーヒー & 紅茶のフリードリンク付  
(ドリンクはオレンジジュース・ウーロン茶に団体単位で変更できます。個人で希望の場合は別料金にて承ります。)



## プラン2



### バイキングメニュー

- パン10種類
- ハッシュドビーフ
- サラダ
- スープ
- ポテトサラダ

### お一人様用(テーブルにセット)

- 鶏肉のきのこソース

- コーヒー & 紅茶のフリードリンク付  
(ドリンクはオレンジジュース・ウーロン茶に団体単位で変更できます。個人で希望の場合は別料金にて承ります。)

### 【オプション1品メニュー】

- ヨーグルト  
フルーツ入り



## プラン3



### バイキングメニュー

- パン10種
- ハッシュドビーフ
- サラダ
- スープ
- ポテトサラダ
- 緑野菜のソテー
- 鶏の唐揚げ

### お一人様用(テーブルにセット)

- デザート(プチケーキフルーツ添え)

- コーヒー & 紅茶のフリードリンク付  
(ドリンクはオレンジジュース・ウーロン茶に団体単位で変更できます。個人で希望の場合は別料金にて承ります。)



※季節によりメニューを変更することがございますので予めご了承ください。

要予約

# 信州の旬の素材でおもてなし



いろいろ膳

寄せ鍋味噌風味  
(信州味噌使用)  
小鉢  
煮物  
揚げ物  
香物  
御飯  
水菓子

四季折々の厳選された素材を、ご賞味ください。

## オプションメニュー

<p>もずくの酢の物</p> 	<p>蕎麦</p> 	<p>焼き魚(虹鱒姿焼き)</p> 
<p>うなぎの蒲焼</p> 	<p>刺身2種盛り</p> 	<p>お得なセットオプションメニュー 酢の物+焼き魚+刺身2種盛り</p> 

※季節によりメニューを変更することがございますので予めご了承ください。  
 ※7・8月限定で鍋物を「冷しゃぶ」に変更することができます。  
 ※オプションメニューのご注文は3日前までにご連絡ください。  
 ※ご予算に応じたお食事も準備できますのでお申し付けください。