

大切な人とのご会食 ～ゆったりと流れる時間と特別なお料理をぜひお楽しみください～



にご昼食

うぶすなの小箱 3,300円(税込)

先付 / 箱 / 食事 / 香の物 / 止め椀 / デザート

うぶすなの箱 5,500円(税込)

先付 / 造り / 小鍋 / 八寸 / 揚物 / 煮物 / 進肴 / 食事 / 甘味

うぶすなの和 6,050円(税込)

1つ1つ丁寧にこだわった季節の食材を味わうコース料理です。懐かしい空間の中、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

うぶすなの粋 7,700円(税込)～

先付 / 椀物 / 造り / 蓋物 / 焼物 / 揚物 / 酢物 / 食事 / 水物

※仕入れによってメニューが変更となる場合がございます 詳細はお問い合わせください
※写真はうぶすなの和のイメージです

にご夕食

うぶすなの会席「竹林月夜」 8,800円(税込)

季節の食材にこだわった会席料理です。美しい自然とお料理で、ゆったりとした穏やかな時間をお過ごしください。

料理長おまかせ会席「花」 13,200円(税込)～

先付 / 椀物 / 造り / 煮物 / 焼八寸 / 進肴 / 食事 / 甘味

※仕入れによってメニューが変更となる場合がございます 詳細はお問い合わせください
※写真は料理長おまかせ会席「花」のイメージです



- 送迎：夕食は10名様以上でのご利用の場合 / 昼食は10名様以上、お1人様5,500円(税込)以上でのご利用の場合
- 席数：最大22名様(椅子・テーブル席)
- 貸切：貸切可能(時間等はお問合せください)
- 定休日：火曜日 ※定休日以外に臨時休業させていただく場合がございます
- 予約：完全ご予約制(当日の3日前まで)
- 駐車場：普通車5台駐車可能
- アクセス：JR法隆寺駅より車で8分 / 近鉄平端駅より車で10分

アクセス



観光名所

■法隆寺

法隆寺は、現存する世界最古の木造建築として今なお飛鳥の時代を伝えています。1400年もの伝統を誇り、仏教文化の研究の宝庫として人々の注目を集めています。

当館より車で11分

■法起寺

法起寺は、太子の岡本宮を太子の遺言により、その子山背大兄皇子が寺に変えたもので、地名から岡本宮、池のそばにあったので池尻寺ともいわれています。

当館より車で11分

うぶすなの郷 TOMIMOTOのレストラン・イベント情報

うぶすなからのお便り



Vol.15

2021年 2022年
12月・1月・2月



お知らせ | News

「5周年記念の感謝の特別メニュー」スタート

奈良県民限定「いまなら。キャンペーン」スタート



うぶすなの郷 TOMIMOTO

〒639-1061 奈良県生駒郡安堵町東安堵 1442 番地 URL: <https://and-tomimoto.jp/>

TEL: 0743-56-3855 FAX: 0743-56-3854



うぶすなの年末年始の営業のご案内

お知らせ

年末年始は新しい1年を迎える季節の特別会席料理をご用意して営業しております。(ランドメニューの内容に変更がございます)

年末年始期間

◆2021年12月29日(水)～2022年1月4日(火)

ご昼食 11:00～ / 13:00～ 2部制

◆うぶすなの和 6,050円(税込)

◆うぶすなの粋 7,700円(税込)

ご夕食

◆うぶすなの会席「竹林月夜」 8,800円(税込)

◆料理長おまかせ会席「花」 13,200円(税込)



期間限定 特別メニュー

5周年記念の感謝の特別メニュー

お食事
昼食・夕食

日時：1月15日(土)～22日(土)

価格：ランチ 11,000円(税込) デイナー 13,200円(税込)

おかげさまで当館は開業5周年を迎えることができました。ひとえに、お客様のご愛顧とご支援の賜物によるものと深く感謝いたします。富本憲吉の原風景を感じるうぶすなを大切に、心も身体も満たされるお料理・おもてなしをお届けいたします。
うぶすなの郷TOMIMOTO 料理長 間康正



<冬の5周年特別会席>

「まほろば赤牛の陶板焼き」をお楽しみいただける特別会席です。5周年記念のオリジナル豆小鉢をプレゼント！お祝い膳／椀物／造り／蓋物／焼物／進肴／食事／甘味

※「オリジナル豆小鉢」はなくなり次第終了となります
※仕入れによってメニューが変更となる場合がございます



2022年の方角は北北西

うぶすなの恵方巻

恵方巻

お受け渡し日時：2月3日(木) 11:00～17:00

価格：2,500円(税込)

A. まほろば赤牛のしぐれ巻

まほろしの牛肉と言われている奈良県宇陀産のまほろば赤牛のしぐれ煮と、高級たまご 龍のたまごを贅沢に使用した至極の恵方巻

B. 料理長こだわりの田舎巻

「車海老・吉野産椎茸・国産干瓢・龍のたまご・梅酢沢庵・高野豆腐・奈良県産さゆり・さくらでんぶ」8種のこだわりの食材で仕上げた田舎巻

- お申し込み方法 お電話・FAX
TEL: 0743-56-3855 FAX: 0743-56-3854
- ご予約締切日 2022年1月31日(月)
- お受け渡し方法 店頭でのお渡しのみ

各種キャンペーンのご案内



県内の宿を利用した宿泊プランや日帰り周遊プランが **最大約35%割引!**

ワクチン接種済等の証明書提示で **最大約50%割引!**

※グループ全員が新型コロナウイルスワクチン接種済等の証明書の提示が必要となります

- 利用期間** 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
※いまなら。キャンペーンの予算額の上限に達した場合は、受付を終了します
- 対象プラン** 県内の宿を利用した宿泊プランや日帰り周遊プラン
- 割引対象** 奈良県在住の方のみ
- お申し込み方法**

- 参画旅行会社の店頭またはホームページなどで「いまなら。割引商品」を申し込む
予約・利用対象期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
※3月1日(火)チェックアウト含む
- オンライン旅行予約サイトで申し込む(じゃらんnetまたは楽天トラベル)
予約対象期間：2021年12月1日(水)～2022年2月27日(日)
宿泊対象期間：2021年12月1日(水)チェックイン～2022年2月28日(月)チェックアウト



おすすめプラン、詳細はこちらをご確認ください

奈良Go To Eatキャンペーン

購入金額の20%分(追加発行分)を上乗せしたプレミアム付食事券をご利用いただけます。

- 利用期間** 2022年2月28日(月)まで。
※年末年始の集中を避けるため以下の期間は受付・購入停止
2021年12月23日(木) 0:00～2022年1月5日(水) 9:59

購入方法

- 【紙クーポン】お電話・Webにて申込み後、ファミリーマート(Famiポート)で発券・購入
- 【電子クーポン】専用Webページにてクレジットカード決済でご購入ください



詳細は公式サイトをご確認ください

12月～2月のイベント・体験(予約制)

陶芸体験



| | |
|----|--|
| 日程 | 12月26日(日)・27日(月) 1月23日(日)・24日(月) 2月20日(日)・21日(月) |
| 時間 | 11:30～/13:00～/ 15:00～ |
| 価格 | 3,850円(税込) |

手びねりと絵付けを同時に体験できる、自分だけの器づくりをお楽しみください。「樹を見るは陶器を見るに似たり」(富本憲吉)近代陶芸の巨匠であり、人間国宝の富本憲吉。彼の言葉のように四季の移ろいと自然の美しさを感じる陶芸体験です。

※お食事付きのプランもございます

苔玉づくり体験



| | |
|----|--|
| 日程 | 12月12日(日)・13日(月) 1月16日(日)・17日(月) 2月13日(日)・14日(月) |
| 時間 | 11:30～/13:00～/ 15:00～ |
| 価格 | 3,850円(税込) |

季節の植物を用いた苔玉をつくります。「模様より模様を造るべからず」(富本憲吉)デザインとは何かを追求した富本憲吉は、その思想を自然から学びました。つつましい山野草と土の風合いが残る鉢を組み合わせて古民家に馴染む作品をつくります。

※お食事付きのプランもございます

| | | |
|---------|-----|----------------------------------|
| 定休日のご案内 | 12月 | 9日(木)・14日(火)・21日(火)・28日(火) |
| | 1月 | 5日(水)・6日(木)・11日(火)・18日(火)・25日(火) |
| | 2月 | 1日(火)・8日(火)・15日(火)・22日(火) |

※火曜日以外でも都合により、お休みとさせていただきます

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)への対策

当ホテルが所属する株式会社ワールド・ヘリテイジは、お客さまと従業員の安全と安心を確保するために、下記のような対策を行っております。

座席間隔の確保
間隔を空けて座席を設置しております。

お客さまの体調確認
入店の際、お客さまの体温を確認させていただきます。



詳細はこちら