



うぶすなからのお便り

Vol.21

2023年
6月・7月・8月

【ご昼食】



うぶすなの箱

●うぶすなの松花堂「箱」 **5,500円(税・サ込)**

季節の食材をたっぷり使った松花堂弁当をご用意しております。ご家族やご友人とのお食事にご利用くださいませ。

●うぶすなの昼会席 **「翔」7,200円(税・サ込)** **「彩」8,800円(税・サ込)**

1つ1つ丁寧にこだわった季節の食材を味わう会席料理です。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。



うぶすなの昼会席

●まほろば赤牛陶板会席「四弁花」 **11,000円(税・サ込)**

自然豊かな奈良県宇陀市で飼育されたまほろば赤牛を陶板焼きでご堪能いただける会席プランです。

●お祝い会席「福」 **16,500円(税・サ込)**

新しい門出の食事会、お顔合わせ、ご結納、お宮参り、お食い初めなど華やかなお祝い料理です。

【ご夕食】

●うぶすなの夜会席 **「春夏秋冬」10,000円(税・サ込)** **「風花雪月」15,000円(税・サ込)** **「白雲悠々」24,200円(税・サ込)**

奈良県産の旬なお野菜にこだわった体に優しい料理長おまかせ会席料理です。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。

●まほろば赤牛鍋コース **15,000円(税・サ込)**

「まほろば赤牛」は、赤身と脂身のバランスが良く、お肉の旨味がしっかりとしています。料理長こだわりの出汁と合わせた「すきしゃぶ」と「しゃぶしゃぶ」のどちらかお好みの食べ方でお楽しみくださいませ。



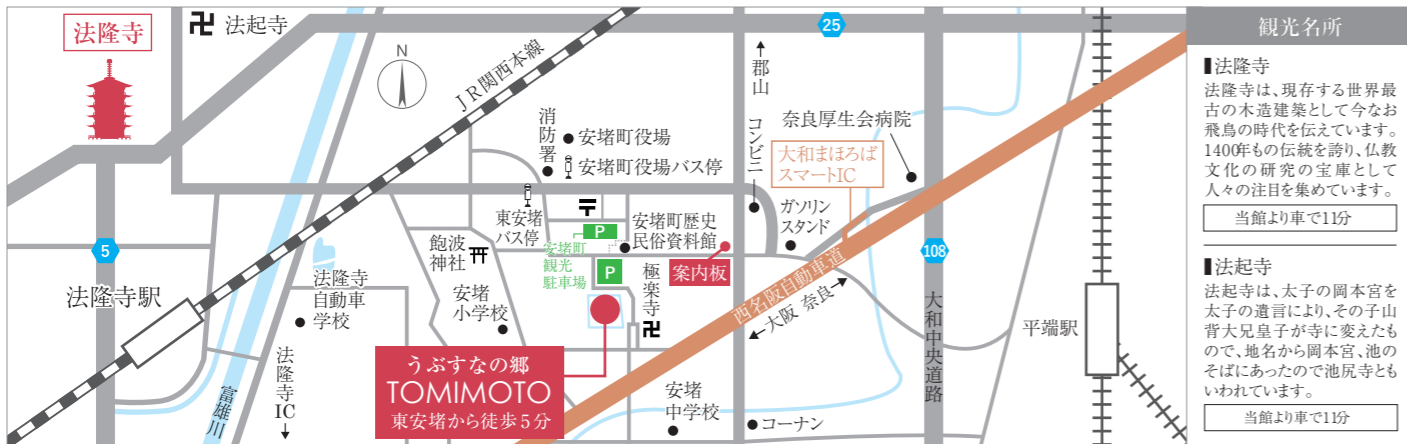
まほろば赤牛鍋コース



うぶすなの夜会席



- 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 / 満車の場合は安堵町観光駐車場(無料)をご案内しております
- 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



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。140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ため、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

〒639-1061 奈良県生駒郡安堵町東安堵1442番地

TEL：0743-56-3855 FAX：0743-56-3854 <https://and-tomimoto.jp/>



お知らせ | News

「平日限定ランチプラン」スタート

定休日のご案内

6月	6日(火)・13日(火)・20日(木)・27日(火)
7月	4日(火)・11日(火)・18日(火)・25日(火)
8月	1日(火)・8日(火)・17日(火)・22日(火)・29日(火)

※都合により、上記以外でもお休みさせていただく場合がございます



期間限定 特別メニュー

お食事
昼食

うぶすなの風月花

期間：2023年6月17日(土)18日(日)、
7月22日(土)23日(日)、8月19日(土)20日(日)
時間：11:00～ 13:00～(2部制)
価格：6,600円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります
※要予約(3日前まで) ※90分制(L.O.60分)

京都の「山中油」を使用し、奈良県産の野菜を使った天婦羅の食べ放題付きコースをご用意しております。ゆったりとした刻のなかで厳選された食材を使用したお料理をお楽しみください。

うぶすなの風月花～天婦羅食べ放題付き～

先付 / 椀物 / 造り / 蓋物 / 揚物(天婦羅) / 食事 / デザート

天婦羅食材：
海鮮 / とうもろこし / 県産野菜



※写真はイメージです



期間限定 特別メニュー

お食事
昼食・夕食

夏の涼 会席

期間：2023年8月11日(金)～16日(水)
時間：11:00～ 13:00～(2部制)
価格：昼食 9,900円(税込)
夕食 15,000円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

夏の暑さを乗り切る旬の食材を使用したお料理をご用意しております。四季折々の表情を楽しむことができるうぶすなで、お料理とともに夏の涼を感じてはみませんか。

昼食

先付/椀物/造り/冷し鉢/焼八寸/進肴/食事/水物

夕食

先付/椀物/造り/冷し鉢/焼八寸/強肴/酢物/食事/水物

※写真はイメージです ※メニューが変更となる場合がございます
※8月11日(金)～16日(水)のご昼食は会席料理のみのご提供とさせていただきます。



期間限定 特別メニュー

お食事
昼食

平日限定ランチプラン

期間：2023年8月9日(水)まで
時間：平日 / 11:30～(1部制)
価格：うぶすなの小箱 4,000円(税込)
うぶすなの翔 6,800円(税込)

ゴールデンウィーク明けからお盆までの期間中にお気軽にお楽しみいただける松花堂プランと会席プランをご用意いたしました。日常から離れた場所で、ゆっくりとお過ごしくださいませ。

うぶすなの小箱

平日限定のうぶすなの季節の松花堂がお召し上がりいただけます。

うぶすなの翔

1つ1つ丁寧にこだわった季節食材を味わう会席7200円コースが【平日限定価格】でお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです



お知らせ

当館の最新情報や季節のお料理はWebサイトでご覧いただけます

当館ではホームページ上で、お知らせや季節のお料理、イベント情報をご案内しております。

Instagram や Facebook でも掲載しておりますので、是非ご覧くださいませ。

SNSのご案内

FacebookやInstagramでは季節のお料理やお庭の景色など最新情報をお知らせしています。ぜひご覧ください。



Facebook Instagram

6月～8月のイベント・体験(予約制)

陶芸体験



日程 | 6月25日(日)・26日(月)
7月16日(日)・17日(月)
8月20日(日)・21日(月)
時間 | 11:00～ / 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 | 7月2日(日)・3日(月)
8月6日(月)・7日(月)
時間 | 11:00～ / 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。つましい山野草と土の風合いが残る鉢を組み合わせることで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

料理長が食材の配合にこだわり抜いたおだし

食塩・化学調味料無添加

うぶすなのおだしは、料理長が長年愛用しているおだしです。料理長が食材の配合にこだわり抜いて作りました。添加物、化学調味料、食塩等は一切使用しない、うぶすなのおだしをぜひお召し上がりください。



芳醇香りだし

5パック 1,058円(税込)
10パック 1,620円(税込)
25パック 2,700円(税込)

軽やかに広がる気品ある香りです。かつお節とまぐろ節に昆布を加え、まろやかな味わいになりました。お吸い物や茶わん蒸しに。



天然旨味だし

5パック 810円(税込)
10パック 1,296円(税込)
25パック 2,160円(税込)

さば節、いわし節、かつお節、椎茸、昆布をバランスよくブレンドしました。薄口醤油との相性が抜群です。煮物や炊き込みご飯に。

※写真は全てイメージです。 ※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。詳細はお問い合わせください。

奈良県
いまなら。
キャンペーン2023
奈良県内の旅行商品が **最大約20%割引**
さらに! 宿泊利用者には **地域クーポン(最大2,000円分)を配布**
利用期間 | 2023年4月12日(水)～6月30日(金)
対象プラン | 参画施設を利用した宿泊プラン、日帰り周遊プラン
割引対象 | 日本国内に居住する旅行者
おすすめプラン、詳細はこちらをご確認ください