



うぶすなからのお便り

Vol.24

2024年
3月・4月・5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。



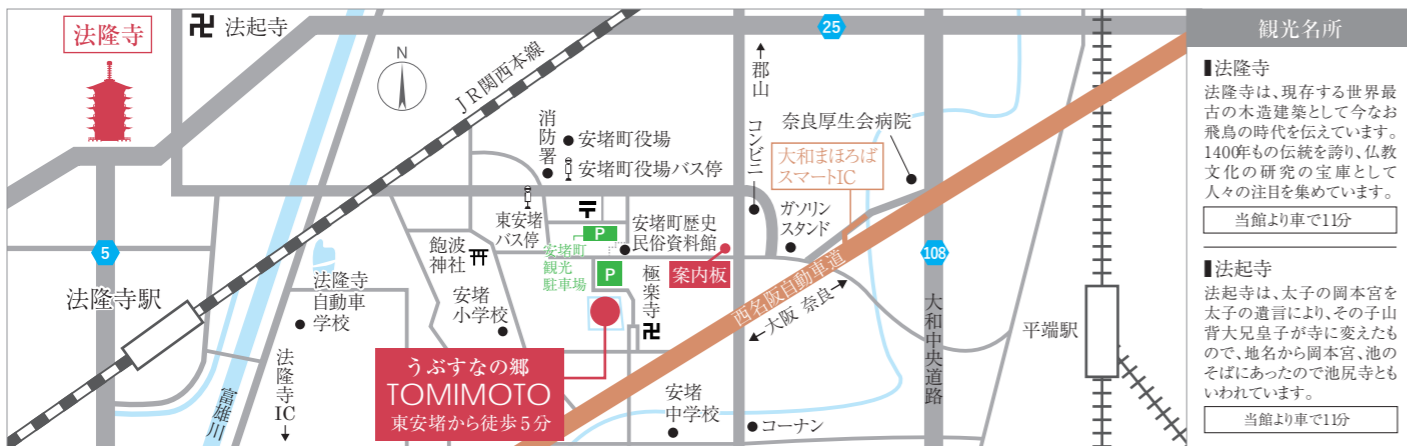
まほろば赤牛鍋コース



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

お知らせ | News

着物を着て特別な場所へ

「着物でお出かけキャンペーン」

定休日のご案内	3月	5日(火)・12日(火)・13日(水)・19日(火)・26日(火)・27日(水)
	4月	2日(火)・9日(火)・10日(水)・16日(火)・23日(火)・24日(水)
	5月	7日(火)・8日(水)・14日(火)・21日(火)・22日(水)・28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



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/>





平日期間限定 特別メニュー

うぶすなの小箱

お食事
昼食

期間：2024年3月22日(金)迄の平日のみ
時間：11:30～(1部制)
価格：3,300円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

春らしい食材を使用した平日限定の特別松花堂弁当です。
この機会に是非お越しくださいませ。

先付/八寸/造り/
煮物/揚物/食事/
香物/止椀/甘味



※仕入によってメニュー内容は変動します
※写真はイメージです

3月～5月のイベント・体験(予約制)

絵付け体験



予約 | 前日まで
時間 | 11:00～17:00
価格 | 3,000円(税込)

富本憲吉は生まれ故郷のうぶすな(安堵町)でも作陶活動をしていました。その頃の作品は、故郷の美しい風景を染付の釉薬を使用して描いています。お皿湯呑などの日常でお使いいただける素焼きをご用意しています。釉薬やカラー下絵具などを使って絵付けていただきます。

※お食事付きのプランもございます



期間限定 春のキャンペーン

春の着物でお出かけ キャンペーン

春の心地よい季節に着物でお出かけしませんか?

春の着物でお出かけキャンペーン期間中にお着物でご来館いただき、お食事利用のお客様にワンドリンクサービスをいたします。

キャンペーン期間中は何度でもご利用可能です。

ぜひ、ご家族やご友人とのお食事を木のぬくもりを感じる古民家で日常から離れた静かな場所で特別な時間をお過ごしください。

キャンペーン期間：2024年3月1日(金)～4月30日(火)

お着物でご来館いただいた方限定

※仕入によってメニュー内容は変動します
※写真はイメージです

陶芸体験



日程 | 3月24日(日)・25日(月)
4月21日(日)・22日(月)
5月19日(日)・20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



季節限定 特別メニュー

花見会席

お食事
昼食

期間：2024年3月17日(日)～3月31日(日)
時間：平日 / 11:30～(1部制)
土日祝 / 11:00～ 13:00～(2部制)
価格：9,900円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

「憲吉桜」の開花に合わせて春を存分に味わえる会席プランをご用意いたしました。食後のお抹茶と季節の甘味は、レストランやお庭の席のどちらかお選びいただきまして、お楽しみいただけます。

先付/椀物/造り/
蓋物/焼物/酢物/
食事/甘味/抹茶



※仕入によってメニュー内容は変動します
※写真はイメージです



季節限定 特別メニュー

GW特別会席

お食事
昼食

期間：2023年4月27日(土)～5月6日(日)
時間：平日 / 11:30～(1部制)
土日祝 / 11:00～ 13:00～(2部制)
価格：9,900円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

ご家族やご友人とのお食事にぴったりな空間で、旬の「鱧」「鮎」などを使用した贅沢なお食事をご用意いたします。慌ただしい日常から離れ、ゆったりとした時間の中で、料理長こだわりの会席をお楽しみください。



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。

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

※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。