

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～

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.4

2018年 2019年
12月・1月・2月



にご昼食

うぶすなの小箱 3,240円(税込)

先付 / 箱 / 食事 / 香の物 / 止め碗 / デザート

うぶすなの箱 5,400円(税込)

先付 / 造り / 箱 / 小鍋 / 食事 / 香の物 / 止め碗 / デザート

うぶすなの和 5,400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 7,560円(税込)～

料理長が「食材・お出汁・器」全てにこだわったおすすめのコース料理です。ご予算に合わせてお料理をお作りします。

※メニューは季節によって異なります。詳細はお問い合わせください。

※写真はうぶすなの粋のイメージ写真です。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。

にご夕食

うぶすなの会席「竹林月夜」 8,640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」 12,960円(税込)～

料理長が「食材・お出汁・器」全てにこだわったおすすめのコース料理です。ご予算に合わせてお料理をお作りします。

※メニューは季節によって異なります。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」のイメージ写真です。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。



- 送 迎：夕食は10名様以上のご利用の場合 / 昼食は10名様以上、お1人様5,400円(税込)以上のご利用の場合
- 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
- 予 約：完全ご予約制(当日の3日前まで)
- 駐 車 場：有(無料) / 普通車8台、マイクロバス・中型バス駐車可能
- 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

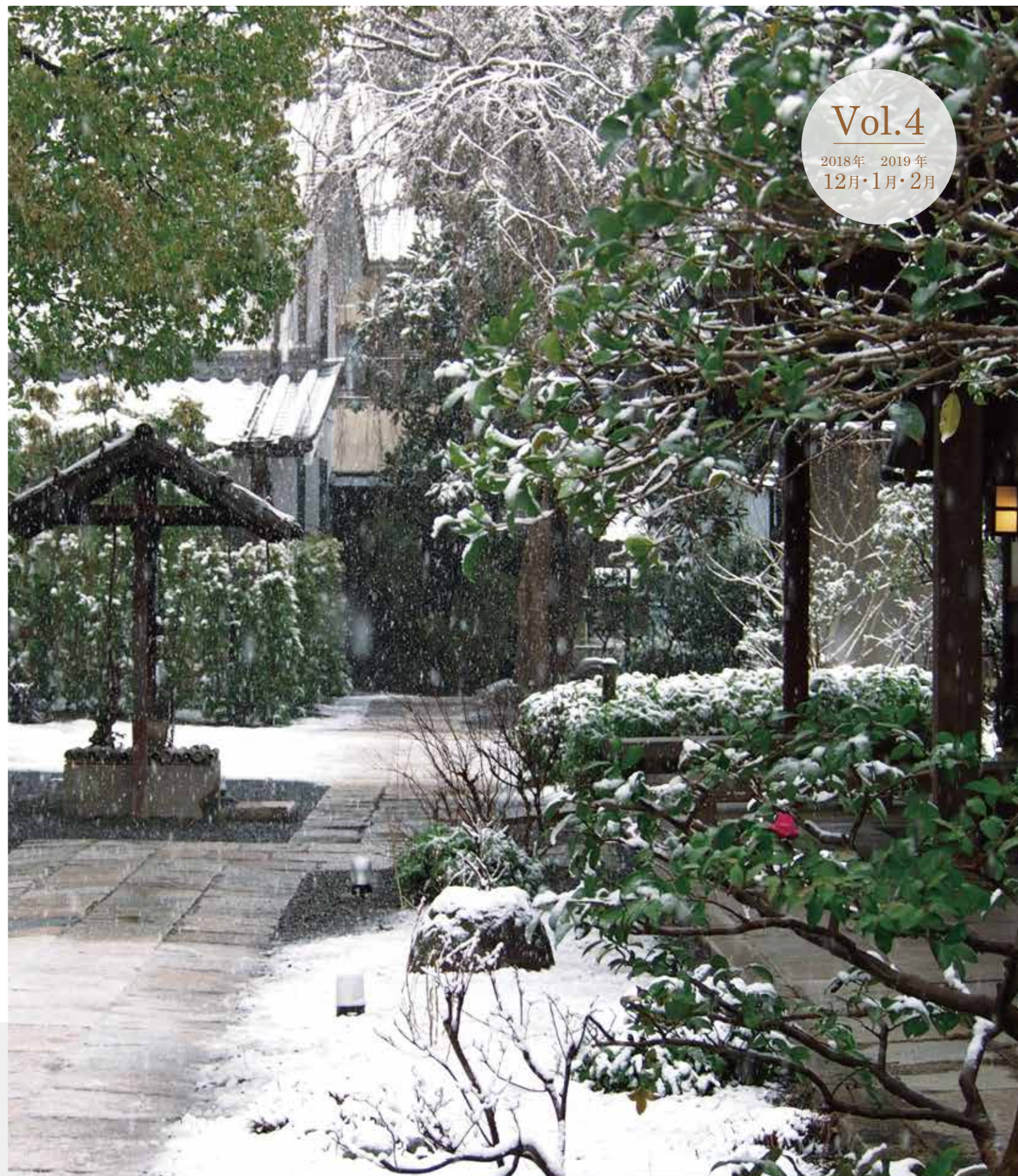
- 法隆寺
法隆寺は、現存する世界最古の木造建築として今なお飛鳥の時代を伝えています。1400年もの伝統を誇り、仏教文化の研究の宝庫として人々の注目を集めています。
当館より車で11分
- 法起寺
法起寺は、太子の岡本宮を太子の遺言により、その子山背大兄皇子が寺に変えたもので、地名から岡本宮、池のそばにあったので池尻寺ともいわれています。
当館より車で11分



うぶすなの郷 TOMIMOTO

〒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





期間限定 ご宴会プラン
ふぐ鍋コース

お食事
夕食

時間：17：00～(L.O.19：00) ※2名様以上のご予約から承ります
価格：10,800円(税込) 12,960円(税込)

湯引き / てっさ / お鍋 / 雑炊 / フルーツ

12,960円コース 「焼ふぐ or ふぐの唐揚げ」を追加



期間限定 ご宴会プラン
まほろば赤牛 お鍋コース

お食事
夕食

時間：17：00～(L.O.19：00) ※2名様以上のご予約から承ります
価格：7,560円(税込)～

先付 / 造り / お鍋 / メ / 甘味 ※お肉の追加も承ります

「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」からお選びいただけます



すき焼き

しゃぶしゃぶ



うぶすなの恵方巻

恵方巻

お受け渡し日：2019年2月3日(日)
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・奈良県産さくら・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 2019年1月31日(木) ※詳細は「うぶすなの恵方巻」のチラシをご確認ください
- お受け渡し方法 店頭でのお渡しのみ



うぶすなの郷 TOMIMOTO 料理長 間 監修
うぶすなのおだし

お土産

販売日：2019年1月より発売開始
販売価格：10g×5P 810円(税込)～ 10g×10P 1,296円(税込)～
10g×25P 2,160円(税込)～

食塩、化学調味料無添加

濃く深い味わい豊かな旨みだし…煮物や炊き込みご飯に
芳醇な優しい味わい香りだし…お吸い物や茶わん蒸しに

立春大吉振る舞い餅

イベント
参加無料

日時：2019年2月3日(日) 12：00～



※写真はイメージです

12月～2月のイベント・体験(予約制)

■陶芸体験



日程 | 2018年
12月9日(日)・10日(月)
2019年
1月13日(日)・14日(月)
2月10日(日)・11日(月)
時間 | 11:30～/13:00～/
15:00～
価格 | 3,780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

■苔玉体験



日程 | 2018年
12月23日(日)・24日(月)
2019年
1月27日(日)・28日(月)
2月24日(日)・25日(月)
時間 | 11:30～/13:00～/
15:00～ ※月曜日は13:00以降のみ
価格 | 3,780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

9月～11月のイベント報告

■へそヨガ姿勢ダイエット



ヨガメソッド研究家アンシー先生を講師に迎え「へそヨガ姿勢ダイエット体験」を行いました。今回は前回出来なかった外でのヨガを実施することができ、お客様に大変好評でした。うぶすなの郷 TOMIMOTO では、お客様や地域の皆様に喜んでいただけるような、様々なイベントを考えております。ぜひ足をお運びください。

■うぶすなのお月見



富本憲吉の息遣いを感じるお茶室で夜のお月見と、レストラン五風十雨でお月見仕立ての会席を楽しんでいただきました。10月21日の十三夜は、空気が澄んでいてお月見にはぴったりのお天気でした。3月31日(日)には春の「桜茶会」を計画しております。皆様のお越しをスタッフ一同心よりお待ちしております。

定休日のご案内

12月 4日(火)・11日(火)・18日(火)・25日(火)
1月 8日(火)・15日(火)・22日(火)・29日(火)
2月 5日(火)・12日(火)・19日(火)・26日(火)

