

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



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)～

先付：菜の花ゼリー寄せ / 椀物：蛤真薯 / 造り：鯛 赤貝 サヨリ / 蓋物：山芋飛龍頭 / 焼物：油目木ノ芽焼 / 揚物：桜海老と若牛蒡のかき揚げ / 酢物：ホテルイカ酢味噌 / 食事：筍ごはん / 水物：桜餅 いちご

※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。 ※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。

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)～

先付：養老豆腐 / 椀物：目張葛叩き / 造り：鱈 車海老 サヨリ / 蓋物：信田巻 飯蛸 / 焼物：まほろば赤牛フィレ / 酢物：貝づくし / 食事：鯛茶漬け / 水物：桜餅 いちご

※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
- 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

〒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



Vol.5

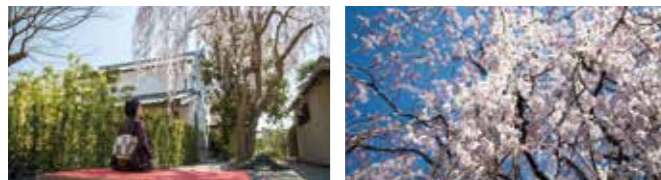
2019年
3月・4月・5月



イベント
うぶすなの郷 あんど桜まつり

日時: 3月30日(土) 10:00~14:30
 価格: 500円(税込) ※ご予約不要

第8回あんど桜まつりと夢あかり
 安堵町の中央を流れる岡崎川の両岸約600mにわたる桜並木の開花に合わせて行われる「あんど桜まつりと夢あかり」。うぶすなの郷 TOMIMOTOでは、このお祭りに合わせ恒例のイベント「お庭の一般開放と呈茶」を開催します。富本憲吉の過ごした悠久の刻を感じながら、呈茶とともにひとときをお楽しみください。



3月~4月のイベント・体験(予約制)

陶芸体験



日程 | 3月10日(日)・11日(月)
 4月14日(日)・15日(月)
 5月1日(水)・2日(木)
 5月12日(日)・12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



期間限定 特別昼食メニュー
花見松花堂

日時: 3月20日(水)~4月10日(水)
 価格: 4,320円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

うぶすなの郷 TOMIMOTO にたたずむ「憲吉桜」、その開花に合わせた期間限定の特別ランチプランをご用意いたしました。桜鯛のしゃぶしゃぶや山菜を使用した、この時期ならではの食材をふんだんに使用した身体に優しいうぶすな料理です。

- 先付 うすい豆腐 / 花卉百合根 / 美味出汁
- 鍋 桜鯛しゃぶしゃぶ / 竹の子 / 若芽 / 木ノ芽
- 造り 桜鯛 / 初鰹
- 煮物 山菜ひろうす / 蓬麩 / 竹の子 / いかつみれ / 芽キャベツ / 桜人参 / 木ノ芽
- 焼八寸 焼魚 / 出し巻玉子 / 鴨菜の花巻き / わらび浸し / 花卉百合根
- 揚物 桜海老と若牛蒡のかき揚げ
- 食事 うぶすなフレンド米
- 甘味 きなこシフォン~桜クリーム~

苔玉づくり体験



日程 | 3月17日(日)・18日(月)
 4月29日(月)・30日(火)
 5月3日(金)・4日(土)
 5月26日(日)・27日(月)
 時間 | 11:30~ / 13:00~ / 15:00~
 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



GW 特別体験プログラム
ゴールデンウィークイベント

超大型連休となる今年のゴールデンウィークの思い出づくりにぴったりな体験プランをご用意いたしました。ご家族やお友達との素敵な休日をお過ごしください。

4月28日(日)「自然木ペンづくり体験とうぶすなの食事」 予約制

価格: 3,780円(税込) ※体験とお食事のセットプランです。
 時間: 1部 / 10:00~ペンづくり体験 11:00~お食事 2部 / 11:30~ペンづくり体験 13:00~お食事

4月29日(月)・4月30日(火)・5月3日(金)・5月4日(土)「苔玉づくり体験」 予約制

価格: 3,780円(税込) 時間: 11:30~ / 13:00~ / 15:00~

5月1日(水)・2日(木)「陶芸体験」 予約制

価格: 3,780円(税込) 時間: 11:30~ / 13:00~ / 15:00~

5月5日(日)「ハーバリウムづくり体験」 予約制

価格: 大人2,700円(税込) / 子供1,350円(税込) 時間: 1部 / 11:00~ 2部 / 13:00~

5月6日(月)「ヨガ体験とうぶすなの食事」 予約制

価格: 6,980円(税込) 時間: 10:30受付 11:00~ヨガ体験 13:00~お食事



苔玉づくり体験



陶芸体験



ハーバリウムづくり体験



ヨガ体験

料理長が食材の配合にこだわり抜いたおだし


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しました。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パック入り 1,058円(税込)
 10パック入り 1,620円(税込)
 25パック入り 2,700円(税込)

天然旨味だし
 5パック入り 810円(税込)
 10パック入り 1,296円(税込)
 25パック入り 2,160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しました。お吸い物や茶わんご飯に。

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。



定休日のご案内

3月	5日(火)・12日(火)・19日(火)・26日(火)
4月	2日(火)・9日(火)・16日(火)・23日(火)
5月	7日(火)・14日(火)・21日(火)・28日(火)

