

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～



※写真はうぶすなの箱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。

にご昼食

うぶすなの小箱 3,240円(税込)

先付 / 箱 / 食事 / 香の物 / 止め椀 / デザート

うぶすなの箱 5,400円(税込)

先付:とうもろこし豆腐 / 造り: 鱈 鯛 イサギ / 小鍋: 鱈しゃぶ / 八寸: 鱈塩焼等
揚物: 天婦羅(車海老 県産野菜) / 煮物: 茄子オランダ煮 南瓜 小芋 冬瓜 /
進肴: 大和茶 山掛け / 食事: ちりめんしそ御飯 / 甘味: 大和茶ぜんざい

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

※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: 養老寄せ / 椀物: 土瓶蒸し / 造り: 鱈 鯛 いさぎ 剣いか 車海老 /
焼八寸: 鱈塩焼 等 / 進肴: まほろば赤牛フィレスステーキ / 冷し鉢: 炊き合せ /
食事: 松茸御飯 / 甘味: 西瓜シャーベット メロン

※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: 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



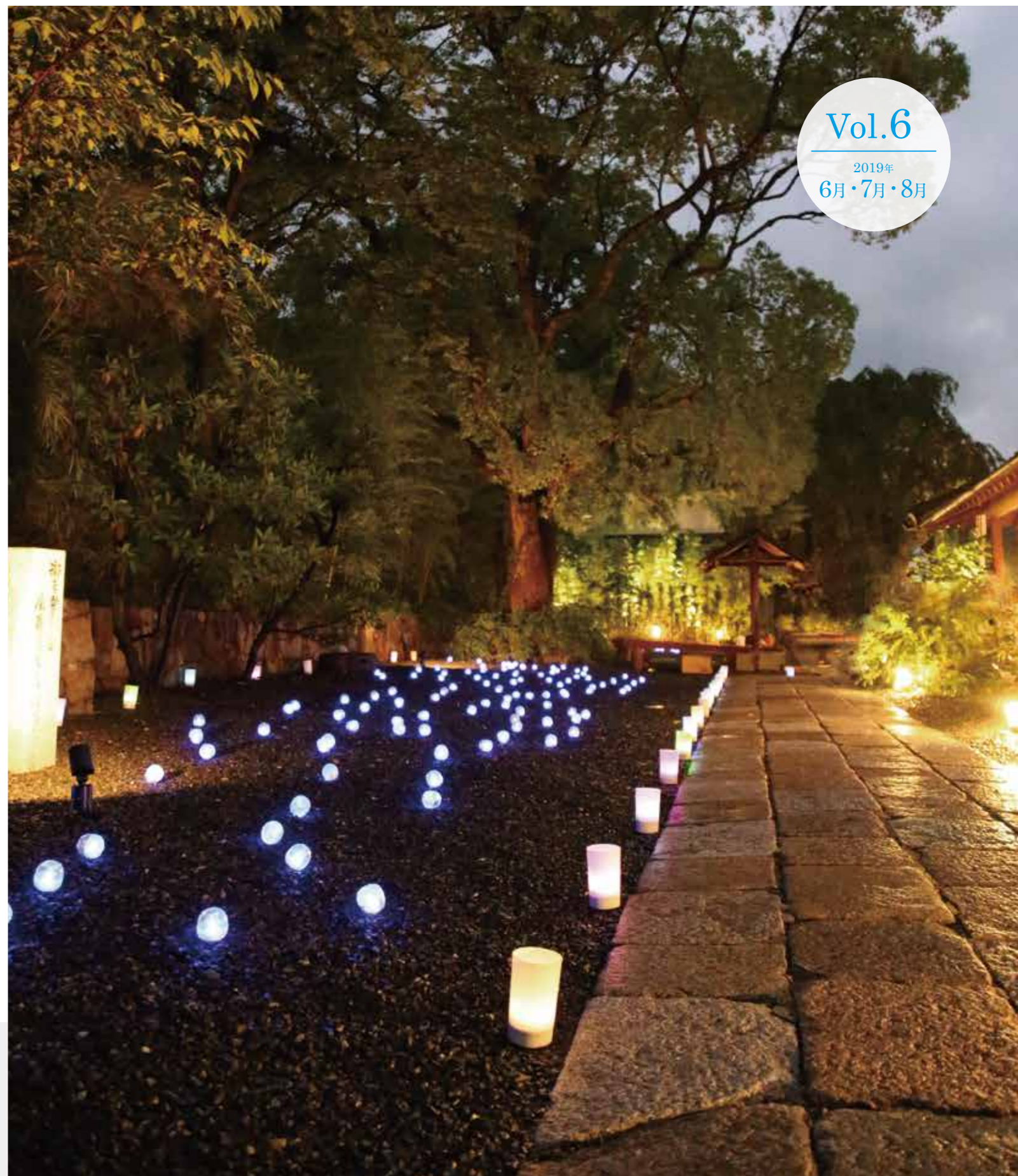
うぶすなの郷TOMIMOTOのレストラン・イベント情報

うぶすなからのお便り



Vol.6

2019年
6月・7月・8月



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



※写真はイメージです。

夏切りの壺の薫りや蓮華王

～新茶を抹茶に挽いて召し上がってみませんか?～

体験
お食事
昼食

日時:6月26日(水)～30日(日) 12:30～/14:30～
価格:7,020円(税込) ※ご予約制 ※デザートのみ(1,620円)も承ります。

富本憲吉が過ごしたお部屋「日新」で新茶挽きの体験をしてもらい、食後のデザートとして挽きたてのお抹茶と季節のお菓子をお召し上がりいただきます。秋に行う茶壺の口切りをあえて初夏に行い、蓮華の花とともに風情を楽しんだ和歌の風景のように、この時期ならではのお茶の香りをお楽しみ下さい。

※お食事は別室にて「うぶすなの和」のメニューとなります。内容は裏面をご覧ください。

夏切りの壺について

盛夏より前に開封して引用する茶を夏切茶といい、その茶壺を夏切壺といいます。



※写真はイメージです。

期間限定 特別夕食メニュー

うぶすなの夕涼み

お食事
夕食

日時:7月5日(金)～7日(日) 17:00～ ※最終受付 20:00
価格:5,400円(税込) ※90分制(L.O.60分) ※2名様以上のご予約から承ります

七夕の節句、富本憲吉も過ごした悠久の刻のなかで、涼やかな夜をお楽しみください。この時期に旬をむかえる「鱧」や「鱸」を使用したお料理と、夏の冷酒に果実を使用したオリジナルカクテル(ノンアルコール)をご用意してお待ちしております。

＜七夕松花堂～天婦羅食べ放題付き～＞

先付 / 造り / 煮物 / 焼物 / 揚物(天婦羅) / 食事 / デザート



※写真はイメージです。



「第9回広島大仏あんど祈りのつどい 夢あかり(安燈会)」と「行灯作り体験」

イベント
+
体験

日時:8月5日(月) 体験 13:00～ / イベント 夕方～
価格:大人 2,500円(税込) 小人 500円(税込)

あみだによらいごせう
安堵町の極楽寺に祀られている「阿弥陀如来坐像」のもと、あかりを灯して世界平和を祈る「あんど祈りのつどい」。このイベントにあわせて、行灯の制作体験とライトアップを行います。富本憲吉が作品のモチーフとしていたテイカカズラを含む押し花や、安堵町で作られている灯芯や井草を用いて、自分だけの行灯作りをお楽しみください。



※写真はイメージです。

期間限定 特別メニュー

極 松花堂

お食事
昼食・夕食

日時:8月10日(土)～18日(日)
価格:10,800円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

旬の「鱧」や、幻のお肉といわれている「まほろば赤牛」のステーキ、「奈良県産の夏野菜」、料理長が厳選した贅沢な食材を極め、松花堂弁当になぞらえてご用意いたしました。ご家族・ご友人とのご会食にぜひご利用ください。

- 先付 とうろこ豆腐 / 車海老 / オクラ / 蓴菜 / 柚子 / 美味出汁
- 椀変り 土瓶蒸し(鱧 / 松茸 / 才巻海老 / 三ツ葉 / 酢立)
- 造り 季節の盛り合せ
- 煮物 鯉と大和丸茄子 / 湯葉含煮 / 隠元 / 打ち苺荷 / 柚子
- 八寸 夏鴨コース煮 / 半熟玉子 / 鱧寿司 / 酢取茗荷 / トマトみつ煮 / 黒豆
- 揚物 鱧アスパラチーズ包み / 松茸 / 青唐
- 進肴 まほろば赤牛フィレ / みぞれ酢
- 食事 土鍋ごはん / ちりめん / しそ / 香物 / 止め椀
- 甘味 季節のフルーツ

※メニューは一例です。仕入によって変更となる場合がございます。

6月～8月のイベント・体験(予約制)

陶芸体験



日程 | 6月 9日(日)・10日(月)
7月 14日(日)・15日(月・祝)
8月 25日(日)・26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

苔玉づくり体験



日程 | 6月 23日(日)・24日(月)
7月 28日(日)・29日(月)
8月 11日(日)・12日(月・祝)

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

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)

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)

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

6月 4日(火)・11日(火)・18日(火)・25日(火)

7月 2日(火)・9日(火)・16日(火)・23日(火)・30日(火)

8月 6日(火)・7日(水)・20日(火)・27日(火)

