

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 / 造り / 小鍋 / 八寸 / 揚物 / 煮物 / 進肴 / 食事 / 甘味

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 / 椀物 / 造り / 焼八寸 / 進肴 / 冷し鉢 / 食事 / 甘味

※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



#### 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のレストラン・イベント情報

# うぶすなからのお便り



Vol.7

2019年  
9月・10月・11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

## 中秋の名月「お月見の呈茶」

呈茶  
お食事  
予約制

日時:9月13日(金) 受付 10:00~/12:00~  
価格:6,480円(税込) ※お茶会30分 お食事1時間半

中秋の名月である9月13日(金)にお月見の呈茶を行います。富本憲吉の茶室にお月見ならではの設えをほどこし、おもてなしいたします。お料理ではお月様になぞらえた「月見豆腐」や、松茸・鱧を使用した「土瓶蒸し」など、特別メニューをご用意します。

### <お月見会席>

先付 / 椀物 / 造り / 蓋物 / 焼八寸 / 小鍋 / 食事 / 甘味



※写真はイメージです



期間限定 特別夕食メニュー

## うぶすなの十三夜

お食事  
夕食

日時:10月11日(金)~13日(日) 17:00~19:00  
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

「栗名月」「豆名月」ともいわれる十三夜では、栗や豆を使用したお料理に加え、秋の味覚を存分に楽しめるコースに天婦羅の食べ放題もついたお料理でみなさまを、お待ちしております。またひと夏、熟成された「ひやおろし」の日本酒もご用意しております。

### <十三夜特別コース~天婦羅食べ放題付き~>

先付 / 造り / 小鍋 / 焼八寸 / 揚物(天婦羅) / 食事 / 甘味



※写真はイメージです



※写真はイメージです

## 口切の抹茶と季節の甘味

お食事  
デザート  
昼食

日時:11月6日(水)~10日(日) 11:00~/13:00~  
対象:「うぶすなの箱」「うぶすなの和」「うぶすなの粋」をご予約いただいたお客様

ご昼食のデザートに茶臼で挽いた抹茶と季節の甘味をご用意いたします。抹茶の原料である「碾茶(てんちゃ)」は、立春から数えて八十八夜の5月の初旬に摘まれてひと夏「熟成」させ、秋頃にいただくことができます。そんな旬でもある抹茶を富本憲吉が過ごしたお部屋「日新」でぜひお召し上がりください。

### 碾茶について

碾茶は抹茶の前段階のお茶の事です。抹茶を作るには、お茶葉から葉柄と葉脈を取り除き碾茶にします。それを石臼で挽いて粉状にしたものが抹茶です。



※写真はイメージです



お子様松花堂

期間限定 特別メニュー

## 七五三プラン

お食事  
昼食・夕食

日時:11月9日(金)~18日(日)  
価格:15,000円(税込) ※大人2名+お子様1名+おもたせ

大人2名とお子様1名のお食事におもたせ(お子様の手形を残せる「うつわ」が付いた七五三の期間限定プランです。お子様の健やかな成長を祝うご会食をうぶすなの郷 TOMIMOTO で是非お楽しみください。お祖父様、お祖母様も一緒にお越しいただけるよう、人数・料金のご相談も承ります。

<お子様松花堂> おこぎり/ハンバーグ/海老フライ/ミートボール/おうどん/プリンなど  
<お子様ランチ> オムライス/ハンバーグ/海老フライ/ウインナー/プリンなど



ランチ



おもたせ

## 9月~11月のイベント・体験(予約制)

### 陶芸体験



日程 | 9月15日(日)・16日(月)  
10月27日(日)・28日(月)  
11月 3日(日)・ 4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 | 9月22日(日)・23日(月)  
10月13日(日)・14日(月)  
11月10日(日)・11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る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

9月 | 3日(火)・10日(火)・17日(火)・24日(火)・  
10月 | 1日(火)・8日(火)・15日(火)・22日(火)・29日(火)  
11月 | 5日(火)・12日(火)・19日(火)・26日(火)・

