

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～



※写真はうぶすなの和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 3,300円(税込)

先付 / 箱 / 食事 / 香の物 / 止め椀 / デザート

うぶすなの箱 5,500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 6,050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 7,700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」 8,800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」 13,200円(税込)～

先付 / 椀物 / 造り / 煮物 / 焼八寸 / 進肴 / 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5,500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 ※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
- 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.8

2019年 2020年  
12月・1月・2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



期間限定 ご宴会プラン

## 冬のお鍋コース

お食事  
夕食

日時：2020年2月29日(土)まで 17:00～(L.O.19:00)

※2名様以上のご予約から承ります

**ふぐ鍋コース** 11,000円(税込) / 13,200円(税込)

湯引き / てっさ / お鍋 / 雑炊 / フルーツ

※13,200円コース「焼ふぐ or ふぐの唐揚げ」を追加

**まほろば赤牛 お鍋コース** 7,700円(税込)

先付 / 造り / お鍋 / メ / 甘味

※「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」からお選びいただけます



ふぐ鍋コース



まほろば赤牛 お鍋コース



期間限定 特別メニュー

## レストラン開業3周年記念

お食事  
昼食・夕食

日時：2020年1月15日(水)～22日(水) 1日10名様限定

価格：ランチ 5,000円(税込) デイナー 10,000円(税込)

レストラン「五風十雨」は、2020年1月22日(水)をもちまして開業3周年を迎えます。3周年を記念して特別会席をご用意しました。また、ご予約いただいた方に「オリジナル小皿」をプレゼントします。※「オリジナル小皿」はなくなり次第終了となります

<3周年特別会席>

■ランチ 先付 / 椀物 / 造り / 煮物 / 祝い八寸 / 小鍋 / 食事 / 甘味

■ダイナー 祝い膳 / 椀物 / 造り / 蓋物 / 焼物 / 酢物 / 食事 / 甘味



※写真はイメージです



オリジナル  
小皿  
プレゼント



2020年の方角は西南西

## うぶすなの恵方巻

恵方巻

お受け渡し日：2020年2月3日(月)

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・奈良県産きゅうり・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 2020年1月31日(金)

※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



## 年末年始のお食事に関するお知らせ

お知らせ

誠に勝手ながら下記の期間、ご昼食を「うぶすなの和」「うぶすなの粋」の2コースのみのご提供とさせていただきます。ご不便をお掛けいたしますが、何卒よろしくお願い申し上げます。

■期間 2019年12月28日(土)～2020年1月5日(日)



## 12月～1月のイベント・体験(予約制)

### ■陶芸体験



|    |  |
|----|--|
| 日程 | 2019年<br>12月22日(日)・23日(月)<br>2020年<br>1月12日(日)・13日(月・祝)<br>2月23日(日)・24日(月・祝) |
| 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

### ■苔玉づくり体験



|    |   |
|----|---|
| 日程 | 2019年<br>12月8日(日)・9日(月)<br>2020年<br>1月19日(日)・20日(月)<br>2月9日(日)・10日(月) |
| 時間 | 11:00～ / 13:00～ / 15:00～  |
| 価格 | 3,850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

12月 3日(火)・10日(火)・17日(火)・24日(火)

1月 6日(月)・7日(火)・14日(火)・21日(火)・28日(火)

2月 4日(火)・11日(火・祝)・18日(火)・25日(火)

