

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.9

2020年  
3月・4月・5月



※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。

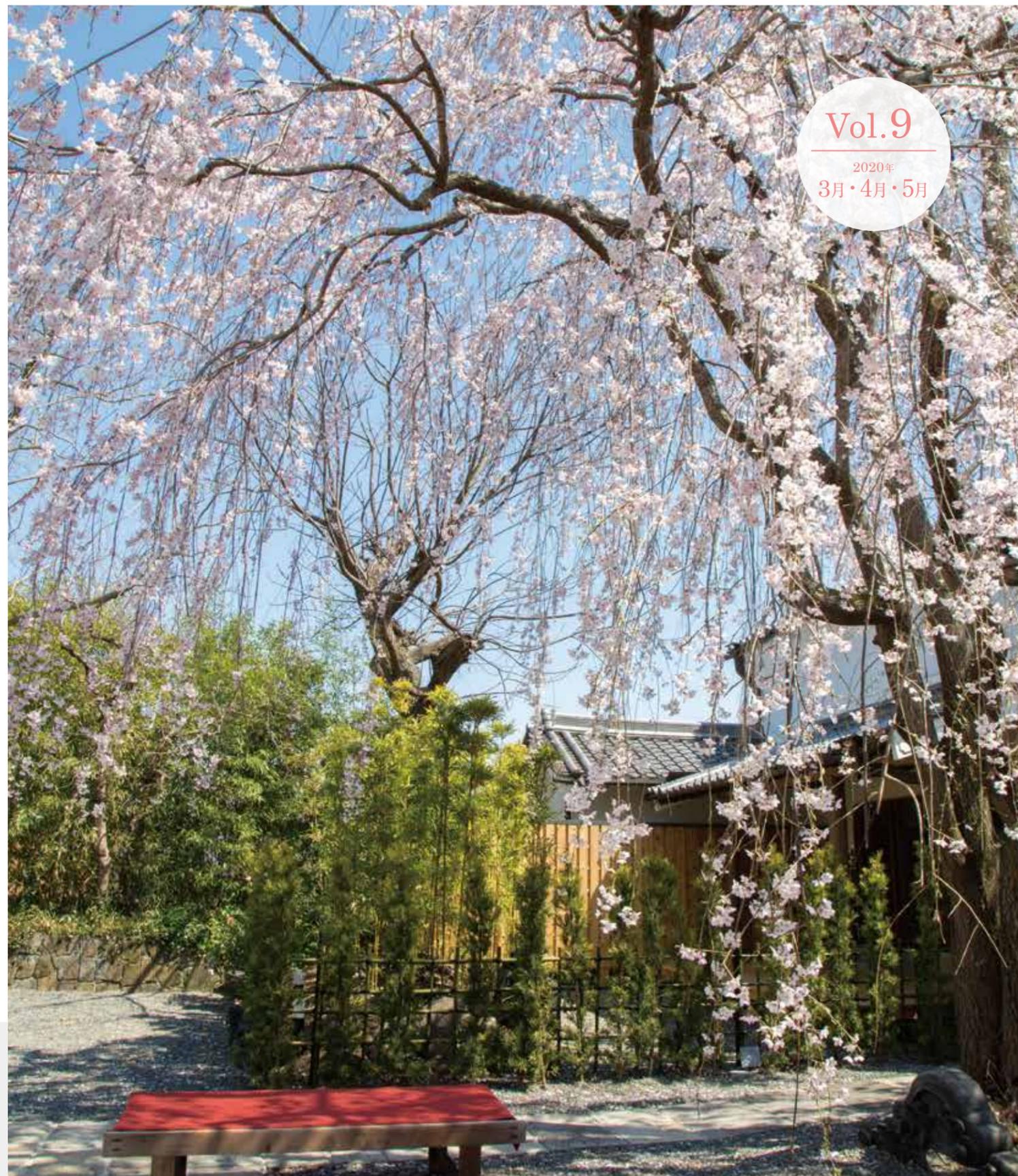
当館より車で11分



うぶすなの郷 TOMIMOTO

〒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 特別メニュー

## 花見会席

お食事

日時：3月28日(土)～4月15日(水)

価格：9,900円(税込) ※1日5名様限定

「憲吉桜」の開花に合わせ、春を存分に楽しんでいただける会席をご用意しました。春の訪れを旬な食材でご堪能ください。

### ■花見会席

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

【お食事時間】

■昼食 11:00～13:00～ ※2部制

■夕食 17:00～



期間限定 特別メニュー

## GW特別会席

お食事

日時：4月25日(土)～5月6日(水)

価格：6,600円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

ゴールデンウィークはうぶすなの郷 TOMIMOTO で。ご家族やご友人とのお食事にぴったりの空間で、旬の「鱧」「鮎」などを使用した贅沢なお食事をご用意いたします。慌ただしい日常から離れ、ゆったりとした時間の中で、料理長こだわりの会席をお楽しみください。

- 先付 うすい豆腐 / 雲丹
- 椀物 鱧葛叩き / 蓴菜 / オクラ / 柚子
- 造り 季節の盛り合せ
- 蓋物 野菜の煮物
- 焼物 琵琶湖産 泳ぎ鮎塩焼き
- 揚物 とうもろこし寄せ揚げ
- 酢物 倭鴨ロースト 玉葱ジュレ ※メニューは一例です
- 食事 じゃこ御飯 仕入によって変更となる場合がございます
- 甘味 季節のデザート ※写真はイメージです



期間限定 1日限定企画

## 感謝の気持ちを伝える「母の日」

お食事とプレゼント

日時：5月10日(日) ※2名様以上のご予約から承ります

ご昼食 11:00～ / 13:00～ (2部制) ご夕食 17:00～

### 日頃の感謝の気持ちを込めて

母の日特別企画として、花束とメッセージカードのサプライズをご用意します。赤いカーネーションの花言葉は「母の愛」。大切なあの人に、お世話になったあの人に感謝の気持ちを伝える特別な日です。美味しいお食事を自然豊かなうぶすなで、ゆったりとした時間をおくつろぎください。

### ■母の日限定 デザートプレート 1,100円(税込)

さらに、こだわりたい方には「母の日 限定デザートプレート」をご用意いたします。

※お食事の詳細は裏表紙をご覧ください ※写真はイメージです



期間限定 特別メニュー

## うぶすなの風月花～立夏の会～

お食事

日時：5月29日(金)～31日(日) 17:00～ ※最終受付 20:00

価格：5,500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

5月は「立夏」というように、夏の足音が聞こえる季節。春の花の香から夏の風の香りに変わっていく様子を、厳選された食材を使ったお料理を楽しみながら、ごゆっくりと堪能ください。なかでも京都の「山中油」を使用し、料理長厳選の奈良野菜を使った天婦羅の食べ放題はおすすです。

### ■立夏特別コース～天婦羅食べ放題付き～

先付 / 椀物 / 造り / 蓋物 / 揚物(天婦羅) / 食事 / デザート  
天婦羅使用食材：海老・稚鮎・桜エビ・とうもろこし・奈良野菜



※写真はイメージです

## 3月～5月のイベント・体験(予約制)

### ■陶芸体験



日程 | 3月22日(日)・23日(月)  
4月26日(日)・27日(月)  
5月3日(日)・4日(月)

時間 | 11:30～ / 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 | 3月8日(日)・9日(月)  
4月5日(日)・6日(月)  
5月17日(日)・18日(月)

時間 | 11:30～ / 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

3月 4日(水)・10日(火)・17日(火)・24日(火)・25日(水)・26日(木)・31日(火)

4月 7日(火)・14日(火)・21日(火)・28日(火)

5月 7日(木)・12日(火)・19日(火)・26日(火)

