

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.10

2020年
7月・8月



期間限定

「会員様宿泊特別プラン」スタート



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

土用の丑の日

お持ち帰り

日時：7月18日(土)～21日(火) 11:00～18:00
お受け取り場所：うぶすなの郷 TOMIMOTO

7月21日は土用の丑の日。国産鰻にこだわり、ひとつひとつ丁寧に仕上げました。口に広がる適度な脂身と、上品な味付けをお楽しみください。 ※要予約(3日前まで)

■うな重 2,970円(税込)

国産鰻の半尾と錦糸卵には「龍の玉子」を使用したこだわりの一品。

■棒寿司 1本 5,500円(税込) ハーフ 2,750円(税込)

国産鰻を贅沢に1尾使用。広がる山椒の香りをお楽しみください。



期間限定 特別メニュー

うぶすなの風月花 ～夕涼みの会～

お食事

日時：7月23日(木・祝)～25日(土) 17:00～
価格：5,500円(税込) ※最終受付 20:00 ※90分制(L.O.60分)

夏の夜、静寂な刻のなかで厳選された食材を使ったお料理をお楽しみください。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付きコースをご用意してお待ちしております。 ※要予約(3日前まで) ※2名様以上のご予約から承ります

■夕涼み特別コース～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 / どうもろこし / 奈良野菜



※写真はイメージです



期間限定 特別メニュー

お盆特別会席

お食事

日時：8月8日(土)～16日(日) 昼食 11:00～14:00 / 夕食 17:00～
価格：11,000円(税込)

メインの焼八寸には長野県天龍川産の「泳ぎ鮎」、土瓶蒸しには香り高い「松茸」、他にも「鱧」や「冬瓜」といった夏の食材をふんだんに使用した特別な会席をご用意いたしました。お盆の家族の集まりに、料理長こだわりのお料理をお楽しみください。 ※要予約(3日前まで)

■お盆特別会席

先付 / 土瓶蒸し / 造り / 冷し鉢 / 焼八寸 / 酢物 / 食事 / 水物

※写真はイメージです



季節御膳 [6 拵] 3,000円

期間限定

季節御膳 ～うぶすなのお持ち帰り～

お持ち帰り

体に優しい食材、出汁の香り、料理長間がおお客様の心と身体の健康を考え、「うぶすな」のお料理をテイクアウトにいたしました。



季節御膳 [4 拵] 2,000円

■季節御膳 [6 拵] 3,000円(税込)
八寸 / 煮物 / 揚げ物 / 一品 / 酢の物 / お食事

■季節御膳 [4 拵] 2,500円(税込)

八寸 / 煮物 / 揚げ物 / 一品
※お食事はついておりません



季節御膳 [4 拵] 2,500円

■季節御膳 [4 拵] 2,000円(税込)

八寸 / 煮物 / 揚げ物 / お食事

■椀物セット 2,000円(税込)

お申し込み

■予約 完全ご予約制(当日の2日前まで)
■お問い合わせ TEL 0743-56-3855
■お受け渡し 11:00～14:00 / 16:00～18:00
※お受け渡しは「店頭」のみとなります

予約フォーム



7月～8月のイベント・体験(予約制)

■陶芸体験



日程 | 7月12日(日)・13日(月)
8月23日(日)・24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 | 7月20日(月)・26日(日)
8月 9日(日)・10日(月・祝)
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

期間限定 会員様宿泊特別プラン

昨今、ご旅行の予定が立てられない日々が続いておりますが、お元気で過ごしてはいかがでしょうか。「うぶすなからのお便り」をお送りしております皆さまだけに特別なプランをご用意いたしました。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

【ご宿泊特典】

■宿泊ご料金：1泊2食付き 50,000円(税込)～ / お1人様

※土日・祝日等は料金が変わります、ご了承くださいませ。

【ご夕食のメイン料理の食材を下記よりお選びいただけます】

・国産鰻コース ・まほろば赤牛コース

■宿泊可能期間：2020年8月31日まで

■ご予約：完全ご予約制(当日の1週間前まで)
ご予約時に「うぶすなからのお便りを見た」とお伝えください。



定休日のご案内

7月 7日(火)・14日(火)・
28日(火)

8月 4日(火)・11日(火)・
18日(火)・25日(火)

