

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～



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

※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、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

※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、詳細はお問い合わせください



- 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.13

2021年
3月・4月・5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 桃の節句

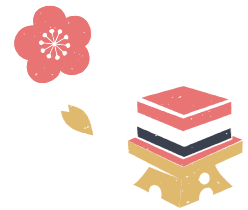
ひな祭りちらし寿司

お持ち帰り

受け渡し日時：3月3日(水) 11:00～17:00
価格：2,500円(税込)

縁起の良い食材をふんだんに使用したちらし寿司が今年から新登場。食卓を彩る渾身の逸品、今年のひな祭りにいかがでしょうか。

■予約締め切り日 2月28日(日)



期間限定 特別メニュー

花見会席

お食事

日時：3月20日(土)～4月11日(日)
価格：9,900円(税込) ※1日3組限定

「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～



季節御膳 [6 拵] 3,000円

うぶすなのお持ち帰り

季節御膳 [春]

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] 2,500円

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

■季節御膳 [4 拵] 2,500円(税込)

八寸 / 煮物 / 揚げ物 / 先付
※お食事はついておりません



季節御膳 [4 拵] 2,000円

■季節御膳 [4 拵] 2,000円(税込)

八寸 / 煮物 / 揚げ物 / お食事

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



キャンペーンのご案内

奈良Go To Eatキャンペーン

1. プレミアム付食事券について

プレミアムお食事券を有効期限内に何度でもご利用いただけます。

【食事券の有効期限】

延期されました

2020年10月23日(金)～2021年6月30日(水)まで。

【購入方法について】

申し込み専用ホームページから事前予約または一般お申し込み。

【支払い・受け取り方法】

全国のファミリーマートにて発券・受取いただけます。

2. オンライン予約サイトについて

レストラン予約サイトよりご予約いただきますと、キャンペーン特典として、ランチ 500 ポイント、ディナー 1,000 ポイント付与されます。



詳細は奈良 Go To Eat キャンペーンの事業公式サイトをご確認ください

定休日のご案内

3月 2日(火)・9日(火)・16日(火)・23日(火)・30日(火)

4月 6日(火)・13日(火)・20日(火)・27日(火)

5月 6日(木)・11日(火)・18日(火)・25日(火)

※火曜日以外でも都合により、お休みとさせていただく場合がございます

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) への対策

当ホテルが所属する株式会社ワールド・ヘリテージは、お客さまと従業員の安全と安心を確保するために、下記のような対策を行っております。

座席間隔の確保

間隔を空けて座席を設置しております。

お客さまの体調確認

入店の際、お客さまの体温を確認させていただきます。



詳細はこちら

3月～5月のイベント・体験(予約制)

■陶芸体験



日程 | 3月21日(日)・22日(月)
4月18日(日)・19日(月)
5月4日(火)・5日(水)
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7日(日)・8日(月)
4月4日(日)・5日(月)
5月2日(日)・3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

モニター募集中(宿泊・お食事のお客さま対象)



■絵付け体験

時間 | 11:00～17:00 (60分～90分)

価格 | 2,000円(税込)
※モニターの方は無料です(お一人様一回まで)

予約 | 3日前まで ※ご宿泊のお客さまは当日可

富本憲吉は生まれ故郷のうぶすな(安堵町)でも作陶活動をしていました。その頃の作品は、故郷の美しい風景を染付の釉薬を使用して描いています。お皿湯呑などの日常でお使いいただける素焼きをご用意しています。釉薬やカラー下絵具などを使って絵付けさせていただきます。※お食事付きのプランもございます

緊急事態宣言の延期に伴い、3月14日までお食事・ご宿泊のお客さま限定とさせていただきます。体験のみご希望のお客さまは3月15日より受付させていただきます。