

うぶすなからのお便り

Vol.17

2022年
6月・7月・8月



【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

※写真はイメージです ※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
※8月6日(土)～15日(月)のご昼食は「うぶすなの和」「うぶすなの粋」「お盆特別会席」のみのご提供とさせていただきます

【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いただきたい。

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

※写真はイメージです
※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



料理長おまかせ会席「花」

人生の節目となる大切な時間を、うぶすなの郷 TOMIMOTOでお過ごしいただきたい。



入学祝い

顔合わせ

還暦祝い

金婚式



- 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



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娶えたもので、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

お知らせ | News

5周年企画 フォトコンテスト 「奈良の魅力を発信しよう」募集中!

定休日のご案内

6月 7日(火)・14日(火)・28日(火)

7月 5日(火)・19日(火)・26日(火)

8月 2日(火)・9日(火)・23日(火)

※都合により、上記以外でもお休みさせていただく場合がございます



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
夕食

日時：6月15日(水)~19日(日) 17:00~19:00
価格：6,600円(税込) ※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：海鮮 / とうもろこし / 奈良野菜



期間限定

土用の丑の日

お持ち帰り

日時：7月23日(土)・24日(日) 11:00~18:00
お受け取り場所：うぶすなの郷 TOMIMOTO

7月23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「龍の王子」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。



※ロースステーキは夕食のお食事です

期間限定 特別メニュー

お盆特別会席

お食事

日時：8月6日(土)~15日(月) 11:00~/13:00~(2部制) / 17:00~
価格：昼食 11,000円(税込) 夕食 16,500円(税込)

夏の旬の食材をふんだんに使用した期間限定の会席をご用意しました。夕食はまほろば赤牛のロースステーキをご堪能いただけます。豆小鉢のプレゼントもご用意しております。

昼食

先付/椀物/造り/冷し鉢/焼八寸/進肴/食事/水物

夕食

先付/椀物/造り/冷し鉢/焼八寸/強肴/酢物/食事/水物

※メニューが変更となる場合がございます

※8月6日(土)~15日(月)のご昼食は「お盆特別会席」「うぶすなの和」「うぶすなの粋」のみのご提供とさせていただきます。



5周年企画 フォトコンテスト

奈良の魅力を発信しよう



応募期間：6月1日(水)~8月31日(水)
結果発表：9月8日(木)

うぶすなの郷 TOMIMOTO主催でフォトコンテストを開催。Instagramでハッシュタグ「#奈良魅力発信」「#うぶすなの郷 TOMIMOTO」をつけて投稿された写真の中から素敵な作品をお選びします。受賞作品はうぶすなの郷 TOMIMOTOにて展示させていただきます。

テーマ 奈良の魅力を発信しよう

うぶすなの郷 TOMIMOTO は富本憲吉が生まれ育った生家です。彼は日常風景や自然を一つの文様として昇華させ、数々の陶芸作品を生み出してきました。皆様が美しいと感じた奈良の風景や自然、思い出に残る場所、伝えていきたい文化などをこのフォトコンテストを通して発信してください。

賞品

最優秀賞

うぶすなの小箱
ペアランチ券(1組様)



入賞

5周年記念品 豆小鉢(2名様)

応募方法

STEP1 App StoreもしくはGoogle Playから Instagramアプリをダウンロード、アカウント登録。

STEP2 公式アカウントをフォロー。
アカウント名:@ubusuna_tomimoto

STEP3 ハッシュタグ「#奈良魅力発信」「#うぶすなの郷 TOMIMOTO」をつけてインスタグラムに投稿。

STEP4 結果発表！公式アカウントよりダイレクトメッセージにて、ご連絡させていただきます。



6月~8月のイベント・体験(予約制)

陶芸体験



日程 | 6月19日(日)・20日(月)
7月17日(日)・18日(月)
8月21日(日)・22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 | 6月5日(日)・6日(月)
7月3日(日)・4日(月)
8月7日(日)・8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

新型コロナウイルス感染症への対策 (COVID-19)

当ホテルが所属する株式会社ワールド・ヘリテイジは、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。

加湿空気清浄機の設置

ダイソンの加湿空気清浄機でウイルスやハウスダストを捕らえ、部屋全体の空気を浄化し衛生的に加湿しています。

座席間隔の確保

2m以上の間隔を空けて座席を設置しております。

定期的な消毒と換気の実施

お客さまの触れる機会が多い場所を定期的にアルコール消毒を行っております。また、ドアや窓の定期的な開放を行い、換気を徹底しております。

従業員のマスク着用と健康チェックの実施

就業中のマスクの着用や、毎日の検温と、チェックリストを活用した体調管理を徹底しております。

