

3月1日よりお食事が新しくなります

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.20

2023年  
3月・4月・5月



## 「ご昼食」

●うぶすなの松花堂「箱」 5,500円(税・サ込)

季節の食材をたっぷり使った松花堂弁当をご用意しております。ご家族やご友人とお食事にご利用くださいませ。

●うぶすなの昼会席 しょう「翔」7,200円(税・サ込) さい「彩」8,800円(税・サ込)

1つ1つ丁寧にこだわった季節の食材を味わう会席料理です。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。

●まほろば赤牛陶板会席「四弁花」 しべんか 11,000円(税・サ込)

自然豊かな奈良県宇陀市で飼育されたまほろば赤牛を陶板焼きでご堪能いただける会席プランです。

●お祝い会席「福」 16,500円(税・サ込)

新しい門出の食事会、お顔合わせ、ご結納、お宮参り、お食い初めなど華やかなお祝い料理です。



## 「ご夕食」

●うぶすなの夜会席 しゅんかしゅうとう「春夏秋冬」10,000円(税・サ込) ふうかせつげつ「風花雪月」15,000円(税・サ込) はくせんゆうゆう「白雲悠々」24,200円(税・サ込)

奈良県産の旬なお野菜にこだわった体に優しい料理長おまかせ会席料理です。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。

●まほろば赤牛鍋コース 15,000円(税・サ込)

「まほろば赤牛」は、赤身と脂身のバランスが良く、お肉の旨味がしっかりとしています。料理長こだわりの出汁と合わせた「すきしゃぶ」と「しゃぶしゃぶ」のどちらかお好みの食べ方でお楽しみくださいませ。



- 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 / 満車の場合は安堵町観光駐車場(無料)をご案内しております
- 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15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ため、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15分

お知らせ | News

3月1日よりお食事が新しくなります  
桃の節句「ちらし寿司」ご注文受付中  
着物を着て特別な場所へ  
「着物でお出かけキャンペーン」

3月	7日(火)・14日(火)・23日(木)・28日(火)
4月	11日(火)・18日(火)・25日(火)
5月	9日(火)・16日(火)・23日(火)・30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	



うぶすなの郷 TOMIMOTO  
〒639-1061 奈良県生駒郡安堵町東安堵1442番地  
TEL: 0743-56-3855 FAX: 0743-56-3854 <https://and-tomimoto.jp/>





季節限定 桃の節句

お持帰り  
販売

## ちらし寿司

予約締切：2023年 2月27日(月)  
お渡し：2023年 3月 3日(金)  
11:00~17:00  
価格：2,750円(税込)

素材にこだわり、春らしい彩り豊かなちらし寿司をご用意いたしました。春の訪れを感じられる逸品を、この機会にぜひお楽しみくださいませ。

### ご注文について

TEL:0743-56-3855 FAX:0743-56-3854  
※FAXでご注文の際は、同封の専用用紙をご利用ください

### お渡し/お支払いについて

店頭のみ

※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19日(日)・20日(月)  
4月16日(日)・17日(月)  
5月21日(日)・22日(月)  
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」(宮本憲吉)近代陶芸の巨匠であり、人間国宝の宮本憲吉。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5日(日)・6日(月)  
4月2日(月)・3日(月)  
5月7日(日)・8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」(宮本憲吉)デザインとは何かを追求した宮本憲吉は、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



期間限定 春のキャンペーン

## 春の着物でお出かけ キャンペーン

春の心地よい季節に着物でお出かけしませんか?

春の着物でお出かけキャンペーン期間中にお着物でご来店いただき、お食事利用のお客様にワンドリンクサービスをいたします。

キャンペーン期間中は何度でもご利用可能です。

ぜひ、ご家族やご友人とのお食事を木のぬくもりを感じる古民家で日常から離れた静かな場所で特別な時間をお過ごしください。

キャンペーン期間：2023年3月1日(水)~4月30日(日)  
お着物でご来店いただいた方限定



季節限定 特別メニュー

## 花見会席

期間：2023年3月19日(日)~4月2日(日)  
時間：平日 / 11:30~(1部制)  
土日祝 / 11:00~ 13:00~(2部制)  
価格：9,900円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

「憲吉桜」の開花に合わせて春を存分に味わえる会席プランをご用意いたしました。食後のお抹茶と季節の甘味は、レストランやお庭の席のどちらかお選びいただきまして、お楽しみいただけます。

先付/椀物/造り/  
蓋物/焼物/酢物/  
食事/甘味/抹茶



※仕入によってメニュー内容は変動します  
※写真はイメージです

お食事  
昼食



季節限定 特別メニュー

## GW特別会席

期間：2023年4月23日(日)~5月7日(日)  
時間：平日 / 11:30~(1部制)  
土日祝 / 11:00~ 13:00~(2部制)  
価格：8,500円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

ご家族やご友人とのお食事にぴったりな空間で、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。



お食事  
昼食

## 料理長が食材の配合に こだわり抜いたおだし

食塩・化学調味料無添加

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 1,058円(税込)  
10パック 1,620円(税込)  
25パック 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見布を加え、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 810円(税込)  
10パック 1,296円(税込)  
25パック 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。

## SNSのご案内

FacebookやInstagramでは季節のお料理やお庭の景色など最新情報をお知らせしています。ぜひご覧ください。



Facebook Instagram

## 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。



詳細はこちら

※写真は全てイメージです。 ※仕入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。