



# うぶすなからのお便り

Vol.25

2024年  
6月・7月・8月

## 【ご昼食】



うぶすなの箱

●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。ご家族やご友人とのお食事にご利用くださいませ。

●うぶすなの昼会席 **「翔」7,200円(税・サ込)** **「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。



うぶすなの昼会席

●まほろば赤牛陶板会席「四弁花」 **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 **「春夏秋冬」10,000円(税・サ込)** **「風花雪月」15,000円(税・サ込)** **「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。



まほろば赤牛鍋コース



うぶすなの夜会席



- 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/水曜日 ※祝日の場合は営業
- 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



うぶすなの郷 TOMIMOTO

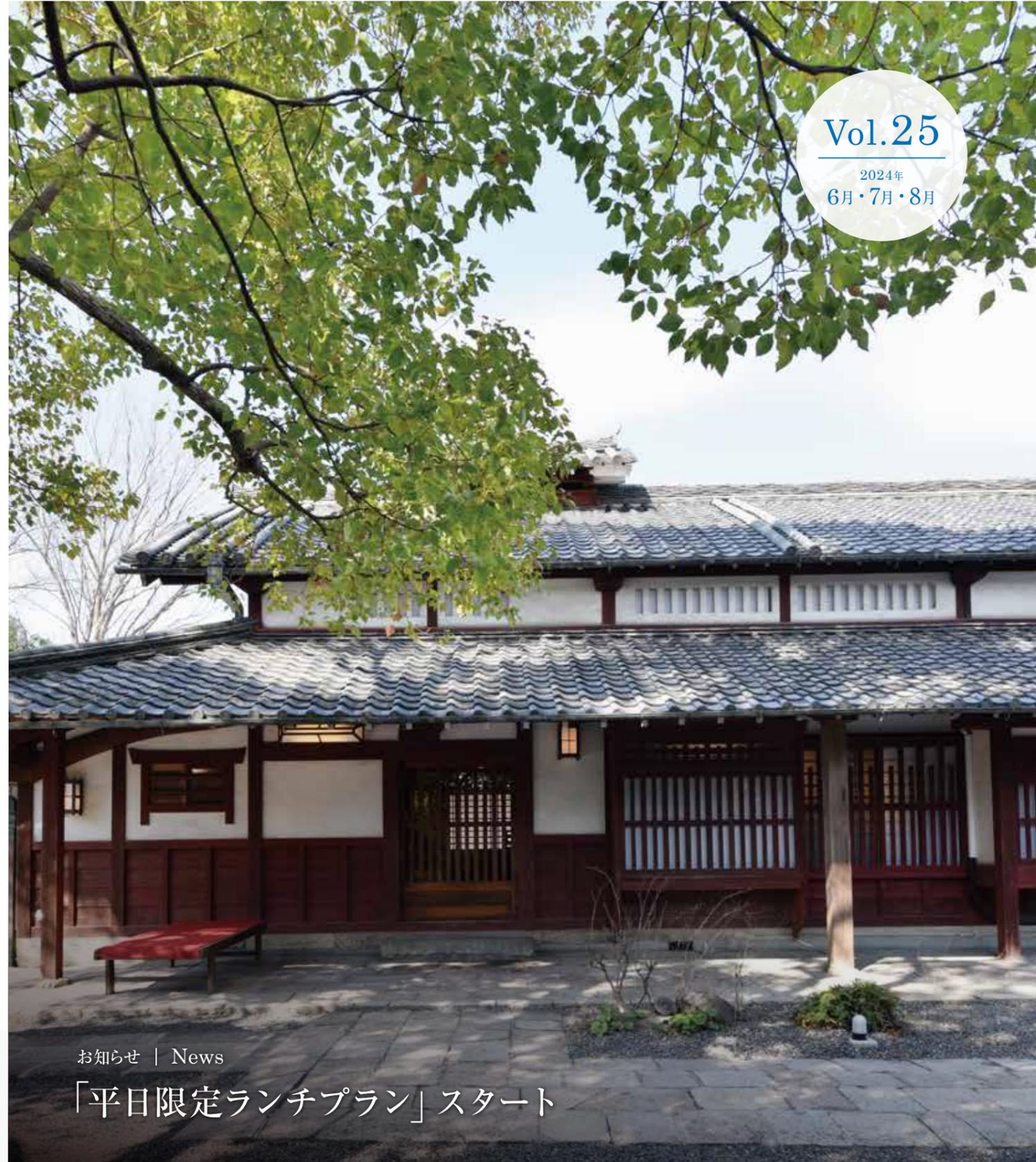
〒639-1061 奈良県生駒郡安堵町東安堵1442番地

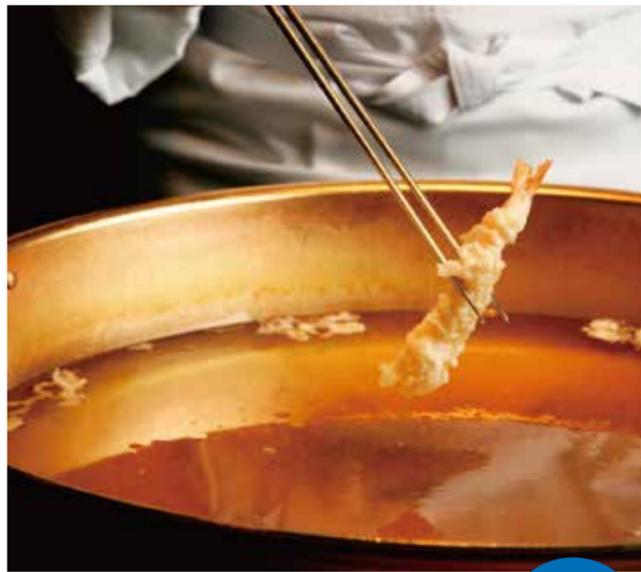
TEL：0743-56-3855 FAX：0743-56-3854 <https://and-tomimoto.jp/>



お知らせ | News

## 「平日限定ランチプラン」スタート





期間限定 特別メニュー

お食事  
昼食

## うぶすなの風月花

期間：2024年7月27日(土)28日(日)、  
8月17日(土)18日(日)

時間：11:00～ 13:00～(2部制)

価格：6,600円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります  
※要予約(3日前まで) ※90分制(L.O.60分)

京都の「山中油」を使用し、奈良県産の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ります。ゆったりとした刻のなかで厳選された食材を使用したお料理をお楽しみください。

### うぶすなの風月花 ～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

天婦羅食材：  
海鮮 / とうもろこし / 県産野菜



※写真はイメージです



期間限定 特別メニュー

お食事  
昼食

## 平日限定ランチプラン

期間：2024年7月31日(水)まで

時間：平日 / 11:30～(1部制)

価格：うぶすなの小箱 4,000円(税込)

うぶすなの翔 6,800円(税込)

6月・7月の2か月間、平日限定でお気軽にお楽しみいただける松花堂プランと会席プランをご用意いたしました。日常から離れた場所で、ゆっくりとお過ごしくださいませ。

### うぶすなの小箱

うぶすなの季節の松花堂がお召し上がりいただけます。  
先附 / 八寸 / 造り / 煮物 / 揚物 / 食事 / 香物 / 止碗 / 甘物

### うぶすなの翔

1つ1つ丁寧にこだわった季節食材を味わう会席7200円コースが【平日限定価格】でお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです



期間限定 特別メニュー

お食事  
昼食・夕食

## 夏の涼 会席

期間：2024年8月11日(日)～16日(金)

時間：11:00～ 13:00～(2部制)

価格：昼食 9,900円(税込)

夕食 15,000円(税込) ※2名様以上のご予約から承ります

夏の暑さを乗り切る旬の食材を使用したお料理をご用意しております。四季折々の表情を楽しむことができるうぶすなで、お料理とともに夏の涼を感じてはみませんか。

### 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

※写真はイメージです ※メニューが変更となる場合がございます  
※8月11日(日)～16日(金)のご昼食は会席料理のみのご提供とさせていただきます。



お知らせ

## 当館の最新情報や季節のお料理はWebサイトでご覧いただけます

当館ではホームページ上で、お知らせや季節のお料理、イベント情報をご案内しております。

Instagram や Facebook でも掲載しておりますので、是非ご覧くださいませ。

### 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

## 6月～8月のイベント・体験(予約制)

### 1 絵付け体験



予約 | 前日まで  
時間 | 11:00～17:00  
価格 | 3,000円(税込)

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していただきます。

※お食事付きのプランもございます

### 1 陶芸体験



日程 | 6月23日(日)・24日(月)  
7月28日(日)・29日(月)  
8月25日(日)・26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」(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

## 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。



### 芳香香りだし

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昆布を加え、まろやかな味わいにしました。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。



※写真は全てイメージです。 ※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。