



うぶすなからのお便り

Vol.27

2024年 2025年
12月・1月・2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。ご家族やご友人との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) ふうかせつけつ「風花雪月」15,000円(税・サ込) はくうんゆうゆう「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

〒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

期間限定 特別昼食メニュー

「正月特別会席」ご予約受付中

定休日のご案内

12月	3日(火)・4日(水)・10日(火)・11日(水)・17日(火)・18日(水)・24日(火)・25日(水)・31日(火)
1月	7日(火)・8日(水)・14日(火)・15日(水)・21日(火)・22日(水)・28日(火)・29日(水)
2月	4日(火)・5日(水)・11日(火)・12日(水)・18日(火)・19日(水)・25日(火)・26日(水)

※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 特別プラン

お食事
夕食

冬のお鍋コース

期間：2025年 2月24日(月)まで

時間：17:00～(L.O.19:00) ※2名様以上のご予約から承ります

ふぐ鍋コース

湯引き / てっさ / お鍋 / 雑炊 / フルーツ

13,200円(税込) / 1人

15,000円(税込) / 1人

※15,000円のコースは、
13,200円のコース+「焼ふぐ or ふぐの唐揚げ」



まほろば赤牛 お鍋コース

先付 / 造り / お鍋 / メ / 甘味

15,000円(税込) / 1人

※「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」から選べます



期間限定 特別メニュー

お食事
昼食

正月特別会席

期間：2025年1月1日(水)～1月3日(金)

時間：11:00～ / 13:00～ ※2名様以上のご予約から承ります

年末年始は新しい1年を迎える季節の特別会席料理をご用意し、営業しております。スタッフ一同心よりお待ちしております。
うぶすなの郷 TOMIMOTO 料理長 間 康正

正月会席「粹」

10,000円(税込) / 1人

正月会席「花鳥風月」

15,000円(税込) / 1人

正月会席「雪月花」

24,000円(税込) / 1人



季節限定 今年の方角は「西南西」

恵方巻
販売

うぶすなの恵方巻

予約締切：2025年1月31日(金)

お渡し：2025年2月2日(日)

A. まほろば赤牛のしぐれ巻 2,750円(税込) / 1本

まほろしの牛肉と言われている奈良県宇陀産のまほろば赤牛のしぐれ煮と、高級たまご「龍のたまご」を贅沢に使用した至極の恵方巻。

B. 料理長こだわりの田舎巻 2,750円(税込) / 1本

「車海老・吉野産椎茸・国産干瓢・龍のたまご・梅酢沢庵・高野豆腐・奈良県産きゅうり・さくらでんぶ」8種のこだわりの食材で仕上げた田舎巻。

■ご注文について

TEL:0743-56-3855 FAX:0743-56-3854

■お渡し/お支払いについて

店頭のみ



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。



Facebook

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。



Instagram

12月～2月のイベント・体験(予約制)

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けます。

※お食事付きのプランもございます

陶芸体験



日程 | 12月22日(日)・23日(月)
1月19日(日)・20日(月)
2月16日(日)・17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。