



うぶすなからのお便り

Vol.26

2024年
9月・10月・11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 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。



うぶすなの昼会席

【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。



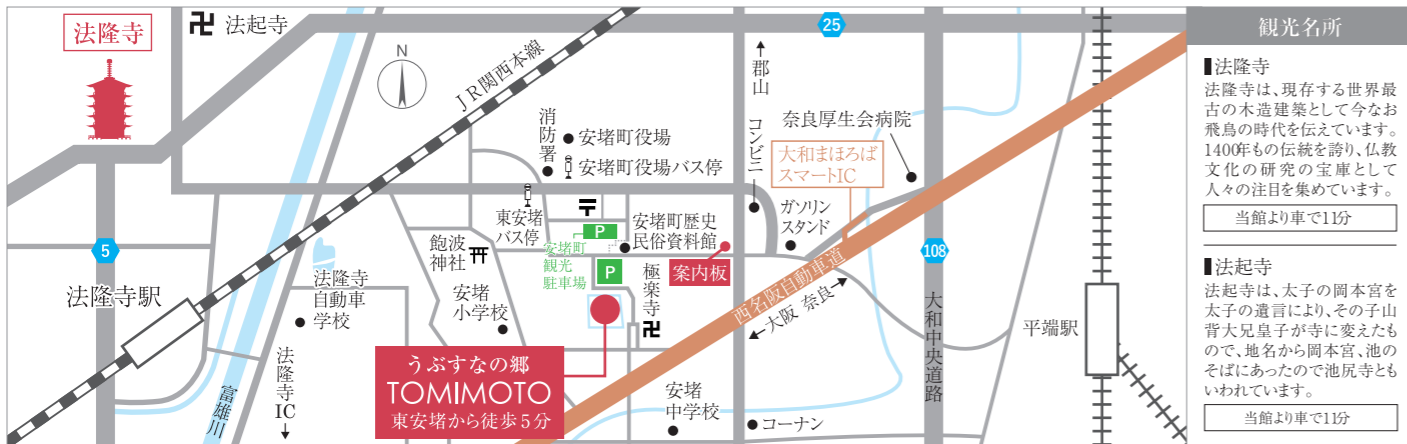
まほろば赤牛鍋コース



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



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

特別夕食メニュー

「うぶすなのお月見会席」
ご予約受付中



お食事
夕食

期間限定 中秋の名月 特別夕食メニュー

うぶすなのお月見会席

期間：2024年9月14日(土)～9月20日(金)
時間：17:00～19:00
価格：11,000円(税込)

※2名様以上のご予約から承ります

豊かな旬の味と秋の名月を愛でるお月見会席を今年も期間限定でご用意いたしました。秋の食材を最大限に活かした会席料理には、お月様になぞらえた「月見豆腐」など料理長こだわりの特別メニューを揃えております。秋の静けさを感じながら贅沢なひと時をお過ごしくださいませ。

<うぶすなのお月見会席>

先付 / 椀変り / 造り八寸 / 小鍋 / 食事 / 水物

※造り八寸とは…丸皿をお月様に見立て、すすきを添えて秋らしくお料理を盛っています



※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



お食事
昼食・夕食

期間限定 特別メニュー

七五三～個室でお祝いプラン～

期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)
時間：昼食 11:00～14:00
夕食 17:00～20:00 / 18:00～21:00

※昼・夕共に1日1組限定(2～6名様まで) ※料金は室料込みの価格です

お子さまの健やかな成長をお祈りする「七五三」。ゆったりとお楽しみいただける「個室」でのお祝いプランをご用意いたしました。

<うぶすなの会席「日新」>

昼食 15,000円(税込) / 20,000円(税込)
※15,000円と20,000円はメニュー内容が異なります
夕食 20,000円(税込)

<お子さまのお食事>

洋風ランチ 1,800円(税込)
松花堂 1,800円(税込)
松花堂 3,000円(税込)



うぶすなの会席「日新」



松花堂 1,800円



洋風ランチ

※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



サービス

期間限定

着物でお出かけキャンペーン

期間：2024年11月1日(金)～11月30日(土)
対象：昼食・夕食をご利用のお客さま

※キャンペーン期間中は何日でもご利用可能です。是非、お越しくださいませ。

着物を着て特別な場所へ。近年、遠くへお出かけができない日々が続いています。そんな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ませ。着物を着てお食事されたお客さまにはお一人につきワンドリンクサービスいたします。



※写真はイメージです



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

9月～11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させていただきます。

※お食事付きのプランもございます

陶芸体験



日程 | 9月29日(日)・30日(月)
10月27日(日)・28日(月)
11月24日(日)・25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。