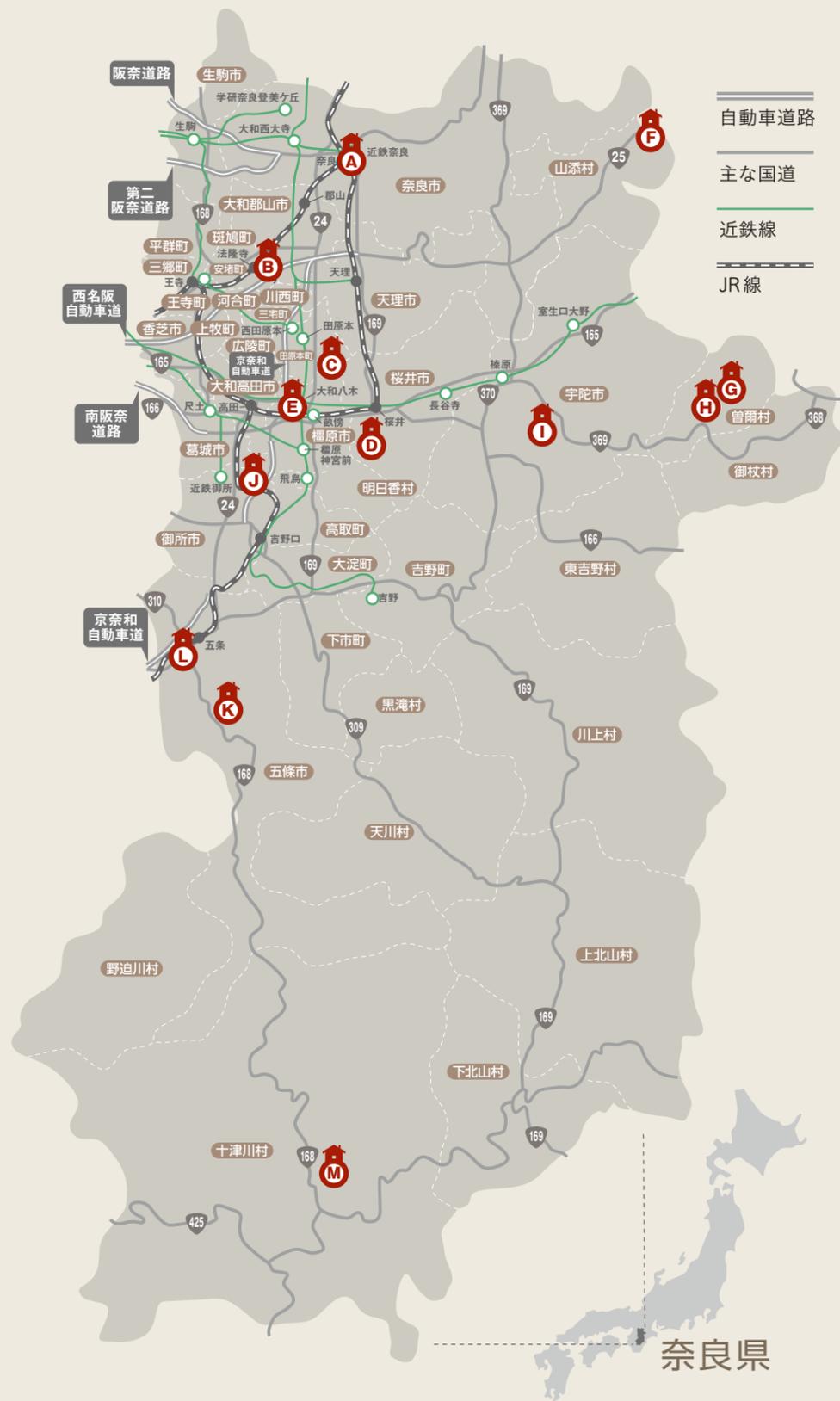


# オーベルジュMAP

その地でしか出会えない感動を訪ねて、行雲流水。  
のんびり、ゆっくり、奈良の魅力を食と農で感じる旅に出かけよう。

オーベルジュのほかにも、奈良の食と農の体験コンテンツや県産食材が買える農産物直売所を  
楽しんでみてはいかがでしょうか。詳しくは下記をご覧ください。



- A NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち
- B うぶすなの郷 TOMIMOTO
- C NIPPONIA 田原本 マルト醤油
- D オーベルジュ・ぶれざんす 桜井
- E 農家のオーベルジュ こもれび
- F ume, yamazoe
- G そに木霊リゾート峠～TAWA～
- H 森のオーベルジュ星咲 ～きらら～
- I うだ葉湯の宿 やたきや
- J GOSE SENTO HOTEL
- K ホテル&カフェレストラン KANAU
- L 五條 源兵衛/旅宿 やなせ屋
- M 十津川 湯泉地温泉 湯乃谷 千慶

「ならグリーンツーリズム」では奈良の風土と歴史が育んだ食と農の体験コンテンツが満載です。また「地の味土の香」では、奈良県内42箇所（※令和5年12月現在）の農産物直売所をご紹介します。詳しくはQRコードから各ホームページをご覧ください。

## ならグリーンツーリズム



## 地の味土の香

「地の味土の香」とは、安全・安心で、おいしい奈良県産の農産物と大和の伝統の味、こだわりの食文化を消費者にお届けすることを目的として、奈良県と協定を締結した奈良県内の農産物直売所のネットワークブランドです。



大和の自然と恵みを味わう

2024

# ならのオーベルジュガイド



奈良県食と農の振興部 豊かな食と農の振興課

TEL:0742-27-7401 FAX:0742-26-6211

2024年3月発行

# オーベルジュとは

オーベルジュとは、地元ならではの食材を味わえる宿泊機能を備えたレストランです。

食を探求するシェフが新鮮な食材を仕入れるために郊外でレストランを開き、シェフの味を求める客が遠路はるばるやってくるため、帰りの心配がないように宿を提供したことに由来するそうです。

そんな食材の探求、おもてなしの心が、オーベルジュの基本です。

奈良県では、「ぐるっとオーベルジュ」をキャッチフレーズとして、食を通じた地域の賑わいづくりや滞在周遊型観光の展開、地元農産物の活用を推進するため、オーベルジュのPRを進めています。

ここでは、市町村から推薦された「地元ならではの食材を味わえる」等の基準を満たす県内オーベルジュを紹介しています。

また、レストラン・宿泊に関する基本情報の他に、オーナーやシェフなどによる地元食材を使用した料理へのこだわり、景観やロケーション、歴史文化を感じる社寺、大自然を堪能するアクティビティなど、奈良ならではの地域の魅力も掲載しています。

オーベルジュを拠点として周辺観光地や地域の自然・農業体験等を巡る旅、ガストロノミーツーリズム。奈良の魅力を存分に味わえるガイドブックとしてご利用ください。

元酒蔵の客室に泊まる。

「SAKE」の魅力。

奈良の歴史・文化を味わう。

歴史的なまち並みが残る元興寺の旧境内、現在のならまちには、春日大社から水脈が通っており、これに沿って酒蔵が並んでいました。「NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち」のルーツは、そんな蔵元のひとつ豊澤酒造です。「SAKE HOTEL」をコンセプトに蔵や茶室など日本家屋の美しさや意匠は残しつつ現代の機能性を備えた8室の客室に泊ることで、受け継がれてきた建物の歴史や文化、まちの特性を感じ、旅の醍醐味を楽しむことができます。



## 料理に合わせた日本酒のペアリングを提案



基本的に奈良県の地元食材を季節の旬を活かして使用しています。特に使用している食材としては、大和野菜全般（前菜やアミューズなどに使用）、大和ポーク、大和肉鶏、柿など、奈良を代表する食材を中心に仕入れしています。



豊澤酒造の日本酒を中心に、元蔵元の客室に滞在しながら、奈良の歴史・文化を改めて学んだり体験したりする「知の旅」となるようなひと時にしていきたいと思っています。



石井シェフ

## オーベルジュからの おすすめ情報

### 酒粕風呂

血行促進や美肌に良いとされる酒粕風呂をご用意。寒い時期はもちろん、冷え性の改善にも効果があるといわれています。旅の疲れを癒しながら、身も心も綺麗になれる一時をお楽しみいただけます。香りのよい檜風呂を備えた客室もあります。



### 豊澤酒造

創業明治元年。創業以来、看板銘柄「豊祝」で知られる蔵元です。ほとんど機械化せず手造りに徹した酒造りを行っています。生産する酒の8割が、純米酒以上の「特定名称酒」で占められているのはその証です。



## Data | NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

📍 奈良県奈良市西城戸町4 ☎ 0120-210-289 (VMG総合窓口) 📅 不定休 🍽 (お食事のみのお客様) Lunch 11:30~15:00 (L.O.14:00)、Dinner 17:30~22:00 (L.O.20:00) <ご宿泊のお客様> Check-in 15:00~20:00 / Check-out 12:00

🌐 <https://www.naramachistay.com/>

- ◆ 料理ジャンル フランス料理
- ◆ 客室数 8室(定員 最大3名)
- ◆ ディナー単価 10,780円(税・サ込)~
- ◆ 宿泊単価 58,410円(税・サ込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



富本憲吉の想い。

原点「うぶすな」を

大切にしたい空間と料理を堪能。

2012年5月に惜しまれながら閉館した『富本憲吉記念館』。うぶすなの郷 TOMIMOTOは、近代陶芸の父と呼ばれ人間国宝第一号でもある富本憲吉の生家をオーベルジュに改装し、誕生しました。日本庭園を眺めながら、ゆったりと時間を過ごすことができる客室は2室。富本の書斎を活用した伝統的な純和室とモダンな洋室の『日新』と、大正時代の蔵をメゾネットにした『竹林月夜』。かつて記念館の展示室だった母屋はレストラン『五風十雨』となり、季節毎に訪れる自然の恵みを味わうことができます。



奈良県最古の醤油蔵に泊まる。

醤油の蔵元ならではの素材で  
大和野菜を楽しむ。

奈良県最古の醤油蔵元で、約70年ぶりに復活した天然醸造醤油を活用した醤油づくりの料理を堪能できるオーベルジュです。「大和棟」と呼ばれる奈良伝統建築様式のお屋敷を活かした7つの客室。かつての蔵人の暮らしが垣間見えるような空間には、太い梁や美しい木組みが当時のまま残っています。しぼりたての「生揚げ醤油」や醤油をしぼる前の状態の「もろみ」など、蔵元ならではの素材と、自家菜園で育まれた大和野菜を楽しめるコース料理となっています。



料理長が自ら素材を吟味。その想いを味に形に。



地元農家さんの米や卵、野菜は大和野菜を使っています。太古、湖だった奈良盆地は肥沃で、昼夜の寒暖差が大きく、味の良い農作物が育ちます。料理長は、その時季の旬をお客様に味わっていただくため、自ら直売所や農家を巡って野菜を吟味し、こだわりのブレンドの出汁を使い、優しいお料理に仕上げています。富本憲吉が自分の生まれ育った安堵の地をうぶすな(産土)と呼び、大切にしたいことから、彼の地場産の食材を主役にするのが開業以来の方針だからです。



間 料理長

オーベルジュからの  
おすすめ情報

### まほろば赤牛

奈良県宇陀の山中で育った金井畜産の希少なブランド牛です。タンパク質が豊富で霜降りが多すぎることなく、肉本来の旨味を存分に味わえるヘルシーな肉質です。会席や松花堂等の小鍋やメインで提供しています。



### 安堵町歴史民俗資料館

明治時代に奈良県再設置運動の中心を担った運動家の今村勤三の生家を活用した建物です。予約をすれば安堵町の伝統産業である灯芯ひき作りの体験も出来ます。徒歩約5分の場所にあります。



醤油が主役。自家菜園の新鮮野菜や  
多様な地元産食材で魅力引き立つ。



当店で使用する野菜の約95%は自家菜園でまかっています。大和野菜を中心に新鮮で珍しい野菜を必要な時に収穫でき、主役の醤油をより引き立てます。また、田原本町の代表食材といえば大和伝統野菜にも登録されている「味間いも」。きめ細かく粘りが強いのが特徴です。畜産で代表的なのは大和牛(やまとうし)で、肉質は柔らかく赤身の味が濃いのが特徴です。この他、ヤマトポーク、大和肉鶏、倭鴨など地元産食材をふんだんに使用しています。



木村 当主

オーベルジュからの  
おすすめ情報

### 生揚げ醤油(きあげしょうゆ)

醤油を絞りと、火入れもろ過もしない「生」の状態を指す「生揚げ」。一般的にはほとんど流通することなく、醤油蔵を併設した施設だからこそこの一品。お土産としてもお手に取っていただけます。



### 村屋神社

マルト醤油すぐ近くに鎮座する神社。ご祭神の三穂津姫命は稲作の神様であり、大和川周辺に黄金の稲穂をもたらしたといわれています。天然記念物の森の中に社があるので鳥のさえずりを聞きながら参拝できます。



### Data | うぶすなの郷 TOMIMOTO

📍 奈良県生駒郡安堵町東安堵1442番地 📞 0743-56-3855 📅 火・水曜日  
🍽️ (お食事のみのお客様) Lunch 11:00~14:30(最終入店 13:00)、  
Dinner 17:00~(L.O.19:00)(どちらも完全予約制) (ご宿泊のお客様)  
Check-in 15:00/Check-out 10:00  
🌐 <https://and-tomimoto.jp/>

- ◆料理ジャンル 日本料理
- ◆客室数 2室(定員2~8名)
- ◆ディナー単価 10,000円(税込)~
- ◆宿泊単価 50,000円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



### Data | NIPPONIA 田原本 マルト醤油

📍 奈良県磯城郡田原本町伊与戸170 📞 0744-32-2064 📅 第1・第3火曜日・水曜日  
🍽️ (お食事のみのお客様) Lunch 11:30~14:30(L.O.12:00)、  
Dinner 18:00~21:00(L.O.18:30) (ご宿泊のお客様) Check-in 15:00/  
Check-out 10:00  
🌐 <https://maruto-shoyu.co.jp/>

- ◆料理ジャンル 日本料理
- ◆客室数 7室(定員最大5名)
- ◆ディナー単価 11,000円(税込)~
- ◆宿泊単価 36,100円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



眺望が素晴らしいオーベルジュ。  
見渡す限りの  
田園風景につながる悠久の歴史。

大和平野が一望できる桜井市の高台に建つ全9室のオーベルジュです。周辺には美しい田園風景が広がり、爽やかな風の音と鳥のさえずりが聞こえてきます。四季折々の景色を眺めながら緩やかな時の流れに身を委ね、心からリラックスしていただける場所です。大和野菜をはじめ、奈良の豊かな風土で育った食材をフランス料理の調理技法で合わせたっておきのマリアージュをお楽しみいただけます。



歴史的な町並みの中のオーベルジュ。

アクセスが良く  
アットホームな空間で  
季節の旬をいただく。

重要伝統的建造物群保存地区に選定され、古い町家が立ち並ぶ今井町。その大工町筋の一角に佇む築100年以上の古民家をリノベーションしたオーベルジュです。母屋の奥にある蔵が1日1組限定の宿になっており、気兼ねなくリラックスできる空間です。人気メニューの「花籠ランチ」は大和野菜をはじめ奈良県産の野菜をふんだんに使用。食材の旬が反映される料理は季節ごとに彩りを変え、訪れるたびに異なった味わいを楽しむことができます。



日本のはじまりの地でいただく  
「奈良発」のフランス料理。



奈良は、シルクロードの終着地であり「日本の国のはじまりの地」といわれる桜井市は、弥生時代終期から飛鳥時代にかけての遺跡や史跡が点在し、その頃から外国人で賑わう国際都市でした。各国から様々な食材が集まっており、奈良の長い歴史が育んだ伝統野菜である「大和野菜」もそのひとつ。周辺に生産者や直売所が多いため朝採りの新鮮な野菜が手に入りやすく、しかも完全に熟して味が乗ったものを提供することができます。



鈴木 支配人

オーベルジュからの  
おすすめ情報

聖林寺

天平の美仏と呼ばれる国宝の十一面観音像をお祀りする寺院。令和4年に観音堂の改修が終わり、免振機能のついた御堂で360度から拝観いただけます。山門からは三輪山や箸墓古墳など大和盆地を一望できます。



山の辺の道

桜井市は、古代に都が営まれ、交易・交流が盛んでした。山の辺の道は古代の官道ともいわれ、海を渡ってやって来た文化が、この道を経て全国に届けられました。道中には古い社寺や古墳が残され、歴史と文化の香りが感じられる場所です。



発想の転換。猟師スキルを活かしてジビエ料理も。



なるべく減農薬や栽培期間中、農薬を使用していない野菜を使用して、体に優しい調味料で料理しています。猟師免許を取得した主人自ら狩猟した新鮮なジビエを提供しています。ランチではならジビエ\*を使ったジビエカレーを、夕食ではイノシシ肉を使った焼肉や飛鳥鍋などを味わうことができます。今は野菜を自給できる状況にないのですが、ゆくゆくは自分たちが育てた野菜を使って料理したいと思っています。

\*ならジビエ…奈良県では、県内で捕獲され、適切に処理されたイノシシおよびニホンジカの肉を「ならジビエ」と定義し、認知度の向上と消費拡大に取り組んでいます。



恵良 オーナー

オーベルジュからの  
おすすめ情報

ならジビエ\*

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣やその食肉を意味する言葉(フランス語)。農産物に被害を与える野生動物を捕獲するだけでなく、余すことなく料理に使い、感謝を捧げる精神で行われています。



今井町の町並み

江戸時代そのままの情緒と風情を残す町、今井町には全戸数約760戸のうち、約500件の伝統的建造物が残され、さらに国の重要文化財が9件、県指定文化財が3件、市指定文化財が5件と、多数の文化財が存在しています。



**D** Data | オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井

📍奈良県桜井市高家2217 ☎0744-49-0880 📅月・火曜日 🍽️<お食事のみのお客様> Lunch 12:00~13:30(L.O.) 15:00 Close, Dinner 18:00~20:00(L.O.) 22:00 Close <ご宿泊のお客様> Check-in 15:00/Check-out 11:00

🌐 <http://www.hiramatsuhotels.com/plaisance-sakurai/>

- ◆料理ジャンル フランス料理
- ◆客室数 9室(定員2名)
- ◆ディナー単価 20,000円(税・サ込)~
- ◆宿泊単価 73,400円(税・サ込)~/室(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



**E** Data | 農家のオーベルジュ こもれび

📍奈良県橿原市今井町4-10-6 ☎0744-48-0458 📅月曜日(祝日の場合は営業・翌火曜日休み) 🍽️<お食事のみのお客様> Lunch 11:00~15:00(L.O.14:00), Dinner 18:00~21:30(完全予約制) <ご宿泊のお客様> Check-in 16:00/Check-out 10:00

🌐 [https://www.instagram.com/komorebi\\_nara/](https://www.instagram.com/komorebi_nara/)

- ◆料理ジャンル 和洋折衷料理
- ◆客室数 1室(定員3名)
- ◆ディナー単価 3,500円(税込)~
- ◆宿泊単価 12,000円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



「ちょっと不自由なホテル」がコンセプト。

「ある」ことのしあわせに

気が付ける場所。

自然に囲まれ山を背負った集落の頂上にある場所です。集落の中に位置していることを大事にしなが、地域のみなさまの暮らしと共存しています。また、東向きに建った家屋を使用し、朝は目の前からご来光を、夜は満点の星空を眺めることができます。時間と共に移ろいゆく景色を眺め、山添村のリズムを体に染み込ませるような特別な時間を楽しんでみては。



朝日、夕景、星空。

四季の自然を感じる体験を。

小さい村だからこそ

全部が近くで楽しめるオーベルジュ。

明治元年の古民家と大正元年の蔵をリノベーションしたオーベルジュ。宿泊は1日2組限定で部屋貸しと一棟貸しの2タイプ。曾爾高原と天然温泉「お亀の湯」がすぐ近くにあり、キャンプ場も併設しているため、自然や季節を満喫するアクティビティに最適です。ペットの同伴も可能なので「家族」にも優しいお宿です。客室のベッドはどちらもリクライニング式のマットレスで、心地よい眠りと目覚めをお約束。翌日からの活動も快適にスタートすることができます。



## ご近所さんの野菜は季節の旬。農村の贅沢。



山添村のほか奈良県の食材や調味料を必ず使用しています。「できるだけ近い距離で採れたものを使う」ことを大事にしており、自然に負荷の少なく距離の近いものを消費していくことを大切に考えています。野菜は地元の農家の方がつくった野菜を中心に提供させていただくことが多いです。形や大きさの不ぞろいさは問いません。ご近所さんのものを使用して料理を構成するため、季節の旬のものでメニューは作られており、その日、その時のおいしいものを使用しております。



梅守 オーナー

オーベルジュからの  
おすすめ情報

### doors yamazoe

当館と同時期にオープンしたデザイナーさんが運営するコーヒーショップです。建築コンセプトがユニークで、おもしろい建物になっているため、コーヒーを飲んでからお越しになるといかなと思います。



### 石井養鶏所の卵

料理の中でよく利用させていただいています。当館より5分ほどの場所にあります。循環農法で育てられた卵は、石井さんが育てた米を餌として、平飼いで育てられており、有精卵が80%と非常に栄養価の高い卵です。



## 「名水百選」で育まれるものは、すべてを美しくする。



特産品のトマトとほうれん草は寒暖差のある気候から旨味が濃縮し、味の濃い野菜が生まれます。曾爾高原には「名水百選」に選ばれた曾爾高原湧水群の清らかな水があり、美しい環境が育んだ恵みをいただくことができます。竈（かまど）で炊いたお米はつやつやでとても美味しいので、ぜひ味わっていただきたいです。ランチは地域の食材を使った手作りのおばんざい10種と季節野菜の一人鍋で団欒（だんらん）のひと時をお楽しみください。



森田 オーナー

オーベルジュからの  
おすすめ情報

### 曾爾高原湧水群

お亀池を中心として点在する「曾爾高原湧水群」の湧き水は、その豊富な水量から高原野菜の栽培や米作りなどに利用されてきました。曾爾高原の特産品として地ビールの醸造にも使用されています。



### 屏風岩公苑

国の天然記念物。柱状節理の岩壁が約200mの断崖をなしています。春は桜、初夏のミツバツツジ、秋は紅葉と季節ごとに様々な表情を見せてくれます。また、季節を問わず朝日を浴びる時間帯の風景は神々しく必見です。



### Data | ume, yamazoe

📍 奈良県山辺郡山添村片平452 ☎ 0743-89-1875 📅 12/27~1/5  
🍽️ 〈お食事のみのお客様〉 Lunch・Dinner (完全予約制) 〈ご宿泊のお客様〉 Check-in 15:00~19:00 / Check-out 11:00  
🌐 <https://www.ume-yamazoe.com/>

- ◆ 料理ジャンル 日本料理
- ◆ 客室数 3室(定員2名、8名、8名)
- ◆ ディナー単価 8,800円(税込)~
- ◆ 宿泊単価 33,550円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



### Data | そに木霊リゾート 埴 ~TAWA~

📍 奈良県宇陀郡曾爾村大字太良路664 ☎ 080-1503-5401 📅 施設定休日 水曜日(詳細はHPでご確認ください)、ランチ定休日(詳細はHPでご確認ください) 🍽️ 〈お食事のみのお客様〉 Lunch 11:00~15:00(完全予約制:前日まで)、Dinner(完全予約制) 〈ご宿泊のお客様〉 Check-in 15:00 / Check-out 10:00  
🌐 <https://soni-kodamaresort.com/>

- ◆ 料理ジャンル 和洋折衷料理 ◆ 客室数 2室(定員2~4名)
- ◆ ディナー単価 6,600円~(2名様以上)
- ◆ 宿泊単価 17,490円(税込)~/名(1泊2食付・4名1室の場合の参考価格)



曾爾村の山並みや星空に包まれて...

穏やかな自然との対話で、  
ほんとうの自分に出会う体験を。

一日一組様限定の施設。お客様に特別な時間を過ごしていただけるよう、それぞれのお客様が心地よいと感じていただけるおもてなしを提供しています。

オーナーの芝田秀人さんは、色々な地域で勤務した経験から、生まれ育った曾爾村のかけがえない魅力に気づき、この地を選びました。

お店は、絵本の中の虫が住んでいそうなぬくもりのある空間をイメージし、木をふんだんに使った建物が特徴です。窓からは木々、山々、畑などの雄大な自然を眺めることができます。

料理は「farm to table」をテーマに畑の野菜を使ったメニュー。ソムリエであるオーナーは、そのお料理に合うワインを提供させていただく「ワインペアリング」。そして、パン職人であった妻の委久さんが焼く「自家製パン」もお楽しみいただけます。



山の集落で味わう心身の再生。

昔懐かしい日本の原風景、  
田舎のなつかしさを感じて。

昔懐かしい日本の原風景を感じさせる大和棟の茅葺き屋根。山里の農村に佇む築300年の古民家をオーベルジュにリノベーション。趣の異なる4つの客室では、いずれの部屋でも宇陀市特産「大和当帰」の薬湯風呂が備え付けられ、心と体を芯から温めることができます。集落を散策しながら歴史を感じ、目の前の農園では収穫体験もできます。また、日々の行動を変えるヘルスツーリズムを軸とした体験プログラムを提供。健康とは何かについて大自然の中で気づきを得ることも。



～畑から食卓へ～

採れたて野菜のおいしさを味わってほしいから。



お店の前で畑をしているので野菜の鮮度とおいしさには特にこだわっています。曾爾村は夏に曾爾高原トマト、冬は寒熟ほうれん草が有名です。トマトは酸味と甘みを兼ね備えたバランスの良い味わいで秋まで楽しめるのが特徴。寒熟ほうれん草は糖度10を超え、その甘さには驚かされます。それ以外にも一年を通じて、季節の旬の野菜があります。ぜひ採れたてのおいしさを味わっていただきたいです。



芝田 夫妻

オーベルジュからの  
おすすめ情報

曾爾高原

茅葺き屋根の為の茅場であったと眺めるとその規模は圧巻です。初夏には一面が緑となり、秋には黄金に輝き、夢の中にあるような世界です。ぜひ訪れてください。



曾爾高原ファームガーデン  
(お米の館)

曾爾村で収穫したお米を使ったパン作り体験ができる施設です。米粉パンは小麦パンと比べて、タンパク質が1.5倍。中はしっとり食感ほもっちり。低カロリーが特徴です。「手作りパン体験」は随時行われています(要予約)。



薬草と有機野菜。自然の恵みの魅力を多様に。

オーベルジュからの  
おすすめ情報



大和当帰や大和伝統野菜のほか、敷地内の農園で栽培した野菜をはじめとする、厳選した食材を使った体に優しい料理を楽しむことができます。自然素材にこだわっているため、ご希望によりヴィーガンに対応することも可能です。ランチ・ディナーのみの利用も可能です。地元野菜やオリジナル商品の販売をおこなう「やたきやマルシェ」も定期的開催されています。



棚木 シェフ

有機野菜

宇陀市は標高300mから700mの高地にある場所で、有機栽培が盛んです。令和4年には、持続可能な農業の振興と環境負荷軽減に取り組む「オーガニックビレッジ」を宣言しました。地域の特色ある野菜や薬草をつくる農家が増えています。



Eバイクを利用した  
観光名所めぐり

Eバイクのレンタルを利用して観光名所めぐりをしてみましょう。仏隆寺・室生寺などのお寺めぐり。近くの内牧区民の森からは、やたきやが見下ろせます。伊勢本街道もあるので宇陀市や奥大和の魅力を存分に感じていただけます。



提供：宇陀市観光課

H Data | 森のオーベルジュ星咲～さら～

奈良県宇陀郡曾爾村小長尾658-1 ☎0745-88-9155 水曜日  
〈ご宿泊のお客様〉Check-in 16:00/Check-out 11:00  
🌐 https://www.kirara-soni.com/

- ◆料理ジャンル フランス料理
- ◆客室数 1室(定員4名)
- ◆宿泊単価 38,500円(税込)～/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)



I Data | うた薬湯の宿 やたきや

奈良県宇陀市榛原八滝1835 ☎0745-85-3650 水曜日 🍷〈お食事のみのお客様〉Lunch 11:30～14:30(L.O.14:00)、18:00～21:30(L.O.21:00) 〈ご宿泊のお客様〉Check-in 15:00、Check-out 10:00  
🌐 https://yatakiya.jp/

- ◆料理ジャンル イタリア料理
- ◆客室数 4室(定員最大16名)
- ◆ディナー単価 13,200円(税・サ込)～
- ◆宿泊単価 63,900円(税・サ込)～/名(2食付・2名1室の場合の参考価格)



銭湯を中心とした新たな取り組み。

歴史ある町並みのなかで体感する

「地元の食文化を再発見」。

江戸時代初期に形成された陣屋町「御所まち」。古い町並みが残るこの町にユニークな形態のオーベルジュができました。かつて万年筆本舗を営んでいた古民家を上質な宿泊施設に、食事は元たばこ屋だった古民家を「洋食屋ケムリ」として、入浴は今も現役の銭湯「御所宝湯」を活用。御所まちのまちづくり事業「GOSE SENTO HOTELプロジェクト」による連携型のオーベルジュです。この事業を通じて地産地消、地域の魅力、食材を発信しています。



重厚さと  
親しみやすさが共存する  
古民家ステイ。

後醍醐天皇をはじめ、南朝の天皇が4代にわたり住まれた国指定重要文化財「堀家住宅」賀名生旧皇居をリノベーションしたオーベルジュです。母屋がカフェレストラン、江戸時代の長屋門が宿泊施設になっており客室は2部屋。一棟貸しのため、備え付けのアップライトピアノを朝まで気兼ねなく楽しむこともできます。夕食は「ならジビエ」を使ったイタリア料理がいただけるほか、近くの河原やホテルの横でバーベキューを楽しむこともできます。ペットの同伴も可能です。



## ローカル・ガストロノミーで織りなす料理の提案



洋食屋ケムリの食事は「ローカル・ガストロノミー」\*をテーマとし、御所の魅力あふれる食材をふんだんに使用しています。「葛」や鴨族発祥の地として歴史ある「鴨」に代表される御所ならではの食材や豊かな水から育まれる地酒。そして新鮮でみずみずしい野菜や果物を育む生産者のこだわりや想いを日々のコミュニケーションから汲み取り、御所の食材の良さを余すことなく表現し、万人から愛される洋食を提供しています。

\*ローカル・ガストロノミー…地域の風土や歴史、文化、さらに農林漁業の営みを料理に表現すること



和田 シェフ

オーベルジュからの  
おすすめ情報

### 御所まち

御所まちは、一つの川をはさんで西岸には商業都市の西御所、東岸は寺内町の東御所と、二つの町が形成され、江戸時代の町並みが今でも残っています。伝統的な町並みは明治・大正から現在に至る時間と生活の積み重ねが感じられます。



### 御所市柿の木オーナー制度

甘柿のルーツ「御所柿」は御所市が発祥とされており、幕府や宮中にも献上されていました。柿の木オーナー制度は余暇を活用して御所を訪れ、自分が手入れした柿の木から果実を収穫できます。御所市柿産地協議会が中心となって実施されています。



## ジビエのイタリアン、ときどきバーベキュー。



KANAUの食事は、何ととってもジビエ料理です。奈良県内で捕獲された「ならジビエ」を本格イタリア料理として楽しめるのが当店の特徴です。吉野山中の野山で育った生きのいいイノシシやニホンジカのジビエは豊かな自然の恵みにして産地直送の味わいで。猪肉や鹿肉のローストなど、普段の食卓とは全く異なる爽やかな香りは「森の香り」。特別な食の体験にきっと満足いただけることでしょう。



堀 オーナー

オーベルジュからの  
おすすめ情報

### 幻の路線「五新線」の遺構

丹生川の清流を望む場所に架かる「五新線」の遺構を散策できます。これは昭和の初めに五條市と新宮市を鉄道でつなぐ計画が戦争等により中断した遺跡です。橋梁やトンネルを歩いて、先人が作った文明の軌跡を感じてください。



### 賀名生梅林

丘陵を麓から中腹まで約2万本の梅が咲き誇る県下有数の梅林です。南北朝時代、賀名生に都落ちした公家たちは愛で、たびたび賀名生の梅を和歌に詠んでいます。そんな山里が梅の花で染められるのは2月下旬から3月下旬ごろです。



## Data | GOSE SENTO HOTEL

🏠 RITA御所まち:御所市西町1069番地/宿チャリンコ:御所市鴨口町1087/御所宝湯:御所市御国通り2丁目361-5/洋食屋ケムリ:御所市西柏町1296 ☎0745-49-0854 🚗 レストラン:火・水曜 宿泊:水曜 🍷〈お食事のみのお客様〉ランチ11:30~14:00(L.O.14:00)※14:00~16:30 カフェ営業、ディナー17:30~22:00(L.O.20:00) 〈ご宿泊のお客様〉Check-in 15:00/Check-out 宿チャリンコ:10:00/RITA御所まち:11:00 📄 <https://www.gosemachi.com/>

◆料理ジャンル 西洋料理 ◆客室数 4室(定員最大13名)  
◆ディナー単価 【洋食屋ケムリ】5,500円(税・サ込)~ ※平均8,000円 ◆宿泊単価 【RITA御所まち】24,000円(税・サ込)~ (2食付き・2名1室の場合の参考価格)、【宿チャリンコ】15,000円(税・サ込)~(2食付き・2名1室の場合の参考価格)



## Data | ホテル&カフェレストラン KANAU

🏠 奈良県五條市西吉野町賀名生1番 ☎0747-32-0080 🚗 無休(レストランのみ月曜日定休) 🍷〈お食事のみのお客様〉Lunch 11:00~16:00(L.O.15:30)、Dinner 16:00~21:00(完全予約制) 〈ご宿泊のお客様〉Check-in 15:00/Check-out 10:00 📄 <https://kanau1318.jp/>

◆料理ジャンル イタリア料理  
◆ご宿泊 1棟貸し(定員8名)1日1組限定(ワンちゃん同伴OK)  
◆ディナー単価 10,000円(税込)~  
◆宿泊単価 10,000円(税込)~ /名(素泊・2名1室の場合の参考価格)



にぎわいの町並みを垣間見る

歴史的な佇まい。

ここでしか味わえない

上質な食体験を。

重要伝統的建造物群に選定されている「新町通り」の歴史的町並みにある築250年の商家をリノベーション。五條でしか表現できない「野菜のお料理」を提供しています。離れの「旅宿やなせ屋」は「暮らすように旅する」をテーマに大正期の医家をリノベーション。一棟貸しで1日1組のみのお宿です。レストランと離れの宿が、数十歩の距離であるため、町並みから近隣の吉野川やそこから見渡せる緑豊かな山々の情景を楽しむことができます。



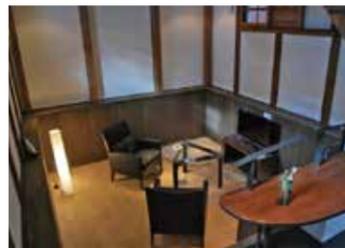
源泉かけ流し露天付き

離れの温泉宿で味わう

十津川温泉郷の中で最も歴史のある湯源地温泉は、開湯から570余年の歴史がある名湯です。泉質は単純硫黄泉でPH値8.9のアルカリ性で抗酸化作用があり、美肌、細胞を蘇らせる若返りの湯を皆様に堪能いただけます。すべての客室が露天風呂と内風呂を完備した九棟の別棟離れづくり。湯船には常時「源泉かけ流し」の温泉が満たします。吉野杉・桧がふんだんに使用された空間で、木の香りに包まれ、心ゆくまで寛ぎのひとときを過ごすことができます。



### 新鮮な地元野菜の「本当の味」と出逢う歓び。



朝、畑で契約農家さんと収穫をする野菜たちは味が濃いと感じます。五條をテーマにしたコースでは肉や鳥、魚や卵を目の前に出さず野菜だけで献立を構成します。「野菜が主役のお料理」をテーマに、契約農家さんの世に出ない野菜を組み合わせ、エンターテインメントとして体感していただいています。一期一会の組み合わせは畑でのインスピレーションを大切に、野菜と相談してつくっています。



中谷 料理長

オーベルジュからの  
おすすめ情報

#### 生蓮寺

生蓮寺は、今から約1200年前の平安初期に、嵯峨天皇の皇后様の安産祈願のために創建されたお寺です。蓮のお寺として有名で、6月下旬から9月中旬まで住職が手塩にかけた色鮮やかな蓮が境内を彩ります。



#### 五條新町

関ヶ原の戦いで名を挙げた松倉重政が城下町として建設した「重要伝統的建造物群保存地区」の街並みです。江戸時代から続く古い酒蔵や大正期の旧銀行を改装した店舗など様々な時代の建築様式を楽しむことができます。



### 川の幸、山の幸。十津川村ならではの「食」。



素材は、十津川の地の利を活かし、山のもの、川のもの、海のものなど、紀伊半島の四季折々の恵みを厳選しています。特に、いつもお客様からご好評いただいている土瓶蒸しは、秋に地元で採れたての松茸の入荷があれば「十津川産松茸の土瓶蒸し」を提供しています(通年は十津川産の新鮮なエリンギ・ブナシメジ等)。また、千慶の「ゆうべし」は十津川在住の店主の家に代々伝わるレシピで愛情と手間暇をかけた手作りで、食通も唸る美味しさです。



オーベルジュからの  
おすすめ情報

#### ゆうべし&十津川産キノコ

「ゆうべし」は柚子の実をくり抜いて味噌餡を詰めてじっくり蒸し、冬の北風にさらして干した保存食。また、十津川産キノコ(なめこ・ブナシメジ・エリンギ等)は大きく育って肉厚。味も香りも濃厚です。



#### 玉置神社

玉置神社は「大峯奥駈道」が通る霊場として世界遺産に認定された神社です。社務所は国の重要文化財、境内には樹齢3000年と伝わる御神木に清浄な空気満ちており太古からの信仰を垣間見られるかのようです。



#### Data | 五條 源兵衛/旅宿 やなせ屋

📍 奈良県五條市本町2丁目5-17/本町2丁目7-3 ☎ 0747-23-5566 📞 無休(レストランのみ火曜日定休) 🍽️ (お食事のみのお客様) Lunch 11:00~12:30~(2部・予約優先制)、Dinner 17:30~20:30(完全予約制) <ご宿泊のお客様> Check-in 14:00/Check-out 10:00 🌐 <http://genbei.info/> <http://yanaseya.info/>

- ◆料理ジャンル 日本料理
- ◆客室数 1棟貸し・2棟(定員2名、2~5名)1日2組限定
- ◆ディナー単価 6,000円(税込)~
- ◆宿泊単価 価格13,200円(税込)~/名(素泊・2名1室の場合の参考)



#### Data | 十津川 湯源地温泉 湯乃谷 千慶

📍 奈良県吉野郡十津川村大字武蔵714-2 ☎ 0746-62-0888 📞 不定休 🍽️ (ランチ付き日帰り温泉のお客様) Lunch 11:00~14:00(完全予約制) ※ディナーのみは応相談(ご宿泊のお客様) Check-in 15:00/ Check-out 10:00 🌐 <http://www.yunotanisenkei.jp/>

- ◆料理ジャンル 日本料理
- ◆客室数 9棟(定員3名・4名)
- ◆宿泊単価 41,800円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)

