

大和の自然と恵みを味わう

2022

ならのオーベルジュ ガイド





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も備えたレストランです。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。

県内オーベルジュの情報を紹介するパンフレット「ならのオーベルジュガイド」を発行しました。

市町村より推薦を受けた「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12施設を掲載。レストラン・宿泊に関する基本情報の他に、地元食材を使用したこだわりの料理メニューや景観などのロケーション、歴史ある建造物など、各オーベルジュの個性的な魅力をご紹介しています。

そこでしか味わえないお料理をゆったりと楽しむことを目的に県内各地のオーベルジュを訪れ、オーベルジュを拠点として周辺観光地を巡る旅、ガストロノミーツーリズムのガイドブックとしてご活用ください。

FM802
meet the music on the radio

DJ 内田絢子さん



7月2日生まれ O型。思い立ったら、すぐ行動、フットワークの軽さは自信あり!! コレ!!と思ったことへの行動力、勢いは自分でも驚くほどスゴイです。便利な時代だからこそ、自分の足で見つけた話題、自分の五感で触れたことを言葉にして届けたい。

- 趣味: ヨガ、ランニング、モーニング巡り、自転車で街中散策、日帰り旅行
- 特技: 野菜ソムリエ資格取得/グラヴィティヨガインストラクター資格取得

「3人分体験できるよ」

サフォーク
コリデール

おすすめ観光スポット

めえめえ牧場

神野山フォレストパーク

山添村・神野山の北側斜面に広がる、愛らしいヒツジがお出迎えてくれる観光牧場。毎年2月頃には可愛い子ヒツジたちが誕生し、牧場内を駆け回る姿が見られます。芝生広場でのピクニックやヒツジせんべいのエサやり体験など、週末には家族連れなど多くの人でにぎわっています。隣接する「羊毛館」では牧場で刈り取られたヒツジの毛を使った、マスコット作りなどの羊毛加工が体験できますよ。

開園時間: 午前9時30分から午後4時30分まで(放牧の時間は異なります)

休園日: 水曜日(水曜日が祝日の場合はその翌日)・年末年始

駐車場: 有り(協力金300円) 入園料: 無料

所在地: 奈良県山辺郡山添村北野

問い合わせ: めえめえ牧場 (TEL: 0743-86-0131)

牧場内には約60頭のヒツジが自由に歩き回っています。飼育しているのは、顔と脚が真っ黒なサフォーク種、真っ白で大人しい性格のコリデール種の2種。エサやり体験は小さな子どもでも気軽に楽しめます。毎年3月頃には子ヒツジのお披露目会、11月には羊フェスも開催。



奈良県オーベルジュ案内人



トラベルライター 関屋淳子さん



旅恋マスター。フリーランスを経て2010年に旅恋を設立。旅行雑誌、生活情報誌、書籍、ウェブの企画・編集・執筆、テレビ番組のナビゲーターなどを行なう。ライフワークは桜と近代化遺産。旨し酒と食をこよなく愛する。温泉ソムリエ、温泉入浴指導員(厚生労働省認定)。著書に「ニッポンの産業遺産」(エイ出版社)ほか。

「私のおすすめはコレ!」

おすすめ観光スポット

橿原市今井町

国の重要伝統的建造物群保護地区

今もなお江戸時代そのままの情緒と風情を残す町。橿原市今井町。慶安三(1650)年に再建された「今西家住宅」をはじめ、江戸期以来の伝統様式を保った美しい民家が数多く立ち並んでいます。また、伝統的な建造物群のなかでも特に価値の高いものとして、平成5年には「重要伝統的建造物群保存地区」に選定。東西約600m、南北約310mに広がる地区内には建物戸数約760戸のうち、約500軒の伝統的建造物が存在し、地区内の数としては日本一を誇ります。

まるでタイムスリップしたかのようなレトロな街並みは散策にもぴったり。SNS映えすると人気を集めるカフェや古民家レストランのほか、昔ながらの製法を守る地醤油店、江戸期から続く日本酒の蔵元など、古き良き日本を感じるお店も多く点在しています。

大和の地酒「出世男」の醸造元である「河合酒造」は江戸時代から続く蔵元。建物は国の重要文化財にも指定されています。ほかにも、飲料水メーカーのCM撮影現場となった「旧米谷家住宅」やもろみから作る手作り醤油が自慢の「恒岡醤油醸造本店」など、どれも歴史ある建物ばかりです。





ただぼんやりと景色を眺め “なににもない”を体感する

奈良県の北東端に位置する山添村は大和高原にあります。自然にあふれた山里ながら、奈良市や三重県伊賀市や名張市に隣接、都市部からのアクセスも便利で気軽に遊びにいけない“ちょうどいい田舎”。その村の一角、里山を見下ろす場所に2020年3月に1日3組限定のオーベルジュ「ume, yamazoe」がオープンしました。コンセプトは「ちょっと不自由なホテル」。山々に囲まれた静かな空間のなかで「なにもしない」を楽しんでほしいと、オーナーの梅守志歩さんは語ります。「緩やかに暮らすように。自然と長く滞在できる、そんな場所を作りたいかったです。元は旧波多野村の村長さんの家。大きな大黒柱や欄間はそのままに、お客さん同士で会話ができるよう

なゲストハウスにも似た雰囲気のホテル。“ちょっとキレイなうめちゃん家”とってくれるお客さんもいるんですよ。母屋や別館など、タイプの異なるお部屋はどれも部屋の内外が自然に溶けあうようにデザインされ、開放感あふれる空間に仕上がっています。大きな窓からは里の風景を一望でき、運が良ければ美しい朝焼けや雲海、夜には満点の星空を眺めることができます。周辺にはスーパーやコンビニもない、人と自然だけがある空間。四季折々の自然の表情を眺め、ただのんびりと心穏やかに過ごす、そんな特別な時間を過ごしてみませんか。



築100年を超える日本家屋をリノベーション。古民家の趣はそのままに、大きな窓をとることで、自然の光が差し込む、開放感あふれる空間になっています。



最大8名まで宿泊できる広いお部屋や半露天風呂のある部屋などタイプは様々。テレビや過剰なアメニティもない、シンプルなホテルステイが楽しめます。



日本にはまだ数少ないアウトドアフィンランド式サウナが楽しめます。村の名産・大和茶を使ったロウリュウや自然のなかでの外気浴など、特別なサウナ体験をぜひ。



オーナー自ら火入れするサウナには、村の杉などを利用。薪で温めるサウナは香りもよく、よりリラックスした時間を過ごすことができます。

食卓を囲みながら、村で育った野菜を味わう

地産地消のお料理はよく見聞しますが、「ume, yamazoe」での食事は素材をより身近に感じるものが並びます。「村のおばちゃんが作った野菜を前菜に」「今日獲れたばかりのしいたけを天ぷらで」「漬物はパートのおばちゃんが作ったもの」。ご近所の農家さんや集落のおばちゃんが家族のために作った野菜をおすそ分けしてもらい、その日の食卓へ。村で古くから作られてきた大和野菜「片平あかね」など、旬の野菜の食べ方も地元の人が教えてくれます。コース料理のメインはちょっとずつがうれしい、手まり寿司。地元で自生するワサ

ビの葉っぱで包んだ香りのよいわさび葉寿司。集落のお祭りの時期に作る郷土料理など、彩り鮮やかなお寿司がいただけます。そして、食事で一番大事にしているのが空間です。母屋にあるコの字型のカウンターに宿泊客がそろう、顔を合わせながら食事をいただきます。奥大和ビールや自家製の果実酒などのお酒をたしなみながら、気付けば会話が止まらなくなることもしばしば。一日の終わり、心安らぐほっこりとした時間を過ごしていただけます。



自然いっぱい
空間で
“ととのう”、
極上のサウナ
タイム



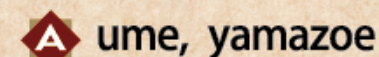
オーナー 梅守志歩さん

ここでの滞在でぜひ体験してほしいのが、アウトドアフィンランド式サウナ「ume,sauna」です。「より自然に近い環境のなかで、昔からの銭湯のように、みんなで一緒になんでも語り合えるような空間を作りたいかったです」。竹林に囲まれた空間の中、サウナでしっかり汗をかいたら外の景色を眺めながら水風呂へ。サウナの扉上にはデッキがあり、自然を眺めながらの外気浴もたまらなく気持ちが良いと好評です。全ての宿泊プランには2時間の無料サウナ利用枠がついており、夕方や早朝など時間が選べます。また、追加料金で追いサウナも利用可能です。



おすすめポイント

「この野菜を作っている〇〇さんはね!」と地元生産者さんとのお話を聞きながら、その食材が持つ美味しさを生かしたお料理をいただく。この地域でしか採れない貴重な野菜や生産者さんとの絆から生まれたお料理。季節を感じながら、五感が喜び、愛おしい食事の時間。奈良に来たからこそ味わえる「食との出逢い」がたたくさんありました。



【住 所】奈良県山辺郡山添村片平452 【連絡先】0743-89-1875
【休業日】12/27~1/5 【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)
<ご食事のみのお客さま> <ご宿泊のお客さま>
Lunch・Dinner(完全予約制) Check-in 15:00~19:00 / Check-out 11:00
※詳しくはホームページをご覧ください <https://www.ume-yamazoe.com/>



歴史ある建物が並ぶ今井町でつけた、 野菜たっぷりわがまま料理が自慢の宿

歴史ある建物が数多く点在し、映画やドラマのロケ地としても人気を集める橿原市今井町。オーナーの恵良容子さんは明日香村で農家民宿を営んでいましたが、江戸時代にタイムスリップしたかのような雰囲気心魅かれ、2018年12月に「農家のオーベルジュこもれび」をオープンしました。街並みや建物の魅力を知る機会になればと、食事ができるスペースも併設。地元野菜をたっぷり使った見た目も可愛い料理が話題を呼び、連日多くのお客さんにぎわっています。

県内で複数の宿泊施設を営んでいる経験から、海外旅行者のベジタリアンや食品アレルギー

ギーを持つ子どもたちを多く見てきた恵良さん。「料理に使う野菜はオーナーの地元明日香村や福祉施設などで栽培された新鮮なものを仕入れています。料理から季節の旬を知ってほしいので、美味しい頃合いをしっかりと見極めて野菜を選ぶようになっています。調味料も作り手の顔がわかる奈良県産のものばかり。デザートも手作りしていますよ」。夕食は予約時に希望を伺い、鍋や焼肉など宿泊者の希望を叶えてくれる嬉しいサービスも。当日の昼や翌日にどんな料理を食べるのかを確認し、料理が被らないようにするなど、1日1組限定だからこそのできる細やかな配慮が行き届いています。



ランチで一番人気の花籠ランチには種類豊富なおかずがずらり。オーナーの地元明日香村産のヒノヒカリを使ったツツツのご飯は味も香りも良いと好評です。

デザートも手作りするなど、こだわりが随所に見られ、ドリンクはコーヒーが紅茶が選べます。週末はすぐに満席になるため、事前の予約がオススメです。

ディナーはちょっとずつがうれしい野菜たっぷりのおかずの数々など、宿泊客の好みや人数によって内容が変わります。女性ひとりでの宿泊も大歓迎です。

「ならジビエ」を使った焼肉など、宿泊者に合わせたメニューもご用意。「肉や魚の好み、好き嫌いも事前にお伺いしています」と、わがままも叶えてくれます。

のんびりとした時間を過ごす 非日常を楽しむ町屋でのくつろぎ

築100年以上の町屋は代々商家として栄えていたこともあり、高い吹き抜けや太く大きな梁がとても印象的。母屋の奥にある蔵は1日1組限定の宿泊施設となっています。1階はリビングとして、2階は寢室として利用でき、室内にはテレビなどの設備はありません。お一人様から宿泊できるため、女性お一人での旅で利用される方も多くいらっしゃいます。ほかにも、リモートワークやロケ地巡りの拠点としてなど、使い勝手も様々。

チェックインをしてからまずは町屋巡りへどうぞ。朝や夕、時間の移ろいとともに表情を変える、風格ある町の景色をお楽しみいただけます。朝夕の食事は蔵にあるリビングまたは母屋のいずれかで、木の湿り溢れる建物でいただく食事は旅情気分を高め、特別な時間を演出してくれます。朝は中庭や縁側でゆっくりと寛ぎ、日々の喧騒を忘れて、のんびりと過ごしてください。



「ならジビエ」
を使用した
料理をご堪能あれ

女将 恵良容子さん



「農家のオーベルジュ こもれび」では奈良県産の新鮮な野菜をたっぷり使ったお料理にも定評がありますが、宿泊客に特に人気が高いのが「ならジビエ」を使ったジビエ料理です。「ならジビエ」とは県内で捕獲された野生のイノシシやニホンジカの肉のことを指し、きちんとした施設で処理をした安心安全なお肉として県内外から注目を集めています。冬場には、猟師でもあるオーナーのご主人自ら狩猟したジビエを提供。ディナーにはイノシシの肉を使った焼肉や飛鳥鍋を、ランチには長時間燻ごうじに漬けたシューシーで柔らかいイノシシカツをつかったジビエカレーなど、滋味深い料理の数々を味わえます。「おいしいならジビエ提供店」にも登録されています。



奈良県産の新鮮な野菜を使った料理が自慢のオーベルジュだけあって、「野菜ってこんなに味が深いんだ」と、ひとつひとつの素材の旨みに驚きます。味付けも化学調味料を一切使っていないので、自然なまろやかさ。食べ進めるうちにどどん体が元気になるようです。野菜の美味しさを手軽にランチでいただけるのは嬉しいですね。今井町の町並みに溶け込む落ち着いた店内も魅力で、つつい長居しちゃいそう。まるで町の住民になったような気分です。

農家のオーベルジュ こもれび

【住 所】奈良県橿原市今井町 4-10-6 【連絡先】0744-48-0458
 【客室数】1室（定員3名）【定休日】月曜日（祝日の場合は営業・翌火曜日休み）
 【ディナー単価】3,500円（税込）～【宿泊単価】10,000円（税込）～/名
（1泊2食付・2名1室の場合の参考価格）
 <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

※詳しくはInstagramをご覧ください https://www.instagram.com/komorebi_nara/



ただゆったりと時を過ごす、 心休まる宿でいただく本格和食

法隆寺のほど近くにある、明治～大正期に建てられた歴史を感じる大きなお屋敷。「うぶすなの郷 TOMIMOTO」は日本の近代陶芸の礎を作り上げた名匠・富本憲吉の生家を改装したお宿です。和モダンテイストでまとめられた客室は2室。名匠が愛用した書斎などはそのままに、美しい竹林を望む部屋や日本庭園を眺められる陶板風呂など、それぞれ趣の異なる魅力にあふれ、快適なホテルステイを満喫できます。

蔵を改装した宿泊者限定のレストラン「アーティチョーク」では、職人による、逸品揃いの本格会席料理が堪能できます。朝市や直売所などで仕入れた県産野菜はどれも新鮮なものばかり。素材本来が持つ旨みを引きだした料理は見た目も美しく、上質なひと時を愉しんでいただけます。朝食会場として一般客も利用できるレストラン「五風十雨」では、美しく手入れされた日本庭園を眺めながら食事を楽しむこともでき、上質なひと時を過ごしていただけます。また、施設内では陶芸や絵付け体験もでき、陶芸家気分を味わえます。

うぶすなの郷 TOMIMOTO

【住 所】奈良県生駒郡安堵町東安堵 1442 番地 【連絡先】 0743-56-3855
 【客室数】 2室（定員2～8名）【定休日】 火曜日
 【ディナー単価】 8,800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）
 <お食事のみのお客様>
 Lunch 11:00～13:00～（2部・完全予約制）Dinner 17:00～（完全予約制）
 <ご宿泊のお客様>
 Check-in 15:00 / Check-out 10:00
 ※詳しくはホームページをご覧ください <https://and-tomimoto.jp/>



大和の原風景の中で見つけた、 奈良県最古の“泊まれる醤油蔵”

田原本町にある、1689年に創業した奈良県最古の醤油蔵元「マルト醤油」。約70年前に一度閉業しましたが、2020年8月に泊まれる醤油蔵として開業。築130年を越える醤油蔵は当時の空気や蔵人の生活を感じながらゆったりと過ごせる、全7室の客室へと改修されました。「大和棟」と呼ばれる奈良の伝統建築様式を残した建物は、当時の趣を感じることができ、まるでタイムスリップをしたかのように。各部屋にはヒノキ風呂があり、冷暖房や床暖房など最新設備が充実しているので、安心して快適にお過ごしいただけます。

宿泊施設の開業とともに、マルト天然醸造醤油も復活。地元原材料にこだわって造られた醤油は、旬の野菜や地元食材を活かした料理に使用しています。年に8回、8節の時期ごとに変わる和モダンなコース料理は見た目も華やかで、非日常の空間が楽しめる人気です。

宿泊プランには、醤油醸造体験や田原本・桜井などの歴史に触れることができる周辺アクティビティもあり、地元を存分に満喫できると好評です。

NIPPONIA 田原本 マルト醤油

【住 所】奈良県磯城郡田原本町伊与戸 170 【連絡先】 0744-32-2064
 【客室数】 7室（定員最大5名）
 【定休日】（水曜日）※水曜日は一泊朝食付きプランのみ
 【ディナー単価】 10,000円（税込）～ 【宿泊単価】 32,000円（税・サ込）～/名
 （1泊2食付・2名1室の場合の参考価格）
 <お食事のみのお客様>
 Lunch 11:30～14:00（L.O.12:30） Dinner 18:00～21:00（L.O.18:30）
 <ご宿泊のお客様>
 Check-in 15:00 / Check-out 10:00
 ※詳しくはホームページをご覧ください <https://maruto-shoyu.co.jp/>



絶品かまど炊きご飯と田舎料理 曾爾高原の魅力が大満喫

曾爾村・曾爾高原に一番近いお宿として、四季を通じて人気を集める「そに木霊リゾート坪～TAWA～」の古民家を現代的にリノベーションした宿は一日二館限定、漆喰仕上げの壁や天井など心地よさにこだわっており、ゆったりとした時間が過ごせる造りとなっています。レストランの2階にあるお部屋はシンプルで清潔感があり、明治期に建てられた蔵を改装したお部屋は、梁がそのまま残されたレトロで趣ある内装となっています。

1階にあるレストラン「坪レストラン」での食事は地域の食材を使った、心と体に優しい田舎料理を提供。「平成の名水百選」にも選ばれた曾爾の湧き水を使った釜炊きご飯も自慢です。お風呂は宿から車で1分の場所に天然温泉「お亀の湯」があります。パノラマ露天風呂からは兎岳・鉦岳を一望できます。

ほかにも、曾爾高原の自然を満喫できる遊び体験も人気。三輪バギーやスマートカーのレンタルなど、ツーリングやハイキングなどに頼り出してみたいかがたでしょうか。

そに木霊リゾート坪 ～TAWA～

【住 所】奈良県宇陀郡曾爾村大字太良路 664 【連絡先】 0745-88-9522
 【客室数】 2室（定員2～4名）
 【定休日】 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 火・水曜日（詳細はHPでご確認ください）※要予約
 【ディナー単価】 5,500円～（2名様以上）【宿泊単価】 14,950円（税込）～/名
 （1泊2食付・4名1室の場合の参考価格）
 <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
 ※詳しくはホームページをご覧ください <https://soni-kodamaresort.com/>



プライベート空間で 極上の料理と温泉を満喫

奈良県の南端、紀伊山脈の山あいにもまれた自然豊かな十津川村。湯泉地温泉（とうせんじおんせん）は豊富な湯量を誇る十津川温泉郷のなかでも最も古い歴史を持つ名湯です。川のせせらぎが流れる大自然のなか、「湯乃谷千度」は約1000坪の敷地に、母屋と大浴場、わずか9室の別棟離れの客室のみと、プライベートな空間を堪能できるお宿として人気を集めています。各客室には信楽で焼いた特製の湯舟をしつらえた露天風呂や内湯があり、すべてが源泉100%かけ流しの温泉。お好きな時間にこころゆくまで湯浴みを楽しめます。お部屋は吉野杉やヒノキをふんだんに使い、清々しい木の香りが漂うなかでリラックスした時間をお過ごしいただけます。

食事は十津川の土地の恵みを活かした、手の込んだ日本料理が並びます。山や川、海の幸に恵まれた紀伊半島ならではの、厳選食材を使った熟練の料理人が丹精込めて作り上げる料理の数々をお楽しみください。

十津川 湯泉地温泉 湯乃谷 千度

【住 所】奈良県吉野郡十津川村大字武蔵 714-2 【連絡先】 0746-62-0888
 【客室数】 9棟（定員4名・6名）【定休日】 不定休
 【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）
 <ランチ付き日帰り温泉のお客様> <ご宿泊のお客様>
 Lunch 11:00～14:00（完全予約制） Check-in 15:00 / Check-out 10:00
 ※ディナーのみは店相談
 ※詳しくはホームページをご覧ください <http://www.yunotanisenkei.jp/>



一棟貸しの町屋のお宿 住人気分て土地になじむ

五條市新町にある、江戸や明治期の建物が並ぶ「新町通」と呼ばれる旧紀州街道沿いにたたずむ「旅宿 やなせ屋」。地域に残る伝統的な町屋や土蔵を改装した宿泊施設は一日一組、一棟まるごとを貸し切れます。食事は、はず向かいにある和食レストラン「五條 源兵衛」にてご用意。地元の野菜や吉野川源流の天然アユ、大和牛などを中心としたコース料理がいただけます。朝食には、奈良名物の風味豊かな茶がゆを季節のお漬物などとあわせて提供しており、極上のプライベート空間を心行くまで堪能できます。



G 五條 源兵衛/旅宿 やなせ屋

【住 所】奈良県五條市本町2丁目5-17/本町2丁目7-3 【連絡先】0747-23-5566
【客室数】1棟貸し・2棟(定員2名、2~5名)1日2組限定【定休日】無休(レストランのみ火曜日定休)
【ディナー半値】6,000円(税込)~【宿泊半値】13,200円(税込)~/名
(真田・2名1室の場合の参考価格)
<お食事のみのお客様>
Lunch 11:00~12:30~(二部・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
※詳しくはホームページをご覧ください <http://genbei.info/> <http://yanaseya.info/>



悠久の歴史文化を感じる “奈良発”フランス料理

日本の国のはじまりの地と言われ、美しい自然と歴史遺産が豊富な桜井市。客室から見渡す限りの田園風景が広がり、ダイニングから奈良盆地を一望できるこの場所で、主に奈良県産の食材を使ったフランス料理を提供しています。お肉は大和牛やヤマトポーク、大和肉鶏、新鮮なジビエなどを使い、魚介は和歌山や伊勢湾などから取り寄せています。完熟し味がのった地元産野菜を手に入れるため、畑や直売所に足を運び、厳選した食材を使用しています。フランスの醸造家から直接仕入れたワインとともに、とっておきのマリナーージュをお楽しみください。



H オーベルジュ・ドぶれざんす 桜井

【住 所】奈良県桜井市高家2217 【連絡先】0744-49-0880
【客室数】9室(定員2名)【定休日】月・火曜日
【ディナー半値】18,150円(税・サ込)~
【宿泊半値】68,170円(税・サ込)~/室(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)
<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
※詳しくはホームページをご覧ください <http://www.hiramatsuhotels.com/plaisance-sakurai/>



土地の文化を知らながら 美酒と美食に酔いしれる

日本酒発祥の地・奈良。昔ながらの街並みを残す人気エリア・ならまちにある「NIPPONIA HOTEL 奈良ならまち」は「SAKE HOTEL」をコンセプトに、明治創業の奈良豊澤酒造の元酒蔵をリノベートしたオーベルジュです。8つの客室はそれぞれ個性が異なり、現代の機能性を備えつつも、日本家屋の美しさや意匠を感じることができます。併設するレストランでは伝統ある大和野菜や大和牛、豊澤酒造の酒がすなどを使い、日本酒との相性を追求した料理を提供。ここでしか飲めない限定酒も楽しんでいただけます。



I NIPPONIAHOTEL 奈良ならまち

【住 所】奈良県奈良市西城戸町4 【連絡先】0120-210-289(VMG総合窓口)
【客室数】8室(定員1~3名)【定休日】不定休【ディナー半値】12,100円(税・サ込)~
【宿泊半値】32,670円(税・サ込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)
<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 / Check-out 12:00
※詳しくはホームページをご覧ください <https://www.naramachistay.com/>



自然あふれる曾爾の恵みを 五感で楽しむ贅沢な時間

すずきの名所として知られる曾爾村。標高約550mの高台に建つ「森のオーベルジュ星咲~きらら~」は1日1組限定、夫婦で営むオーベルジュです。「Farm to Table」をコンセプトに、自家栽培の旬の野菜や地元の食材をたっぷり使ったフレンチを提供。ソムリエの資格を持つ主人が料理に合わせてワインをペアリングするなど、ゲスト一人一人に合わせたおもてなしが自慢です。木をふんだんに使った小さなロジック風の建物からは曾爾の景色が一望でき、夜は満点の星空や早朝には雲海を眺めることができます。



J 森のオーベルジュ星咲~きらら~

【住 所】奈良県宇陀郡曾爾村小長尾658-1 【連絡先】0745-88-9155
【客室数】1室(定員4名)【定休日】水曜日【ディナー半値】8,800円(税込)~
【宿泊半値】30,800円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)
<お食事のみのお客様>
Lunch 11:30~15:00(最終入店13:00) Dinner 17:00~22:00(最終入店20:00)
<ご宿泊のお客様>
Check-in 16:00 / Check-out 11:00
※詳しくはホームページをご覧ください <https://www.kirara-soni.com/>



古民家でほっこり 里帰り気分を味わう

1300年以上も昔、天武天皇や持統天皇もこの地を通ったという奥明日香。村おこしの一環として開かれた「さらら」は飛鳥川源流の隠れ里にある、築50年を超える古民家を改装。料理は「ふるさとの食」をコンセプトに、オーナーの畑で獲れた野菜や山菜、地元産の食材を使った郷土料理。こんやくも芋から手作りするなど、「お袋の手料理」を目当てに通う人も多くいます。敷地内には体験スペースがあり、田舎料理作りや山菜狩りなどを体験していただけます。四季を通じて里山の原風景を楽しめる、カジュアルなオーベルジュです。

K 奥明日香 さらら/農家民宿 sarara

【住 所】奈良県高市郡明日香村栢森137/栢森373 【連絡先】0744-54-5005
【客室数】1棟貸し(定員2~7名)1日1組限定
【定休日】奥明日香さらら 月・火・水曜日/農家民宿 sarara 不定休
【宿泊半値】11,000円(税込)~/名(1泊2食付・2名1室の場合の参考価格)
<お食事のみのお客様>
Lunch 11:00~16:00 ※ディナーのみは応相談
<ご宿泊のお客様>
Check-in 15:00~20:00 / Check-out 10:00
※詳しくはホームページをご覧ください <http://okuasukasarara.kir.jp/>



南朝の歴史に触れながら 地産地消の食事に舌鼓を

奈良盆地の南西部に位置し、金剛山や吉野川などに囲まれた五條市。湿が万葉の時代から続くこの地に「KANAU」は築700年を越え、賀名生の旧皇居「堀家住宅」と知られています。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皇居です。重要文化財にも指定されている建物で、2019年4月にカフェレストラン兼宿泊施設へと改装。イノシシやニホンジカの肉など県内で捕獲された「ならジビエ」を本格的なイタリア料理として提供しています。目の前を流れる川を眺め、自然や歴史の移ろいに心奪われてみませんか。

L 賀名生旧皇居 KANAU

【住 所】奈良県五條市西吉野町賀名生1番 【連絡先】0747-32-0080
【客室数】1棟貸し(定員8名)1日1組限定
【定休日】無休(レストランのみ月曜日定休)
【ディナー半値】10,000円(税込)~【宿泊半値】10,000円(税込)~/名
(真田・2名1室の場合の参考価格)
<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
※詳しくはホームページをご覧ください <https://kanau1318.jp/>

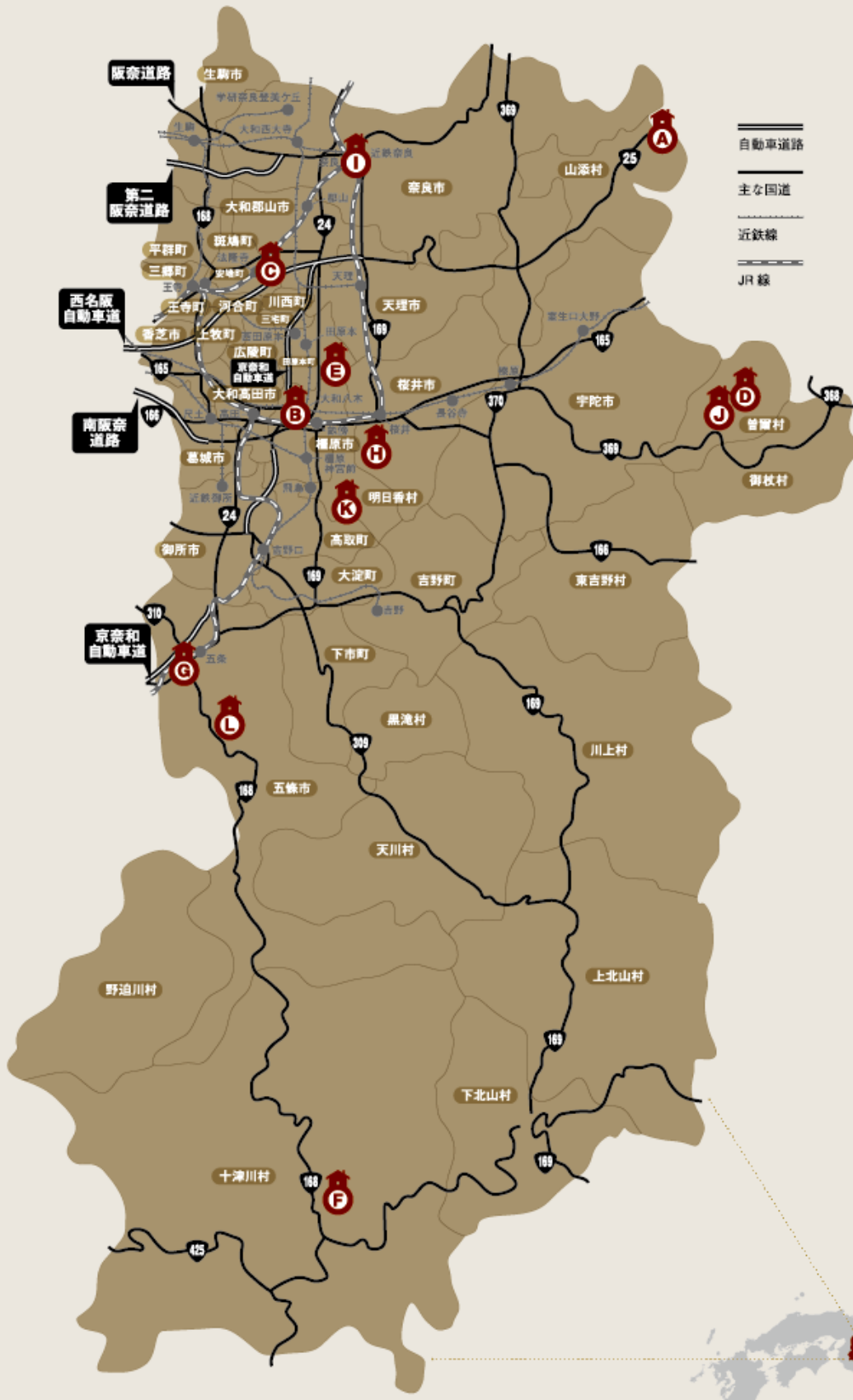




ぐるっとオーベルジュ なら

オーベルジュとは、地元ならではの食をじっくりと堪能できる宿泊施設付きのレストランです。本誌では奈良県内をめぐって、美味しい食や美しい風景を楽しんでいただけるオーベルジュをご紹介します。

- ① ume, yamazoe
- ② 農家のオーベルジュ こもれび
- ③ うぶすなの郷 TOMIMOTO
- ④ そに木霊リゾート 埴～TAWA～
- ⑤ NIPPONIA 田原本マルト醤油
- ⑥ 十津川 湯泉地温泉 湯乃谷 千慶
- ⑦ 五條 源兵衛/旅宿 やなせ屋
- ⑧ オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井
- ⑨ NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち
- ⑩ 森のオーベルジュ 星咲～きらら～
- ⑪ 奥明日香 さらら/農家民宿 sarara
- ⑫ 賀名生旧皇居 KANAU



=====
自動車道路
———
主な国道
———
近鉄線
———
JR線



奈良県

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業状況が平時と異なる場合がありますので、各オーベルジュに確認いただいた上でご活用ください。

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

ぐるっとオーベルジュなら

2022年3月発行