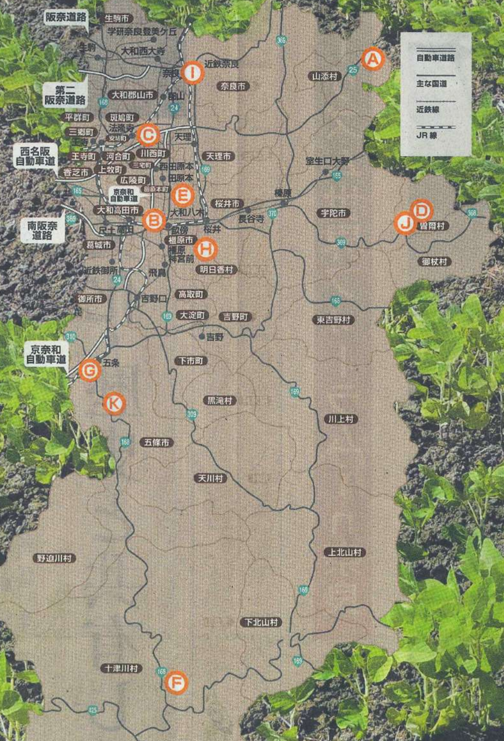
# ならのオーベルジュ

## 大和の恵みを活かす、オーベルジュ紹介

最近よく耳にするオーベルジュ。レストランでありながら宿泊機能も有する施設のことで、地元ならではの食材を味わえるなど〝泊〟より〝食〟に重点を置く。フランスなどでは郊外に多数存在。奈良県でも地元農産物の活用推進や食を通じた賑わい、滞在周遊型観光振興へオーベルジュの推奨とPRが行われる。その土地の気候風土が生んだ食材や習慣、歴史などに育まれた食を楽しみ、食文化に触れるガストロノミーツーリズムの要素を多く備えるオーベルジュ。今回、県下市町村から推薦された県内11のオーベルジュを紹介。オーベルジュを通じた、奈良県を食の魅力で旅するきっかけにー



### 酒造で奈良の美酒と美食を愉しむ

### I ルアン ／ NIPPONIA HOTEL 奈良 ならまち

グランシェフ 石井 之悠氏

酒蔵の土間をリノベーションしたシェフズカウンターのコンセプトは"SAKE"。酒蔵と住居をオーベルジュにした豊澤酒造の日本酒と、それにペアリングする奈良の地産地消の食材をふんだんに使用したフュージョン料理をお楽しみいただけます。

日本酒元から直送される絞りたての日本酒や当レストラン限定の日本酒など、希少な奈良の地酒と、地元農家の野菜や大和雌牛などの地産地消の食材を活かしたお料理とのペアリングは唯一無二の体験です。

食事をメインに考えるのではなく、日本酒をメインに。日本酒に合う料理をシェフがフレンチの技で仕上げ、ジャンルにとらわれない贅沢なアテに仕立てます。またカウンターダイニングという空間は、シェフの仕事のこだわりを目の前で見られるという当レストランの魅力の一つです。

料理が仕上がっていくプロセスを目にしながら奈良の文化や食を語らうひと時は、ただ料理を味わう以上の体験を提供します。

【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　【ディナー単価】12,100円（税・サ込）～
【宿泊単価】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HP▶https://www.naramachistay.com/

### 地元の旬の食材を使用した里山フレンチ

### J 森のオーベルジュ星咲～きらら～

オーナー 芝田 秀人氏　妻 委久さん

夫婦で営む一日一組のオーベルジュ。

標高550mの高台に位置し、木をふんだんに使ったぬくもりのある店内からは曽爾村の雄大な景色、朝は幻想的な雲海、夜には空一面に煌めく星を眺めることができる。

お料理はファーム・トゥ・テーブルの考えに基づき、店のすぐそばの畑で育てた野菜を中心に地元の旬の食材を使った里山フレンチをソムリエエクセレンスの資格を持つ店主が厳選したワインと共にお愉しみいただける。

手作りのパンや自家製のノンアルコール飲料も豊富にご用意。この土地の良さを体感できる料理やサービスを心掛けている。

【住　所】奈良県宇陀郡曽爾村小長尾658-1
【連絡先】0745-88-9155
【客室数】1室（定員4名）
【定休日】水曜日
【ディナー単価】8,800円（税込）～
【宿泊単価】30,800円（税込）～／名（1泊2食付・2名1室の場合の参考価格）
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HP▶https://www.kirara-soni.com/

### 南朝の歴史に触れ「ならジビエ」に舌鼓を

### K 賀名生旧皇居 KANAU

オーナー 堀 丈太氏と羊のダイゴ

KANAUは民間所有の木造建築では日本最古のものになる国指定重要文化財賀名生旧皇居を改装したオーベルジュです。一日１組限定の宿泊で、ワンちゃんの同伴もＯＫ。宿の前でドッグランもでき、近くの川で泳ぐ事もできます。またアップライトのピアノで朝まで演奏することもできます。

お食事は国指定重要文化財である賀名生旧皇居でいただけます。おすすめは鹿肉のロースト。爽やかな森の香りがする鹿肉をぜひお楽しみください。ディナーをご予約しなくても宿泊者限定で夜もカフェのサービスをいたします。歴史を感じられる空間でぜひお食事をご堪能ください。

【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）
〈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HP▶https://kanau1318.jp/

### 大自然に包まれ日常を忘れてゆったりと過ごす

### F 十津川 温泉地温泉 湯乃谷 千慶

支配人 今西 秀基氏

奈良県の南端、秘境・十津川村の大自然の中に佇む「全室源泉かけ流し露天風呂付き」の温泉宿。この地の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別棟離れづくりの客室は全室50平米以上のゆったりしたつくり。全客室に露天風呂と内湯を設え、別棟には貸切大浴場（露天・内風呂）もあり、加水・加温・循環ろ過なしの極上温泉を満喫できます。湯泉地の湯は、十津川温泉郷の中でも一番歴史があり開湯から約570年という長きに渡り、その効能とともに愛されてきたお湯でございます。

夕食のメイン料理は希少和牛の美熊野牛の石焼きステーキでご自身で焼きながら召し上がっていただきます。松茸シーズンは十津川産松茸を贅沢に使い、シーズン外は十津川産のエリンギ・ブナシメジ、自家栽培シイタケをたっぷりつかってご提供しています。

この地ならではの源泉かけ流しの湯と食をお愉しみいただき、ご自身の別荘のように寛ぎのひとときをお過ごしいただけるよう、努めております。

【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）
〈お食事のみのお客様〉Lunch 11:00～14:00（完全予約制）
〈ご宿泊のお客様〉Check-in 15:00/Check-out 10:00
※ディナーのみは応相談 ※詳しくはHP▶http://www.yunotanisenkei.jp/

### 町屋の宿で極上のプライベート空間を堪能

### G 五條 源兵衛／旅宿 やなせ屋

オーナーシェフ 中谷 曉人氏

五條市新町にある、新町通りと呼ばれる旧紀州街道沿いにある「旅宿　やなせ屋」は、地域に残る伝統的な医家を改装した宿泊施設で一日一組、一棟まるごと貸し切ることができます。

食事は、はす向かいにある和食レストラン「五條　源兵衛」で、地元五條の土地で農家さんが丹精込めて育てた野菜をひとつひとつ調理し、季節とともに変化する、「香り」「甘み」「苦み」「えぐみ」など野菜本来の個性を魅力として引き出した、その日だけの料理を提供させていただきます。

朝食には、奈良名物の「茶がゆ」を季節のお漬物とあわせて食べていただくなど、極上のプライベート空間を堪能していただけます。

【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）
【ディナー単価】6,000円（税込）～
【宿泊単価】13,200円（税込）～／名（素泊・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HP▶https://genbei.info/▶https://yanaseya.info/

### 悠久の歴史を感じながら奈良発のフランス料理を

### H オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井

料理長 小林 達也氏

「オーベルジュ・ド・ぷれざんす　桜井」は、悠久の歴史と穏やかな田園に包まれた桜井の小高い丘に立つ9室の客室を備えたオーベルジュです。

開業以来、奈良食材とひらまつのフランス料理の技を融合させた「奈良発」フランス料理を極めたいと食材や伝統を学ぶうちに、奈良・桜井という土地や人に魅了されました。

毎朝、近くの販売所に行き、新鮮な大和野菜や果物を仕入れて、最終メニューを決めるなど、料理人にとって恵まれた環境の下、日々料理に向き合っています。

奈良の銘木でテーブルウェアを作り、四季折々の風景を一皿に表現するなど工夫を重ねながら、お客様に、「美味しさ」だけではなく「この地ならではの特別な体験」を持ち帰っていただきたいと思っています。

【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
【ディナー単価】18,150円（税・サ込）～
【宿泊単価】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HP▶http://www.hiramatsuhotels.com/plaisance-sakurai/

### 料理長吟味のこだわり食材で本格和食をご提供

### C うぶすなの郷 TOMIMOTO

料理長 間 康正氏

うぶすなの郷 TOMIMOTOは、人間国宝の陶芸家、富本憲吉が暮らした築100年以上の生家を改装し誕生しました。（法隆寺がほど近いこの安堵町は、富本憲吉の美意識を育てた歴史深い土地です。）富本憲吉はこの自分の生まれ育った土地を"うぶすな" と呼び、自分の原点として大切にしてきました。当館では、ご宿泊を一日二組限定で、ゆったりとしたお時間を過ごしていただけるよう、おもてなしをしており、この土地で生まれた食材でつくる本格和食を提供しています。

おすすめの冬のお料理は、まほろば赤牛のすきしゃぶ仕立てです。旬の食材と、脂身が少なく柔らかな食感が味わえる、まほろば赤牛を使用しています。うぶすなの料理は、料理長自ら直売所や農家を巡って吟味した地場野菜や茸を使います。また、素材の味を引き立るため、塩や六種類のだしを使い分けており、視覚でも四季を感じていただけるよう、器や飾り付けにも工夫を凝らしています。

【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HP▶https://and-tomimoto.jp/

### 心と体に優しい手づくり料理を提供

### D そに木霊リゾート峠 ～TAWA～

オーナー 森田 千裕さん

「曽爾高原に一番近い宿」として、1日2組限定で令和元年オープンしました。

宿泊されたお客様が都会の喧騒を忘れ、ゆっくりとお寛ぎいただけるよう、また多彩な体験により非日常の時間を提供させていただいています。特にこだわりのベッドは大変ご好評いただいております。

当店で提供する料理すべてに「平成の名水百選」に選ばれた名水を使用。こだわりの水とかまどで炊いた白米は絶品です。お料理は近隣の食材を使用し、心と体に優しく、素朴で懐かしい料理を提供しています。

お客様とのコミュニケーションを積極的に図り「人のつながり」を大切にし、旅行の思い出の一部となるよう「食」を提供してまいります。

【住　所】奈良県宇陀郡曽爾村大字太良路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（税込）～（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HP▶https://soni-kodamaresort.com/

### 地元原材料にこだわった醤油由来の食材を楽しむ

### E NIPPONIA 田原本 マルト醤油

シェフ 大田 雄也氏

地元原材料にこだわったマルト天然醸造醤油をお料理に使用した醤油コースをご提供しております。

搾りたての「生揚げ醤油」や、醤油を絞る前の状態の「もろみ」、醤油を絞る際に生成される「もろみ粕」など、醤油蔵ならではのお醤油由来の食材をお楽しみいただけるコース内容です。

また、自家菜園では奈良県の伝統野菜である「大和野菜」をはじめとした、季節の地野菜を栽培しております。

コースの内容は年に8回、八節の時期（立春・春分・立夏・夏至・立秋・秋分・立冬・冬至）に変更し、季節ごとの美味しい食材をご提供いたします。

【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】31,400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.12:00）
Dinner 18:00～21:00（L.O.18:30）
〈ご宿泊のお客様〉Check-in 15:00/Check-out 10:00
※詳しくはHP▶https://maruto-shoyu.co.jp/

### 里山の絶景と料理を味わい、心安らぐ時間を過ごす

### A ume, yamazoe

オーナー 梅守 志歩さん

ume,yamazoeは、奈良県北東部、山添村にある1日3組限定のお宿です。

目の前は山々の連なる絶景で、季節ごとに移り変わる里山の風景と風のにおいに心留めながらゆっくりとした時間を楽しんでいただける宿です。

お食事は地元のみなさんが届けてくださった採れたてのお野菜をたくさん使用し、その時の美味しいものを、その味が伝わるように調理をすることを心がけております。

日本でもまだ珍しいフィンランド式サウナも併設しており、サウナで味覚が敏感になったところに、優しいお味のごはんをたっぷりと楽しんでいただけます。

【住　所】奈良県山辺郡山添村片平452
【連絡先】0743-89-1875
【客室数】3室（定員2名、8名、8名）
【休業日】12/27～1/5
【ディナー単価】8,800円（税込）～
【宿泊単価】33,500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・Dinner（完全予約制）
〈ご宿泊のお客様〉Check-in 15:00～19:00/Check-out 11:00
※詳しくはHP▶https://www.ume-yamazoe.com/

### 今井町の町並みに触れ、旬の地元野菜を食す

### B 農家のオーベルジュ こもれび

女将 恵良 容子さん

江戸時代に建てられた町屋で、旬の新鮮お野菜をふんだんに使ったお料理をお楽しみいただけます。

食材は、できる限り無農薬栽培、露地栽培のものを使用し、明日香村や高取町ほか奈良県産のお野菜でお料理をしています。化学調味料は使わず、糀や味噌などの発酵食品も取り入れ、身体にやさしいお料理を心がけています。店内にはお座敷もあり、お子様連れからご高齢の方まで気軽にご来店いただけます。

また、母屋の奥の蔵では、1日1組限定のお宿を設けています。

橿原市今井町の歴史ある町並みや木の温もり溢れる建物の中でのんびりと寛ぎ、地の食材をご堪能ください。

【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
※詳しくはインスタグラム▶https://www.instagram.com/komorebi_nara/