

オーベルジュ ドゥ サンヴィ AUBERGE de SENVIE が開業しました！

日本文化はじまりの地、奈良・桜井に、感覚と命の営みをテーマにした「AUBERGE de SENVIE (オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ)」が開業しました。

「Sens(感覚)」と「Vie(命)」を掛け合わせた名前には、訪れる人々に五感で土地の恵みや文化を味わい、命の豊かさを感じていただきたいという願いを込めています。自然と歴史が響き合う特別な空間で、地元の伝統食材をふんだんに使ったフランス料理をお楽しみください。

お店情報

【ランチ】5,500円／7,700円／11,000円
【ディナー】16,500円／25,300円
【宿泊単価】42,300円～1泊朝食付き
(2名1室利用時の1名あたりの料金)
※価格は全て税・サービス込

所 桜井市高家2217 ☎0744-42-0505
時 ランチ:12～15時、ディナー:18～22時
※変更の場合あり
休 月・火曜(祝日の場合は営業)
近鉄桜井駅・JR桜井駅から約4km



シェフ ^{うら べ ひろし} 浦辺 大 さん
帝国ホテル大阪で14年間研鑽。数々のコンクールで受賞し、フレンチの技術と創造力を磨く。「料理は愛情と真心と工夫」を信条に、心に残る美食体験を届ける。



なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)フードクリエイティブ学科では、学内にある「AUBERGE de SENVIE」にて、実践的な調理やサービス技術が学べます。

NAFICフードクリエイティブ学科卒業生の

県内開業・就業支援がスタートします

NAFICフードクリエイティブ学科の卒業生が、県内で飲食店などを開業または一定期間以上県内飲食店などに就業した際に、**授業料の半額相当を還付する制度**を創設します。

NAFICで育った人材が、開業や就業で食を通じた地域振興に力を発揮してもらえるよう、**令和7年度卒業生から支援を開始**します。

NAFICオープンキャンパス開催

フードクリエイティブ学科

料理・サービスのプロを育成します

時 ①5月6日(振休)
②6月8日(日)

10時30分～14時20分

所 NAFIC安倍校舎(桜井市)

申 右記二次元コードから。

(申込締切: ①5/1、②6/3)

※AO入試I期:6月2日エントリー開始



アグリマネジメント学科

農業のプロを育成します

時 ①5月11日(日) ②6月14日(土)

13時30分～15時30分

※6月14日は午前の部(9時30分～11時30分)も開催

所 NAFIC池之内校舎(桜井市)

申 右記二次元コードから。

(申込締切: ①5/7、②6/10)



NAFIC HP

問 県豊かな食と農の振興課 ☎0742-27-5424 FAX 0742-26-6211