

2024 KASUIEN MINAMI

IZUMO TAMATSUKURI

グループ・団体様向け宿泊プラン

—— 10名様より承ります ——

期間／ 2024年 4月 1日～2024年10月31日

4月27日～5月5日・8月10日～8月17日は休前日料金となります

全館禁煙

ご宴会時間150分

宿泊料金は東の館瑞光和室10畳(5名利用)、12.5畳(6名利用)のものとなります



佳翠苑皆美のご朝食

お人数により和定食、バイキングいずれかのご用意となります。
※写真はイメージです。



お食事は、和・洋の各宴会場をお選び頂けます

2024年度より宴会場のご利用は150分までとなります。150分を超えた場合、お一人様あたり1100円(30分毎)を頂戴しております。



和宴イステ이블

人気の和宴椅子スタイルにも対応。
楽な姿勢で足も伸ばせゆつくりと御宴会をお楽しみ頂けます。

洋宴イステ이블

日本庭園を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。



和宴

お人数に合わせて大小の宴会場がございます。



オプション

飲み放題120分

ビール・お酒・焼酎・ウイスキー・ジュース・ウーロン茶

3,850円(税込)

●ご利用は10名様以上より承ります。

ビール(中)	968円(税込)
日本酒	737円(税込)
酎ハイ	605円(税込)
ウーロン茶・ジュース	352円(税込)
ノンアルコールビール	605円(税込)
焼酎(ボトル)	4,730円(税込)～

カラオケ	11,000円(税込)
コンパニオン・ホステス	14,300円(税込) (2H)車代込
郷土芸能・安来節	25,300円(税込)

※2024年2月現在価格(期間中に料金変更になる場合がございます)
※2次会場について…館内には2次会場及び夜食処の施設はございませんので予めご了承下さい。

出雲・玉造温泉



お問い合わせは

0852-62-0331

[受付時間] 9:00～18:00

〒699-0201 島根県松江市玉湯町玉造1218-8
FAX 0852-62-0019



※季節・仕入状況により、料理・器など変更する場合がございます。

食前酒 島根和牛ロースト
先付 フレッシュ野菜 島根沖の鱈塩辛入り パーニャカウダーソース バジルドレッシング
前菜 味覚三種盛り
小鍋 出雲恵比寿大黒縁起鍋
御造り 島根県特選素材天然平田十六島岩海苔 真鯛 海老もち、安来水菜、雲洲椎茸、白葱
強肴 オリジナル醤油「皆美」で炊いた 季節の魚の煮付け
焼物 松平不昧公献上御殿料理 宍道湖すずきの奉書焼き 出雲生姜割り醤油、もずく酢
洋菜 あわびのステーキ 皆美オリジナルみぞれおろし
名物 皆美のあごだして作ったそばつゆで味わう 出雲蕎麦
留枕 蟹摘み入れ
食事 ご飯、香の物
デザート

※季節・仕入状況により、料理・器など変更する場合がございます。



島根和牛焼きしゃぶ
全国的に評価の高い島根和牛は和牛のルーツと呼ばれることもあり深いコクと風味豊かな味わいが特徴です。サツと火を通した島根和牛をオリジナルみぞれおろしでさっぱりと。いくらでも食べられるおいしさです。



海鮮サラダ
旬の食材と野菜を当館オリジナルドレッシングでお召し上がりください。



※季節・仕入状況により、料理・器など変更する場合がございます。

お一人様 一泊二食付	
4月～9月	10月
22,150円 (本体価格20,000円)	24,350円 (本体価格22,000円)
27,650円 (本体価格25,000円)	29,850円 (本体価格27,000円)

(サ込税込 入湯税込)

杜若

かきつばた

平日 休前日



※十六島海苔イメージ

うっぶるいのり 十六島海苔

厳冬の荒海の岩場で命をかけて手摘みした岩海苔です。「出雲国風土記」に記載されたほど、その歴史は古く、奈良・平安時代には貢納品として朝廷へ納められていた。きめが細かく、香りが上品、紫色がかかった黒に艶があり、天然の海苔の中では最高級とおわれています。

萌黄

もえぎ

平日 休前日

お一人様 一泊二食付	
4月～9月	10月
16,650円 (本体価格15,000円)	18,850円 (本体価格17,000円)
22,150円 (本体価格20,000円)	24,350円 (本体価格22,000円)

(サ込税込 入湯税込)

季節の魚の煮付け

伝統の味を守る為すべての調味料にこだわっています。地元醤油蔵と提携し皆美オリジナルかけ醤油で仕上げました。柔らかな自身にたっぷりと蓄えた濃厚な脂質の旨味が煮汁にも溶けだし器いっぱいにごさが広がります。

鱈を奉書紙に包み焼き上げた独特の御殿料理です。奉書紙に包む事で鱈本来の味を逃さず、奉書紙の焼ける香ばしい匂いが鱈の生臭さを消します。郷土料理である宍道湖七珍を代表する一品です。

島根和牛ロースト

島根の豊かな自然で育った和牛肉を贅沢に使用し、丹精込めて調理した逸品です。フレッシュ野菜と共にオリジナルのパーニャカウダーソースでお楽しみください。



鱈の奉書焼き



食前酒 海鮮サラダ
先付 皆美特製梅ドレッシング
前菜 味覚三種盛り
小鍋 出雲恵比寿大黒縁起鍋
御造り 島根県特選素材天然平田十六島岩海苔 真鯛 海老もち、安来水菜、雲洲椎茸、白葱
強肴 三種盛り
焼物 島根和牛焼きしゃぶ 焼野菜、皆美特製ほん酢
蓋物 銀むつ出雲生姜味噌焼き あごはんぺんのつべい汁、もずく酢
名物 オリジナル醤油「皆美」で炊いた 皆美のあごだして作ったそばつゆで味わう 出雲蕎麦
留枕 蟹摘み入れ
食事 ご飯、香の物
デザート

※季節・仕入状況により、料理・器など変更する場合がございます。

御献立

佳翠苑皆美のご朝食 お人数により和定食、バイキングいずれかのご用意となります。

※写真はイメージです。



出雲そば

日本三大そばの一つです。そばの実を皮ごと挽く為、そばの色は濃く香りが強いのが特徴です。鯉節と天日干しいりこのかえし醤油で仕上げたこだわりのそばつゆでそば本来の香りをお楽しみください。

