

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 11月 1日～2025年3月31日

12月28日～1月4日は除外日となります

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っ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)

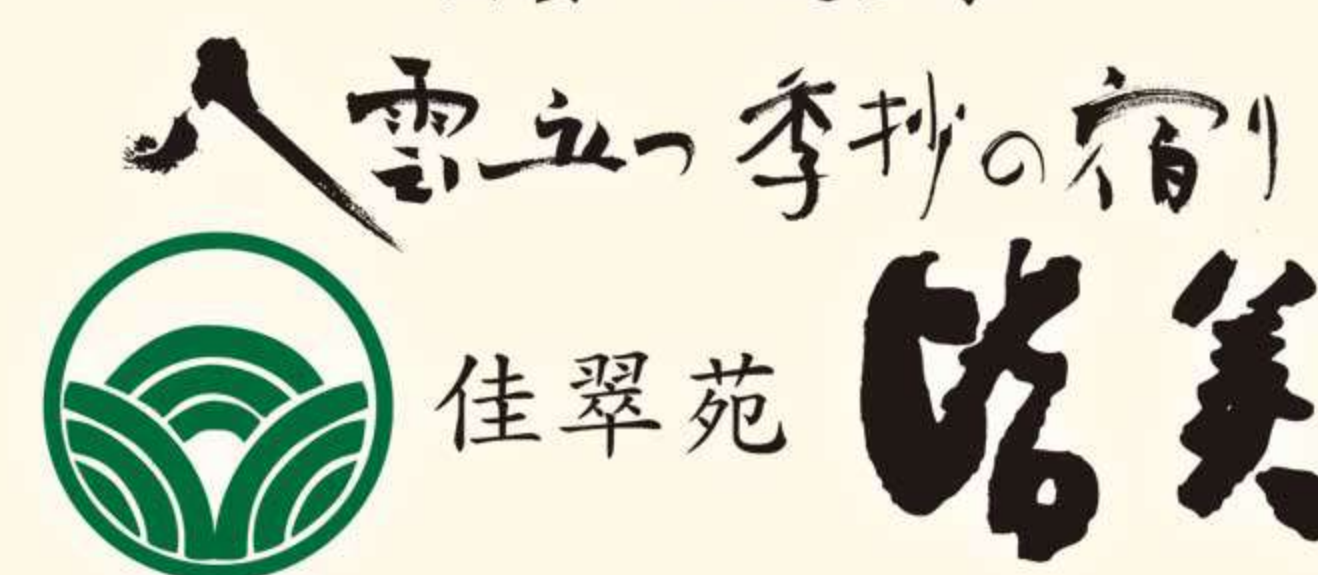
●ご利用は10名様以上より承ります。

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	407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 (2H)車代込	14,300円(税込)
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



ずわい蟹

ぎっしりと詰まった身と上品な旨味が楽しめる山陰を代表する冬の味覚です。嚼めば嚼むほどに豊かな蟹の旨味が溢れ出します。

鱸を奉書紙に包み焼き上げた独特の御殿料理です。奉書紙に包む事で鱸本来の味を逃さず、奉書紙の焼ける香ばしい匂いが鱸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。



鱸の奉書焼き



特選和牛のステーキ

上質な和牛を陶板で焼き、皆美特製オリジナルみぞれおろして、さっぱりとお召し上がりください。



出雲恵比寿大黒縁起鍋

恵比寿様の豊漁と大黒様の豊作に因んで縁起仕立てとしました。地元名産の十六島海苔を使用し鯛と海老餅を入れた磯の香りが豊かで上品な味に仕上げています。



※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。

デザート
食前酒
留物
名物
蓋肴
焼物
御造り
小鍋
前菜
先付
食前酒

出雲蕎麦
摘み入れ
皆美のあこだして作ったそばつゆで味わう

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

オリジナル醤油「皆美」で炊いた
季節の魚の煮付け
焼き野菜、皆美オリジナルみぞれおろし

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

三種盛り

蟹姿盛り
味覚三種盛り

出雲恵比寿大黒縁起鍋

御献立

碧玉

へきぎよく

	お一人様 一泊二食付	
	11月	12月～3月
平日	24,350円 (本体価格22,000円)	22,150円 (本体価格20,000円)
休前日	29,850円 (本体価格27,000円)	27,650円 (本体価格25,000円)

(サ込税込 入湯税込)

※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。

デザート
食前酒
留物
名物
蓋肴
焼物
御造り
小鍋
前菜
先付
食前酒

出雲蕎麦
摘み入れ
皆美のあこだして作ったそばつゆで味わう

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

オリジナル醤油「皆美」で炊いた
季節の魚の煮付け
特選和牛ステーキ
焼き野菜、皆美オリジナルみぞれおろし

三種盛り
かれない幽庵焼き
ネットカエツグ茶碗蒸し、もずく酢

味覚三種盛り
出雲恵比寿大黒縁起鍋

御献立

梅重

うめがさね

	お一人様 一泊二食付	
	11月	12月～3月
平日	18,850円 (本体価格17,000円)	16,650円 (本体価格15,000円)
休前日	24,350円 (本体価格22,000円)	22,150円 (本体価格20,000円)

(サ込税込 入湯税込)



十六島海苔 うっぶるいのり

厳冬の荒海の岩場で命が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いわれています。



※十六島海苔イメージ



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。経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。

