

2026 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 / 2026年 4月 1日～2026年10月31日

5月1日～5月5日・8月8日～8月15日は休前日料金となります

全館禁煙

ご宴会時間150分

宿泊料金は東の館曙光和室10畳(6名利用)、12.5畳(6名利用)のものとなります
島根県松江市条例により2025年12月1日宿泊分より、1人1泊当り200円の宿泊税をいただきます。



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。



宴会場のご案内

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。



大宴会場イメージ

人気の和室椅子スタイル
着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

小宴会場

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。



飲み放題のほか、島根の地酒や焼酎など
各種お飲み物を多数取り揃えております

カラオケ

11,000円(税込)

コンパニオン

14,300円(税込)
(2名)半代込

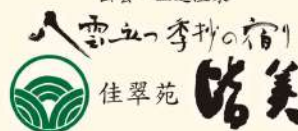
郷土芸能・安来節

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

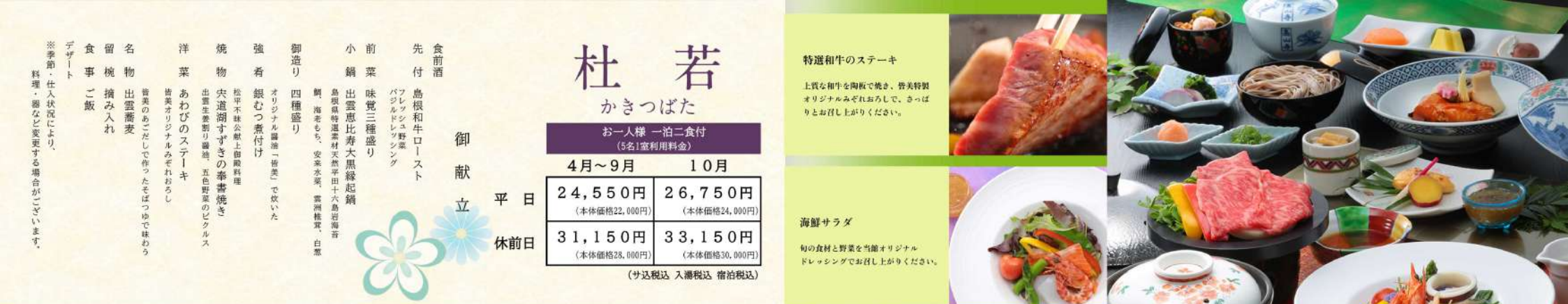


お問い合わせは

0852-62-0331

[受付時間] 9:00～18:00

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



杜若

かきつばた

お一人様 一泊二食付
(5名1室利用料金)

4月~9月 10月

平日	24,550円 (本体価格22,000円)	26,750円 (本体価格24,000円)
休前日	31,150円 (本体価格28,000円)	33,150円 (本体価格30,000円)

(サ税込 入湯税込 宿泊税込)

御 献 立



- 食前酒 高根和牛ロースト
- 先付 パン・ド・ショコラ
- 前菜 味覚三種盛り
- 小鍋 出雲恵比寿大黒縁起鍋
- 御造り 四種盛り
- 強肴 銀むつ煮付け
- 焼物 松平球公献上御膳料理
- 洋菜 出雲湖すずきの奉書焼き
- 名物 出雲蕎麦
- 留挽 摘み入れ
- 食事 ご飯
- 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。

特選和牛のステーキ

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



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。



あわびのステーキ

厚皮にこだわり肉厚なあわびを使用します。活きの良いあわびを焼くことで海の香りが際を走り、口に入れば、弾力のある食感と繊細な味が口中に広がります。香美オリジナルみぞれおろしでお召し上がりください。



高根和牛ロースト

高根の豊かな自然で育った和牛肉を費財に焼用し、丹精込めて調理した高級品です。フレッシュ野菜と共にオリジナルソースでお楽しみください。



出雲恵比寿大黒縁起鍋

恵比寿の豊漁と大黒縁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を入れた磯の香りが豊かで上品な味に仕上げています。



※料理イメージ ※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。

萌黄

もえぎ

お一人様 一泊二食付
(5名1室利用料金)

4月~9月 10月

平日	19,050円 (本体価格17,000円)	21,250円 (本体価格19,000円)
休前日	25,650円 (本体価格23,000円)	27,850円 (本体価格25,000円)

(サ税込 入湯税込 宿泊税込)

御 献 立



- 食前酒 海鮮サラダ
- 先付 香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 三種類盛り
- 強肴 特選和牛のステーキ
- 焼物 鯛の幽庵焼き
- 焼物 ねっか茶碗蒸し、五色野菜のピクルス
- 蓋物 銀むつ煮付け
- 名物 出雲蕎麦
- 留挽 摘み入れ
- 食事 ご飯
- 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。

鯛を奉書紙に包み焼き上げた独特の御膳料理です。奉書紙に包む事で鯛本来の味を逃さず、奉書紙の焼ける香ばしい匂いが鯛の生臭さを消します。郷土料理である出雲鯛七珍を代表する一品です。



鯛の奉書焼き

十六島海苔 うっふるいのり

厳冬の荒海の岩場で命がけで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。

