

グループ団体料金表 (10名様以上)

宿泊プラン料金表・カレンダー(2024年)

トクトク				
対水閣	和み	翠	和牛三昧	華
2名様1室	15,400円	17,600円	18,700円	19,800円
3名様1室	13,200円	15,400円	16,500円	17,600円
4名様1室	12,100円	14,300円	15,400円	16,500円
5~6名様1室	11,000円	13,200円	14,300円	15,400円

平日				
対水閣	和み	翠	和牛三昧	華
2名様1室	16,500円	18,700円	19,800円	20,900円
3名様1室	14,300円	16,500円	17,600円	18,700円
4名様1室	13,200円	15,400円	16,500円	17,600円
5~6名様1室	12,100円	14,300円	15,400円	16,500円

休前日				
対水閣	和み	翠	和牛三昧	華
2名様1室		23,100円	24,200円	25,300円
3名様1室		20,350円	21,450円	22,550円
4名様1室		18,700円	19,800円	20,900円
5~6名様1室		17,600円	18,700円	19,800円

特日				
対水閣	和み	翠	和牛三昧	華
2名様1室		26,400円	27,500円	28,600円
3名様1室		23,100円	24,200円	25,300円
4名様1室		20,900円	22,000円	23,100円
5~6名様1室		19,800円	20,900円	22,000円

●お一人様1泊2食付 ●料金はサービス料込・消費税込・入湯税別になります。
 ●大人は入湯税150円を別途お支払い願います。 ●湖上閣ご利用は@2,200円アップになります。
 ●ゴミの処分をご依頼の場合、一袋(45ℓ)3,000円の処分費用がかかります。

4月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

5月						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

6月						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

7月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

8月						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

9月						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

10月						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

《おすすめ宴会時オプション》

- ・飲放題(2時間)@3,300円
- ※ビール、お酒、ソフトドリンク、焼酎、ウイスキー、ノンアルコール含む
- ※当館指定銘柄になります
- ・カラオケ(宴会時2時間)@11,000円
- ・コンパニオン(1席2時間)@14,300円
- ※2名からの受付になります



お肉にこだわって仕上げました!
 陶板焼、せいろ蒸し、
 自家製ビーフシチューの
 3種のお料理で、まさに肉三昧。

わがやうさんまい
和牛三昧

- おしながき
- ・食前酒 梅酒
 - ・前菜 旬菜盛合せ
 - ・お造り 旬魚盛合せ
 - ・蓋物 茶碗蒸し
 - ・焼物 陶板焼き
 - ・お浸し 蟹寿司
 - ・冷物 マールポークと砂丘長芋の冷製春巻き
 - ・蒸物 鳥取和牛せいろ蒸し
 - ・洋物 鳥取和牛ビーフシチュー
 - ・食事 鳥取県産「きぬむすめ」100%使用
 - ・留枕 清まし仕立
 - ・香物 三種盛
 - ・水菓子 デザート



平日限定のお得な宿泊プランです。
 鳥取ならではの食材をふんだんに
 取り込みました。

なごみ
和み
 平日限定
 宿泊プラン

- おしながき
- ・食前酒 梅酒
 - ・先付 蛸と胡瓜の酢味噌和え
 - ・前菜 旬菜盛合せ
 - ・お造り 旬魚盛合せ
 - ・蒸物 鳥取和牛せいろ蒸し
 - ・鍋物 大山鶏のつみれ鍋
 - ・温物 茶碗蒸し
 - ・お浸し 大山そば
 - ・煮物 鯛荒煮
 - ・揚物 天麩羅
 - ・食事 鳥取県産「きぬむすめ」100%使用
 - ・留枕 清まし仕立
 - ・香物 三種盛
 - ・水菓子 デザート



料理長おすすめの
 特選会席料理。
 鳥取の味覚が
 ぎゅっと詰まった会席です。

はな
華
 品質重視の
 料理長おすすめ
 会席

- おしながき
- ・食前酒 梅酒
 - ・前菜 旬菜盛合せ
 - ・お造り 旬魚盛合せ
 - ・焼物 鳥取和牛
 - ・洋物 鳥取和牛ビーフシチュー
 - ・お浸し 蟹寿司
 - ・冷物 マールポークと砂丘長芋の冷製春巻き
 - ・蒸物 鯛酒蒸し
 - ・食事 鳥取県産「きぬむすめ」100%使用
 - ・留枕 清まし仕立
 - ・香物 三種盛
 - ・水菓子 デザート



当館イチオシのプランです!
 質・量・お値段にもこだわりました。
 コストパフォーマンスに
 自信があります。

みどり
翠
 望湖楼の
 一押し
 プラン

- おしながき
- ・食前酒 梅酒
 - ・前菜 旬菜盛合せ
 - ・お造り 旬魚盛合せ
 - ・煮物 鳥取和牛
 - ・焼物 陶板焼き
 - ・お浸し 手毬寿司
 - ・鍋物 大山鶏のつみれ鍋
 - ・温物 茶碗蒸し
 - ・食事 鳥取県産「きぬむすめ」100%使用
 - ・留枕 清まし仕立
 - ・香物 三種盛
 - ・水菓子 デザート

客室のご案内

本館(対水閣)と新館(湖上閣)がございます。すべての客室から東郷湖の開放的な景色がご覧いただけます。

※「宿泊客室は全て禁煙になります。喫煙、吸殻が見つかった場合は、客室クリーニング代を請求させていただきます。

本館 対水閣

和室12畳と和室8畳+ソウインの和洋室がメインのお部屋です。3階/6階の客室棟で、窓の外に広がる東郷湖を眺めながらのんびりとお過ごしください。



新館 湖上閣

全室東向きに配置したお部屋からは、朝陽がご目覚めを誘います。和室10畳と和室12畳のお部屋をメインに、掘りこぼった大部屋や180度ガラス張りの絶景の角部屋もございます。



〔湖上閣 客室一例〕

宿泊プラン

※すべての料理写真はイメージです。時期 仕入れにより、料理内容や容器は変更となる場合がございます。