

2025年11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						

2025年12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			

2026年1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

2026年2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

2026年3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				

トクトク				
	和牛三昧	翠	華	かにフルコース
2名	20,350円	23,100円	25,300円	35,200円
3名	18,150円	20,900円	23,100円	33,000円
4名	17,050円	19,800円	22,000円	31,900円
5・6名	15,950円	18,700円	20,900円	30,800円

平日				
	和牛三昧	翠	華	かにフルコース
2名	21,450円	24,200円	26,400円	36,300円
3名	19,250円	22,000円	24,200円	34,100円
4名	18,150円	20,900円	23,100円	33,000円
5・6名	17,050円	19,800円	22,000円	31,900円

平日②				
	和牛三昧	翠	華	かにフルコース
2名	23,650円	26,400円	28,600円	38,500円
3名	20,900円	23,650円	25,850円	35,750円
4名	19,250円	22,000円	24,200円	34,100円
5・6名	18,150円	20,900円	23,100円	33,000円

休前日				
	和牛三昧	翠	華	かにフルコース
2名	25,850円	28,600円	30,800円	40,700円
3名	23,100円	25,850円	28,050円	37,950円
4名	21,450円	24,200円	26,400円	36,300円
5・6名	20,350円	23,100円	25,300円	35,200円

特日				
	和牛三昧	翠	華	かにフルコース
2名	30,250円	33,000円	35,200円	45,100円
3名	26,950円	29,700円	31,900円	41,800円
4名	24,750円	27,500円	29,700円	39,600円
5・6名	23,650円	26,400円	28,600円	38,500円

グループ団体料金表

宿泊プラン料金表・カレンダー

(お一人様1泊2食付)

●当企画は全て10名様以上でのご利用に限りま
●料金は全てサービス料込・消費税込・入湯税150円別です
●湖上閣は2,200円UPでご利用できます
●ゴミの処分をご依頼の場合、一袋450円3,000円処分費用が
かかります

客室のご案内

本館 対水閣

和室12畳と和室8畳＋ツ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こゆるりと過ごしてください。

※ご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。



新館 湖上閣

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



宿泊プラン



太鼓判

翠

みどり

季節限定宿泊プラン

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！

おしながき
・前菜 旬菜盛合せ
・鍋物 大山鶏のつみれ鍋
・酢物 姿ずわい蟹
・お造り 旬魚盛合せ
・蒸物 茶碗蒸し
・温物 鳥取和牛ビーフシチュー
・煮物 鯛荒煮
・食事 鳥取県産米
・留物 清まし仕立
・香物 三種盛
・水菓子 デザート



品質重視!!
料理長のおすすめ会席

華

はな

季節限定宿泊プラン

秋・冬の鳥取の食材を吟味した会席料理です！鳥取和牛や姿ずわい蟹など、ご当地の味覚満載です！

おしながき
・前菜 旬菜盛合せ
・焼物 鳥取和牛陶板焼き
・お造り 旬魚盛合せ
・温物 蟹釜飯
・冷物 マーブルポークと
・砂丘長芋の冷製春巻き
・酢物 姿ずわい蟹
・お造り 旬魚盛合せ
・蒸物 茶碗蒸し
・洋物 鳥取和牛ビーフシチュー
・煮物 鯛荒煮
・食事 鳥取県産米
・留物 清まし仕立
・香物 三種盛
・水菓子 デザート



おすすめ宿泊プラン

お肉にこだわって仕上げました♪
粗塩でお召し上がりいただく陶板焼、肉の味わいが深いせいろ蒸し、自家製ビーフシチューの三種のお料理でまさに和牛三昧です。

おしながき
・前菜 旬菜盛合せ
・お造り 旬魚盛合せ
・蓋物 茶碗蒸し
・焼物 ☆鳥取和牛陶板焼き
・お造り 旬魚盛合せ
・冷物 マーブルポークと
・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 鳥取県産米
・留物 清まし仕立
・香物 三種盛
・水菓子 デザート

わぎゅうざんまい
和牛三昧



ずわい蟹
2.5杯相当!!

季節限定宿泊プラン

ずわい蟹をお一人様約2.5杯使って贅沢に仕上げたかにフルコースです。茹で・刺し・焼き・鍋・天麩羅など、色々なお料理で存分にご堪能ください。

おしながき
・前菜 旬菜盛合せ
・鍋物 ずわい蟹鍋
・焼物 焼きずわい蟹
・酢物 姿ずわい蟹
・お造り 蟹軍艦巻き
・お造り ずわい蟹刺し
・蒸物 茶碗蒸し
・揚物 蟹足天麩羅
・食事 蟹雑炊
・留物 蟹汁
・香物 三種盛
・水菓子 デザート

かにフルコース

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