

主食の前にお出しする季節を  
あしらった酒の肴。後につづく  
お料理とお酒がすすむ様、味に  
彩りを添えて。



## 酒菜

季節の料理を愉しむ

海の四季  
ごちそう巡り

## 割鮮



境港や渡江から毎日買い付ける  
地獲れの鮮魚。時季の美味を  
厳選して、その日にいちばん  
「美味しいもの」を。

「海鮮石焼」は熱々に熱した石の  
上で素材を炙っていただく  
人気の逸品。その香りと音  
が食欲をそそります。



## 焼物

# 美味彩々

質の良い素材がもたらす味をご堪能ください。

## 酢物



平日や鰯、鮫や岩がき等、旬の  
食材を割り酢やポン酢、梅肉酢  
などでさっぱりと口直し。冬には  
松葉蟹も。

朝獲れの地魚でその日の一番を  
うす造りでどうぞ。  
ご希望に応じて焼いたり、  
蒸し物でも。



## 進肴

## 洋皿



黒毛和牛のしゃぶしゃぶや  
活あわびをシンブルにポン酢や  
塩で召し上がっていただきます。

## 会席料理コース

淡雪 六,三〇〇円  
紅梅 八,四〇〇円  
花椿 一〇,五〇〇円  
華やぎ 一二,六〇〇円  
淡雪は休前日を除きます。

## 飲み放題

〈2時間〉〈税込〉

◆男性 三、一五〇円  
◆女性 二、五二〇円  
ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・烏龍茶・ジュース

## 得々宴会コース

飲み放題付きの会席料理  
月火水木の限定日、15名様以上で

◆一泊二食 一、二、七五〇円  
◆日帰り宴会 一、七、三五〇円

## 宿泊料金

ご宴会利用で宿泊される  
場合、左記の料金でお泊り  
いただけます。

◆1室/1名 6,300円  
◆1室/2名 5,250円  
◆1室/3/4名 4,200円  
◆本館和室(2/4名様1室・新館シングル  
(1名1室)※入湯税150円は別途。



朝食はプラス  
1,260円で  
ご用意できます。

※金曜日の宿泊は1,050円増し、休前日  
の宿泊は3,150円増しです。

## 2次会 小料金

◆男性 3,000円  
◆女性 2,500円  
事前に予約されたグループ様  
には小料金を10%引

## 海を見渡す 大浴場

天然温泉かけ流しです。

ご宴会のお客様は  
無料でお入り  
いただけます。



素晴らしい海の景観とともに、  
上質な心地よい空間で、  
ゆっくりとお寛ぎください。



山陰・皆生温泉

皆生シーサイドホテル

0859-34-2222

15名様以上のご乗車なら無料送迎いたします  
(片道30分圏内)《要予約》

URL: <http://www.sanin.com/seaside>  
E-mail: [info@kalke-seaside-hotel.co.jp](mailto:info@kalke-seaside-hotel.co.jp)