

MENU

お飲み物・一品料理



よおう来てごしなつたなあ～



タイトルは鳥取弁で、「ようこそ、いらっしゃいました」という意味です。結構馴れ馴れしく聞こえるかもしれませんが、悪い意味ではありません。田舎の良いおもてなしの方言ですので怒らないでくださいネ。

本日は、当館をご利用いただき誠にありがとうございました。各種、お飲み物、一品料理等をご用意しております。

まあ！飲んでごしないなあ～



鳥取県民はひっこみじあんの県民性と言われますが、がまん強く、気の良い人柄です。言葉は少し乱暴に聞こえますが、悪気はありません。上記のタイトルは「ゆっくり飲んでください。寛いでくださいネ」という意味です。

当館ではオリジナルの冷酒をはじめ、地酒、焼酎、ウイスキー、ワイン、ソフトドリンク等を各種ご用意しております。又、一部冷蔵庫共用です。

ご注文は「フロント9番」又は客室係までお申し付けください。

まあ！煙草しないなあ～



この場合の「たばこ」は鳥取弁で「ゆっくり休んでくださいネ」とか「お茶でも飲んでのんびりしてくださいネ」という意味です。びっくりされたと思いますが、この辺りでは、小さい子供達にも言ったりしますが、「本当にたばこを吸っても良いですよ」という、意味とは違います。鳥取の方言も難しいですが、面白いですよ。

本日は、当館をご利用いただき誠にありがとうございました。各種お飲み物、一品料理等をご用意しております。

ご注文は「フロント9番」又は客室係までお申し付けください。

・ 冷酒（当館オリジナル）



■ 養生の酒 (金の酒) 大吟醸/500ml 2,769円 (税込/2,990円)

当館オリジナルの冷酒です。とても口当たりの良いお酒で、日本酒特有の甘みのある味わいが爽やかで、和食を一層引きたてます。日本酒好きの方には是非おススメしたい1本です。



■ 養生の酒 (銀の酒) 梨吟醸/500ml 2,297円 (税込/2,480円)

当館オリジナルの梨吟醸です。二十世紀梨の酵母を利用して作り上げ、梨の香りが豊かですっきりとした、カクテル風味の日本酒です。女性におススメの一品です。

・ 地酒（冷酒）



■ 元帥 大吟醸生ドライ/300ml 1,204円 (税込/1,300円)

山陰の風土を生かした自然風味豊かな一品です。高品質の米、水を使用しています。フルーティな香りが特徴で口当たりも良く、料理を一層引き立てます。

・ 地酒（熱燗）



■ 元帥 上撰/一合 528円 (税込/570円)

熟成されたコクと口当たりの良さが光るお酒です。日本酒鑑評会で金賞を受賞した酒蔵の一本。吟醸造りのほのかな香り、スッキリとした爽やかな味わいをお楽しみ下さい。



■ 山陰東郷 上撰/一合 528円 (税込/570円)

過去に全国新酒鑑評会において何度も金賞を受賞した酒蔵の一品。コクが他のお酒とは一味違います。元帥との飲み比べをして味の違いをお楽しみください。

・ 麦焼酎

※レモン・梅干等ご用意がございます。お気軽にお申し付けください
※焼酎の1杯対応は、させて頂いておりません。1本単位となります



まい
■ 舞ここち/720ml (佐賀県産)

3,723円(税込/4,020円)

モンドセレクション・最高金賞受賞の一本！クセの無いうまさです。ロック・湯割り・水割り等、お好きな飲み方で味わってください。



かんのこ
■ 神の河/720ml (鹿児島県産)

3,334円(税込/3,600円)

麦と長期熟成特有のふくよかな香りとまろやかな味わいが楽しめます。飲み方は、お好みでお楽しみください。



むぎわらぼうし
■ 麦わら帽子/720ml (鹿児島県産)

3,000円(税込/3,240円)

二条大麦を使用した、やわらかな香りとスッキリとした甘さがとてもバランスよく作られており飲みやすい焼酎です。

・ 芋焼酎



てんそんこうりん
■ 天孫降臨/720ml (宮崎県産)

3,723円(税込/4,020円)

芋焼酎特有の香りやクセが押さえてあり、芋焼酎が苦手な方にも、抵抗なく美味しくいただける焼酎です。ロックがおススメです。是非、お試しください。



こひ
■ 古秘/900ml (鹿児島県産)

3,334円(税込/3,600円)

濃厚でまろやかな洗練された味わい。芋焼酎特有の香りやクセがありますが、芋焼酎が好きな方には、堪らない一品です。水割り・お湯割りがおススメです。



たなばた
■ 七夕/900ml (鹿児島県産)

3,000円(税込/3,240円)

黒麹特有の香ばしさをコクに程よい苦味が味わい深く、飲みあきない一本。鹿児島を代表する芋焼酎です。水割りがおススメです。

・ ウイスキー

※ソーダ割り用の炭酸水は、500ml/380円(税込/410円)



■ サントリー 山崎10年/700ml 13,241円(税込/14,300円)

モルト原酒の中から酒齢10年を越える、スムーズな飲み口のモルトを選び抜いてボトルに満たした逸品。ウイスキー特有の香りも押さえてありおいしくお飲み頂けます。



■ サントリー オールド/700ml 6,000円(税込/6,480円)

昔から親しまれて来た、日本を代表するウイスキーです。磨かれてきた味わいは、かつてのオールドのキーモルトであったシェリー樽を使うことでさらにまろやかになりました。

・ 鳥取県産ワイン



ほうじょう
フルボトル 720ml 3,000円(税込/3,240円)
■ 北条ワイン 赤 ハーフボトル 360ml 1,528円(税込/1,650円)

地元北栄町で栽培されたマスカットベリーA種でつくったやや重口のワイン。マイルドな味で肉料理によく合います。



ほうじょう
フルボトル 720ml 3,000円(税込/3,240円)
■ 北条ワイン 白 ハーフボトル 360ml 1,528円(税込/1,650円)

甲州種でつくったやや辛口のワイン。ソフトな味で魚介料理、天ぷら、鍋もの等、和食によく合います。

・ ビール



■ アサヒ スーパードライ/500ml
■ キリンラガー ビール/500ml 各649円(税込/700円)

のど越しスッキリ派!の方は、アサヒドライがおススメ!昔からのガツンと来るキレがお好みの方は、キリンがおススメです。

・ノンアルコールビール



■ キリン フリー/334ml

482円(税込/520円)

お酒が苦手、車の運転が必要な方等、お酒の席で雰囲気を楽しみたい方に最適のアルコール度数0.00%のビアテイスト飲料です。

・カクテル



■ ハートカクテル

584円(税込/630円)

グラスにお酒を注ぐと、あら不思議。ハートの形が浮き出します。グラスにオリジナル果実酒を注いで、お二人の時間をいつもと違った雰囲気で盛り上げます。カップルにおススメ。

・ソフトドリンク



- コカ・コーラ 各204円(税込/220円)
- 三ツ矢サイダー
- H I - C オレンジジュース
- 烏龍茶

ソフトドリンク各種取りそろえております。お気軽にお好きな物をお選びください。また、お部屋の冷蔵庫と共用とさせていただきます。



■ 炭酸水/500ml (ハイボール用)

380円(税込/410円)

ハイボールがお好きな方のご用意致しました。ウイスキー本来のうまさが実感できます。お気軽にお申し付けください。

まあ！食べてみないなあ～



馴れ馴れしく聞こえるかもしれませんが、でもそんな意味では、ありません。上記の言葉は「おいしいものを用意したから食べてみてくださいネ」という意味です。不作法な言い方に聞こえますが、悪気がないですのでご容赦くださいネ！

日本海の旬の幸等、地元名産の鳥取牛、季節ごとの限定の岩牡蠣や蟹等の一品料理を豊富にご用意しております。

こっちに言いないなあ～



上記のタイトルは「こちらにご連絡下さいネ」という意味です。
ご注文等何かご入り用の際は、客室係又は「フロント9番」までお申し付けください。

当館では、22：00を過ぎると夜警が待機しております。深夜でも、緊急の場合等でご用がありましたら、お気軽にご連絡ください。至らない所もあると思いますが、ご容赦くださいネ。

・一品料理 (通年)



あわび

■ 鮑のお造り

一人前 3,047円 (税込/3,290円)

日本海の獲れたての新鮮な鮑を使用しております。歯応えがコリコリとした食感で磯の香りが漂う逸品です。



■ 刺身盛り合わせ

一人前 1,510円～ (税込/1,630円～)

日本海地獲れの旬の幸の盛合わせです。新鮮が自慢。季節により4～5種盛りになります。写真は、2名盛りです。



うなぎ

■ 鰻の蒲焼き

2,463円 (税込/2,660円)

昔からの東郷温泉の名物で自慢の一品です。何度もたれを付けて丹精こめて焼き上げました。口の中でしっとり柔らかくおいしさが広がります。



■ 鳥取和牛ステーキ (100g)

3,510円 (税込/3,790円)

鳥取県が誇る名産の鳥取和牛のステーキ。陶板でお好みに合わせてお焼きください。秘伝の味噌ダレが絶妙のおいしさを醸し出します。



■ 牛フィレスステーキ (150g)

1,510円 (税込/1,630円)

赤身肉では、最高級に部位するフィレ肉。陶板で旬の野菜と共に好みに合わせてお焼きいただき、秘伝の味噌ダレをつけてお召し上がりください。



■ お子様御膳

3,500円 (税込/3,780円)

3才位～小学校低学年向きのお子様のご夕食です。ご用意にお時間がかかりますので、お早めにご注文ください。又、朝食は、1,080円にてご用意致します。

※ご注文は20:00迄にフロント9番または客室係まで

※新鮮さを心がけておりますので、ご用意できない場合がございます

・一品料理 (通年)



■ オードブル 二人前～ 3,010円～(税込/3,250円～)

おまかせオードブル盛合わせです。夕食後小腹がすいた時、2次会等のおつまみにご用意しました。料理写真は、2人盛り例です。



■ 鳥取県 漬物盛合わせ 一人前 463円(税込/500円)

地元自慢の数種類の漬け物を一皿にしてご用意致しました。お酒のおつまみやお茶うけ等のおともとして、一緒にいかがですか・・・



■ おにぎり 一ヶ 204円(税込/220円)

鳥取の最高級米コシヒカリを使用したおにぎりです。小腹がすいた時等、お夜食用にご用意しております。地元で漬けた梅干しが入っております。



■ 姿茹で蟹(一枚) 3,047円(税込/3,290円)

鳥取の冬の味覚の代名詞「ズワイ蟹」。冬の一番人気の一品です。是非、一枚まるごとご賞味ください。最高の贅沢感が味わえます。



■ 焼き蟹(半身) 2,000円(税込/2,160円)

焼き立て、熱々のズワイ蟹。荒塩をかけてじっくり焼いた一品。熱いうちに香ばしさとホクホクの味覚をご堪能ください。

※ご注文は20:00迄にフロント9番または客室係まで



・一品料理 (夏期/6月半～8月半)



■ 生岩牡蠣

1,510円(税込/1,630円)

鳥取の夏の日本海の幸、大粒の岩牡蠣です。生岩牡蠣は、一番人気、最高の美味！噛み締めれば海のミルクが口の中で溶け出し磯の香りが漂います。



■ 焼き岩牡蠣

1,510円(税込/1,630円)

大粒で新鮮な岩牡蠣を、醤油とみりんの秘伝のたれを使い、じっくり焼き上げた一品。香ばしさと磯の香りが漂います。是非、生と食べ比べてみてください。

・一品料理 (冬期/11月～3月末)



■ 花咲蟹刺し (五本)

3,000円(税込/3,240円)

鮮度の良いものでしかできない、まるで花が咲いた様な蟹刺しです。甘くてプリプリした食感は、冬の宝物です。是非、お召し上がりください。

※ご注文は20:00迄にフロント9番又は客室係まで



遅い時はこっちに行きないよ



上のタイトルは、「時間が遅い時は、こちらにどうぞ」という意味です。自動販売機では、ビール・チューハイ・各種ソフトドリンク・アイスクリーム等をご用意しております。

深夜～早朝等飲み物をご入り用の場合自動販売機のご利用をお願い致します。大浴場ロビー・露天風呂にもございます。

氷が必要な場合は、自動販売機コーナーに無料製氷機を設置しておりますので、そちらをご利用ください。尚、氷を入れる容器は、お部屋にご用意しております。

まあゆっくりしてごしないなあ～



鳥取弁で「～してごしない」と言えば、「～してくださいネ」という意味です。上記は「のんびりとお寛ぎくださいネ」とい意味です。

東郷湖には、白鳥をはじめ、カルガモ、オオバン、カワウ等の野鳥や、鯉、フナ等も生息しており、当館の庭園よりバードウォッチングや魚釣りもお楽しみ頂けます。

有料になりますが貸し出し用の竿および餌もご用意できますので、お気軽にお申し付けください。

がいな、しじみが獲れるで



上のタイトルの「がいな」とは、「大きな」という意味です。東郷湖では、大粒のシジミが獲れ、「黒いダイヤ」と呼ばれ、地元湯梨浜町の名物になっています。大きい物は、500円玉大もあり、まるで、アサリのようなとも言われています。

当館では、朝食に「しじみ汁」としてお出ししております。是非、ご賞味ください。

— — — — —

〒689-0715 鳥取県東伯郡湯梨浜町大字引地144



フロハトウゴ
0120-268105