

# 施設案内

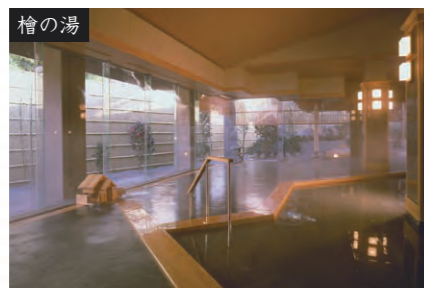


会場

- 1 和机宴会** 250名様まで
- 2 大広間[国引]** 380名様まで対応可能な大宴会場。皆様の思い出に残る「宴」を演出いたします。
- 3 大広間[吉兆]** バンケットホール 各種パーティー・披露宴などの洋式宴会場としてご利用いただけます。
- 4 会議場** スクール形式 250名様まで

## 大浴場

檜の香りと柔かい肌触りが特徴の「檜の湯」。自然岩を惜みなく使用した「巖の湯」。どちらも200名同時入浴可能な当地最大級の広さを誇るゆったりサイズの大浴場。自然との一体感を感じられる露天風呂やサウナを完備。大浴場の男女入替制で夕・朝で「檜」「巖」の両方の浴場をお楽しみいただけます。



## ラウンジ[土笛]

### 民謡ショー

美しい庭が全面に開ける当館ラウンジ「土笛」では毎晩21:10からどじょうすくいなどの民謡ショーが催されています。



## 売店「万葉」

玉泉オリジナル商品をはじめ、島根の特産品を豊富に揃えています。またJAしまね各地の商品もございます。山陰の銘菓や珍味、旬でお得な商品をご案内しております。



**当館で安心・安全なひとときを。** お客様の安心・安全のためにコロナ対策を実施しております。

- 対策1** 接触感染防止の為、お車はおお客様にご移動いただき、スタッフが誘導いたします。
- 対策2** 接触を控えさせていただき、お荷物はお客様にお持ちいただきます。
- 対策3** 玄関にて検温と消毒をおお客様にご協力いただきます。
- 対策4** 公衆衛生を考慮し、館内の消毒を定期的に行います。
- 対策5** フロントにアクリル板を設置して接客致します。
- 対策6** お部屋の鍵を消毒いたします。
- 対策7** ドアノブやエレベーターボタンの消毒を定期的に行います。
- 対策8** 全従業員マスク着用にて対応致します。



詳細はこちらからご確認ください。

# 曲水の庭 ホテル 玉泉

8名様以上から  
ご利用頂ける

## 団体宿泊 プラン



リフレッシュメントラウンジ誕生



美肌・姫神の湯 玉造温泉

## 神話の賑わい

AUTUMN 秋冬 WINTER

天然温泉掛け流し(貸切風呂誕生)

自由な朝食バイキング



対象  
期間

2023 10/1日~3/31日

2024

除外日  
2023年12月24日(日)、25日(月)、29日(金)~31日(日)、2024年1月1日(月)~5日(金)、10日(水)、11日(木)、17日(水)、18日(木)、24日(水)、25日(木)、2月5日(月)~8日(木)、14日(水)、15日(木)、28日(水)、29日(木)、3月5日(火)~7日(木)、12日(火)~14日(木)

# すせり

Suseri

対象期間

2023.10.1日 ~ 2024.3.31日

除外日 2023年12月24日(日)、25日(月)、29日(金)~31日(日)、2024年1月1日(月)~5日(金)、10日(水)、11日(木)、17日(水)、18日(木)、24日(水)、25日(木)、2月5日(月)~8日(木)、14日(水)、15日(木)、28日(水)、29日(木)、3月5日(火)~7日(木)、12日(火)~14日(木)



- |                     |                    |                     |
|---------------------|--------------------|---------------------|
| 一、食前酒 ゆずワイン         | 一、蓋物 のどぐろ煮付け       | 一、留め椀 季節の物(赤出汁)     |
| 一、前菜 旬菜五種盛り         | 一、焼き物 カレイの西京漬け     | 一、食事 きぬむすめ(牛味噌添え)   |
| 一、凌ぎ あご出汁玄米麺        | 一、焜 炉 しまね和牛ステーキ    | 一、香の物 三種盛り          |
| 一、造り 五種盛り           | 一、酢の物 サワラの炙りサラダ仕立て | 一、デザート ほじ茶プリンと季節の果物 |
| 一、鍋物 奥出雲ポークと赤どり塩だし鍋 | 生姜ドレッシング           |                     |

※時期により、器や食材が変わる場合がございます。

# やかみ

Yakami

対象期間

2023.10.1日 ~ 2024.3.31日

除外日 2023年12月24日(日)、25日(月)、29日(金)~31日(日)、2024年1月1日(月)~5日(金)、10日(水)、11日(木)、17日(水)、18日(木)、24日(水)、25日(木)、2月5日(月)~8日(木)、14日(水)、15日(木)、28日(水)、29日(木)、3月5日(火)~7日(木)、12日(火)~14日(木)



- |                   |                     |                     |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 一、食前酒 ゆずワイン       | 一、蓋物 焼き蓮根豆腐と煮穴子     | 一、食事 きぬむすめ(牛味噌添え)   |
| 一、前菜 旬菜五種盛り       | 一、焜 炉 奥出雲ポークフルーツ漬け  | 一、香の物 三種盛り          |
| 一、凌ぎ あご出汁玄米麺      | 一、蒸し物 季節の茶碗蒸し       | 一、デザート ほじ茶プリンと季節の果物 |
| 一、造り 四種盛り         | 一、酢の物 鱈の南蛮漬けとつるつる人参 |                     |
| 一、鍋物 うなぎと季節野菜わさび鍋 | 一、留め椀 季節の物(赤出汁)     |                     |

※時期により、器や食材が変わる場合がございます。