山海を旅歩き、湯に、食に満たされる。 ここは山陰・四季の旅の拠点。

米子•皆生温泉

東光園

日本海と名峰大山を望み、四季の恵みに あふれる山陰・皆生温泉。

自然の安らぎを求めて旅されるお客様を、

東光園が、天然の温泉と山海の美味をご用意して

おもてなしいたします。見どころ多き山陰の旅の拠点として、どうぞおくつろぎください。

出雲大社を髣髴とさせる幻想的な空間で。

二種の名湯に、身も心もときほぐされる。

その昔、浜の漁師によって海から湧く湯が発見された皆生温泉は、山陰の三名湯の一つ。

源泉かけ流しの当館温泉は、代謝を促進する弱塩類泉のほか、当館だけに源泉を持ち、美肌効果のある弱アルカリ泉のお湯も湧き出ています。

彫刻家・流政之氏の設計による朱塗りの非日常空間 で、二つの湯の違いを肌に感じていただけます。

内湯(染が湯/雲が湯)

旅のからだを癒し温める、 ぬくもりの湯。

> 海から湧き出た皆生温泉の塩湯がお楽しみいただけます。 主な効能は神経痛、リウマチ、慢性皮膚炎、 慢性婦人病などです。タラソテラピー(海洋療法)と してミネラルやビタミンの補給、ストレス解消、 そして代謝を促進する美容効果も注目されています。





露天風呂 (郭の湯/里の湯)

海風ただよう湯殿で

疲れをほぐす、美肌の湯。

皆生温泉では東光園だけに 湧く弱アルカリ泉の露天風呂。 神経痛、筋肉痛、冷え症などに 効果があります。加えて美肌 効果のある美人の湯として 評判です。内湯に入浴後の 後湯としてお入りになれば デトックス効果も高く、 その違いを実感いただけます。





東光園おすすめ!山陰の旬を愉しむ♪ スタンダード会席プラン♪

東光園をより満喫していただくための会席料理プランです。 山陰の山海の恵みである食材の数々の他、調味料にもこだ わった料理長自慢の会席料理をぜひお愉しみくださいませ。 境港の新鮮な魚介類を中心としたメニューになっております。 ※当プランには蟹は含まれません。蟹料理をご希望のお客 様は蟹会席をお選び下さいませ

■夕食■ 18:00~21:00(最終入場19:30)

お食事処またはダイニングにて、山陰の海の幸・山の幸を

ふんだんに使用した会席料理をご用意いたします。

<メニューの一例>

旬八寸 五種盛り

告り 六種盛り

大山鶏の鍋 野菜一式 鍋物 名物 のどぐろのよみがえり蒸し

凌ぎ 大山そば

揚物 大海老の天ぷら

蒸物 白身魚の松前蒸し 季節の炊き込みご飯

食事 汁物 赤出汁

香の物 三種盛り 季節のデザート 甘味

※料理の内容が一部変更になる場合もございます

<別注料理のご紹介>

『白イカ姿造り』・・・2,160円

『ずわいがにの姿蒸し』・・・3,240円

『鳥取和牛陶板焼き』・・・2,700円

『のどぐろの煮付け』・・・1,620円

→料理長おすすめの別注料理もぜひご賞味くださいませ。

私どもは、ここ東光園を「わくわく」人生を愉しむという港を目指して出 向する巨大船と考えております。ここ山陰の地で、山海の恵みを用いた お料理の数々、そして料理人の腕をお愉しみ下さいませ。

■朝食■ 7:00~9:00(最終入場8:30)

ダイニングにて健康食バイキングをご用意しております。 30~40品の体に良いお料理の数々をお召し上がりください。

温泉■

皆生温泉特有の塩泉は、代謝を促進する効果がございます。また当館で は、皆生温泉唯一のアルカリ泉を自家源泉にて有しており、美肌効果が高 いとご好評いただいております。大浴場の内湯は塩泉かけ流し、露天風 呂はアルカリ泉でございます。

■貸切家族風呂■ 15:00~23:00(最終スタート22:00)

「誰にも気兼ねなく、静かにゆったりと温泉につかりたい」そんな方には 貸切家族風呂がおすすめです。50分/2100円



【露天風呂/郭の湯】美肌効果のある 弱アルカリ泉の温泉をお楽しみいただけます 出雲大社をモチーフとした近代の名建造物



本館「天台」外観/本館(天台)は



喫茶スペースでは 体に良いお飲み物の 数々を自由に 飲んでいただけます



山陰の旬を愉しむスタンダード会席のイメージです

ご利用人数	1名様~
料金	15,200円~
お食事	2食付(夕食•朝食)
※その他	季節、曜日によって 異なります。



朝食は30種~40種の品が並ぶ、 健康食バイキングをどうぞ



〒683-0001 鳥取県米子市皆生温泉3-17-7

TEL/0859-34-1111•FAX/0859-34-1118