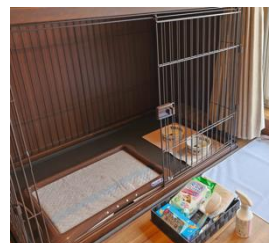


お部屋：北館



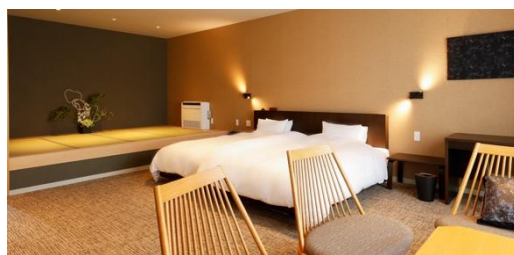
ワンちゃん泊ルーム 洋室約30㎡ (4室)

●大人3名 ※添い寝1名可能(未就学以下)

・ベッドサイズ：常設ベッド2台(セミダブル幅120cm×長さ200cm)

・ソファベッド1台(幅102cm×長さ185cm)・バスなし・ウォシュレットトイレあり・禁煙

■料金の目安：星取会席プラン 2名1室お一人様あたり 平日19,800円～ /休前日24,200円～
※税込 ※シーズンによって異なります。 ※ワンちゃん1頭につき3,300円(2頭まで可)



ユニバーサルデザイン特別室 和洋室約73㎡ (1室)

●人数大人5名 ※添い寝の場合が合計6名まで可能(未就学児)

・ベッドサイズ：常設ベッド2台(セミダブル幅120cm×長さ200cm)・和布団3組(又はエキストラベッド3台)・バス：あり(温泉を引き込んでおります)・ウォシュレットトイレ・禁煙

■料金の目安：星取会席プラン 2名1室お一人様あたり 平日27,500円～ /休前日31,900円～
※税込 ※シーズンによって異なります。



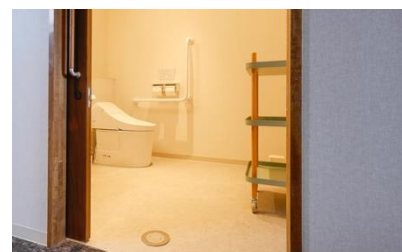
ユニバーサルデザイン洋室約30㎡

●人数大人3名 ※添寝1名まで(未就学児以下)

・常設ベッド2台(セミダブル幅120cm×長さ200cm) ・ソファベッド1台(幅102cm×長さ185cm) ・ウォシュレットトイレ・禁煙



ユニットバス付タイプ (2室)



車椅子対応トイレタイプ

※バスなし (6室)

■料金の目安：星取会席プラン 2名1室お一人様あたり 平日18,700円～ /休前日23,100円～
※税込 ※シーズンによって異なります。 ※ユニットバス付タイプ +1,100円

レストラン iWAmoto



星華会席



星取会席



星風会席



現代の名工に選ばれた
岩本総料理長（写真中央）

■営業時間

朝食 7:00～9:00

ランチ 完全予約制

ディナー 17:30～/18:00～/19:00～

■総席数

92席（レストラン64席／テラス28席）＋大会議室エリア使用）

温泉・サウナ



・泉質単純放射能泉（低張性弱アルカリ性温泉）俗にラジウム温泉と呼ばれています。泉温39～45度

●泉質別適応症

切り傷、火傷、慢性皮膚炎、虚弱児童、慢性婦人病、痛風、動脈硬化症、慢性胆のう炎、胆石症、高血圧症

●一般適応症神経痛

筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、関節のこわばり、うちみ、くじき、慢性消化器病、痔疾、冷え性、病後回復期、健康増進

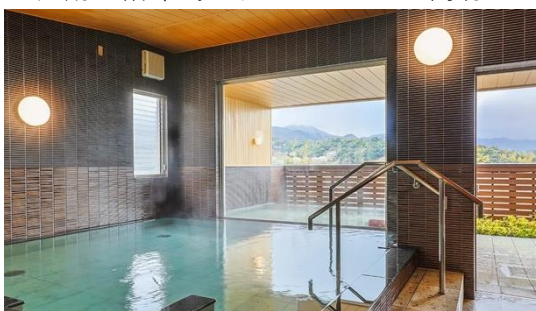
露天風呂

露天風呂は源泉100%かけ流し。

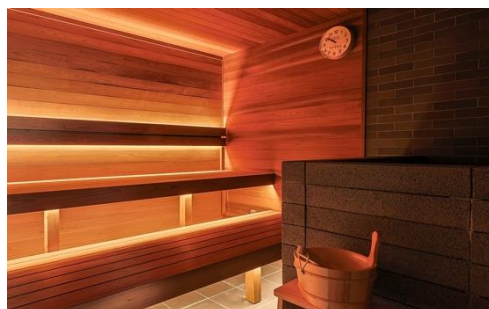


内湯

※内湯は循環式です ※こちらにも簡易バスリフト設置可能

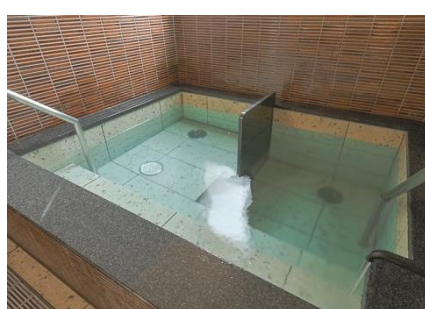


セルフフローリュ式サウナ



2種類の深さの水風呂

最大85cmと55cmの深さ、チラー入



貸切風呂「新月の湯」※宿泊者限定

利用時間45分、車椅子リフト有り



■日帰り入浴：5月23日（金）からスタートします 11～16時まで（最終受付15時）
※火曜、水曜、および休館日など、不定期でのメンテナンスのため休業いたします。

HOTEL星取テラスせきがね 日帰りプラン（予約制）

ご宴会プラン



華の宴 会席コース （お一人様 12,100円・税込）

総料理長が厳選した高級食材をふんだんに使い、繊細な技で仕上げた会席を楽しむ最上級のお料理です。特別なご宴席や大切な記念日におすすめです。

華の宴 会席コース & 飲放題120分付き （お一人様 15,000円・税込）



星の宴 会席コース （お一人様 9,900円・税込）

地元・山陰の旬の味覚を堪能できる会席をいただく真ん中のグレードのお料理です。気軽なご宴会からご家族のお祝いまで、幅広くご利用いただけます。

星の宴 会席コース & 飲放題120分付き （お一人様 13,000円・税込）



風の宴 会席コース （お一人様 7,700円・税込）

少食の方や、落ち着いたお食事を楽しみたいご宴会に最適です。また、お酒を多く飲まれる方でお料理は控えめにとりう方に人気のコースです。

風の宴 会席コース & 飲放題120分付き （お一人様 11,000円・税込）

- ご宴会全コース、お昼は10名様より受付、夜は3名様より受付を行っております。
- 送迎サービスも同様の人数でお受けしております。
送迎は倉吉市内での対応とさせていただきます。（範囲外の場合や要相談）
送迎の立ち寄り場所は1ヶ所まで対応いたします。

お祝い・ご法要等の別注対応

お祝い・法要・宴会などグループのご利用に最適。心を込めた料理で特別なひとときをお手伝いいたします。



お祝い料理



ご法要料理



鯛の焼き物



お持たせの赤飯の
折詰も承ります