

シンプルな蟹すぎで、蟹の旨味を堪能。隅々にまでしっかり身がつまみついて食べ応え充分である。



希少な生蟹に舌鼓。 浜直送の味に酔いしれる

窓辺に座り、悠然と広がる海原を眺めていると、時間を忘れてしまう。気がつけば、海面は真っ赤に染まっている。そろそろ夕食の時間だということを、にわかに活気付く仲居さんたちと、どこからともなく漂ってくる旨そうな香りで気付く。

冬の目玉は、やはり境港から直送される蟹である。館内にある大きな生簀に入れられ、料理される寸前に厨房へと運ばれるから、活きの良さはお墨付。やはり香ばしい焼蟹だろうか、それとも刺身、いやいや王道の鍋も捨てがたいし、味噌たっぷりの甲羅酒も蟹を食す

ときの醍醐味だ。こちらの蟹づくし会席膳なら、それらを全て味わえる。次々と料理が出てきて手と口を休める暇がないなんて、なんと幸せなことだろうか。

もう一つの幸せは風呂である。美肌効果やリラクゼーション効果も期待できる塩分濃度の高い皆生温泉の湯。露天風呂で、ひんやりとした海風と、日本海らしい荒々しい波の音を耳を傾けながら、露天風呂に体を沈める。冷え切った体が徐々に温まって行くのがわかる。湯船の中で手足を伸ばし、「ああ、極楽、極楽」思わずひとりごちた。



磯の香りが食欲をそそる。味噌まで残さず味わいつくしたい。



花のように開いた身は、活け蟹の証拠でもある。



「館内や部屋に飾った書画や陶器などもご覧になってくださいね」と女将の柴野富美子さん。

【皆生温泉】皆生 菊乃家

住所／米子市皆生温泉4-29-10

電話／0859-22-6560

チェックイン／15:00 チェックアウト10:00

交通／電車：JR山陰本線米子駅よりタクシーで15分

車：米子自動車道米子ICより413号線を皆生温泉方面へ10分

Map→P111

宿みやげ



湯のうさぎ 12個入り1050円
まるで湯上りの肌のように、ほんのりピンク色したお饅頭。中にはなめらかなこし餡が。



刻一刻と様子を变える海辺の風景を愉しめる落ち着いた空間。大きな窓が嬉しい。



いつまでも浸っていたくなる檜作りの露天風呂。湯浴みの友は、遠くに見える水平線だ。