

だいせん高原 ヘルシージンギスカン

さわやかな風を感じて/海を見ながら/大山を見ながら

お一人様：1,300円 [小学生1,000円]

オススメの作り方、食べ方は簡単!!!



①ジンギスカン鍋を温めます。



②温めたジンギスカン鍋の上に野菜を敷いて



③野菜の上にお肉を



④最後にまた野菜を敷いてお肉を蒸し焼きにします。



⑤はい、出来上がり。
なぜかお肉もふっくら!!

ラム肉使用
肉も野菜も
食べ放題!!
60分

ジンギスカンはヘルシー料理

その①

羊の肉にはカルニチンと呼ばれる成分が多く含まれていて、脂肪を燃焼させる効果があるんだよ。

その②

野菜には食物繊維をはじめ、ポリフェノールやビタミンE等の抗酸化効果のある成分が多く含まれているんですよ。

- 『食べて健康・絶景を見て感動』 -



営業案内

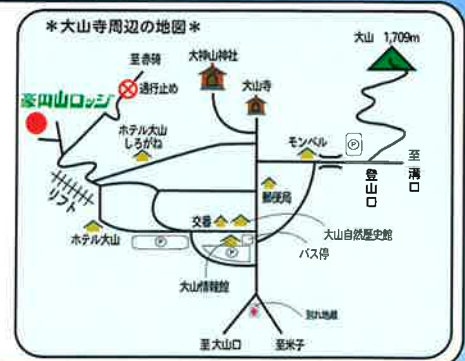
営業期間 2012年4月27日(金)~2012年11月上旬
営業時間 11:00~16:00 [ラストオーダー 15:00]
定休日 毎週木曜日 [GW・夏休み期間中は除く]

— お問い合わせ・ご予約は —

豪山ロッジ

〒689-3318
鳥取県西伯郡大山町大山124
TEL0859-52-2311
Fax0859-52-2832
E-mail: info@daisen-resort.jp

※ 表示価格は税込価格です。



<http://www.daisen-resort.jp>