

グリーンシーズンのだいせん高原 豊円山ロッジお薦めグルメ!



テラス席では
わんちゃんと一緒に
食事を楽しめます!!

ヘルシージンギスカン

HEALTHY GENGHIS KHAN

開催期間
11/3(月・祝)
まで

お一人様OK!
カップル・ご家族・ご友人
団体・ツーリング・ペット連れ
などなど
みなさま大歓迎!!

食べ放題!!**60分**

○ラム(子羊肉) ○ラム肉ダレ(数量限定)
○豚肩ロース ○豚肉ダレ(数量限定)
○ウインナー ○新鮮野菜 ○カレー ○ごはん
大人 **2,490円** 子ども **1,490円**

ソフトドリンクバー
飲み放題60分(酒類除く)**300円**

◎コーラ・ソーランジャー・ミックスジュース・オレンジピース
◎オレンジ・イエローワイン・ソーダ・ヨーグルト・ブレンドコーヒー

*毎週土曜日はキッズデー!★

※小山山頂T字交差点より車で約10分、徒歩で約15分(園内での飲食)

○大山ビール

750円

○アサヒスーパー
ドライ生ビール

650円

デザートにどうぞ!

○生乳ソフト
クリーム

400円



標高800メートル、高原の大自然に囲まれたロッジ。日本海・大山を見ながら行く、最高のロケーション。

オススメスポット
Dog Run

豊円山リゾート
のやかた空間で
リードははずして遊び放れる

無料のドッグラン



お問い合わせご予約は

豊円山ロッジ

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

だいせん **0120**

149-3114 新潟市南区大山134

Tel: 025-9-52-2311

Fax: 025-92-2832

○営業時間 / 平日 11:00~14:30(最終)

土日祝 11:00~15:00(最終)

○定休日 / 火・水・木・水曜日 08:00~09:00(最終)

○宿泊料 / レンタル料金1000円以上400円(税別)



◎オススメ!! ◎ ジンギスカンの おいしい焼き方!!

ジンギスカンは野菜もたくさん食べられてとてもヘルシーな料理です。

牛の内臓からチラシを焼ける肉がたくさん焼けていて、野菜を焼かせる物がいるんですね。野菜には唐揚げや玉ねぎなど、パクチー、レモンやピーマン等の香辛料を乗せてある肉がよく焼けているんですね。



お肉をのせるページへ

1 ジンギスカン鍋を温めます。

鍋を火にかけ、油を温めたら、肉を焼いてください。



2 野菜をのせます。

野菜をのせる順序で、ジャガイモを始め、次々と焼く。



Point

野菜にくじらの味
の付きやすいもの

3 お肉を焼きます。

肉に油が乗らないように、火を止めてから、火を再び点灯してから肉を焼いてください。



Point

お肉の上に野菜を
乗せて出すのも
GOOD!

4 お肉をひっくり返します。

お肉の色が変われば出来上がり!



Point

野菜と一緒に
焼べると旨味

直接鍋の上にのせて、
両面をしっかりと焼いて!

特選焼け
ダレ無
し

