

2019年は
値上げせずに
がんばります!!

大歓迎!

おひとり

カップル

家族

友人

団体

ツーリング

ペット連れ

etc...



グリーンシーズンのだいせんお薦めのグルメ!



ヘルシージンギスカン

食べ放題!! 60分

食べ放題メニュー

- ラム肉(2種類) ●豚肉 ●野菜
- ウインナー ●ごはん ●サラダ ●カレー

期間 4/27(土)
~11/4(月・祝)

大人 1,500円(税込) 小人 1,000円(税込)

※未就学児は無料

お問い合わせ・ご予約は

豪山山ロッジ

〒689-3318 鳥取県西伯郡大山町大山124
TEL:0859-52-2311 FAX:0859-52-2832

だいせん

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

- 収容人数／レストラン(最大200名) テラス(最大30名)
- 営業時間／平 日11:00~15:30(ラストオーダー14:30)
土日祝11:00~16:00(ラストオーダー15:00)
- 定休日／毎週木曜日 ※6月7月は水・木 定休日

テラス席ではわんちゃんと一緒に食事を楽しめます!!

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



おいしい

ジンギスカンの焼き方！

1

ジンギスカン鍋を
温めます。

鍋が熱くなったら、
脂を鍋全体に
塗り馴染ませて
ください。

2

野菜を
のせます。

野菜は最初に置いた
脂をからめながら、
シャキシャキッと
仕上げます。

3

お肉を
焼きます。

鍋にお肉が
重ならないように
1枚ずつのせていきます。
火が通りお肉のふちが
白くなるまで待ちます。

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！

写真はイメージです。



◀ 特製漬けダレ編 (数量限定)

直接鍋の上にのせて、両面をしっかり焼いて！
味がついているので、タレにつけずにそのままでも美味しいよ！

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。

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！
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だよ！



オススメスポット！

無料のドッグラン



海も山も見える
絶景の「のろし台」

