

グリーンシーズンのだいせんお薦めグルメ!

ヘルシージンギスカン

食べ放題!!
60分



さわやかな風を感じて 海を見ながら
大山を見ながら

期間限定

4/28(土)~11/4(日)まで

大人 **1,500**円 (税込) 小人(小学生) **1,000**円 (税込) ※未就学児は無料

特製のタレに
2日間漬込まれた
旨みたっぷりの
ラム肉

食べ放題メニュー

ラム肉(2種類)
豚肉
野菜
ウィンナー
ごはん
サラダ
カレー



■お問い合わせ・ご予約は

豪山ロッジ

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

〒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**

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

- 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

生乳ソフト



豪山ロッジ



■大山寺周辺 至 大山口 至 米子



ジンギスカンの



美味しい焼き方!



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!!



出来上がり!

◀特製漬けダレ編 (数量限定)

直接鍋の上ののせて、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!



無料のドッグラン

オススメ
スポット!



だいせんの風を
感じて自由に
走りまわれる



豪門山ロッジから 絶景の「のろし台」
徒歩約10分

