

地元食材が味わえる **宿**

# 川床屋



雄大な大山  
素朴なふれあい



自家製醤油ダレで**味**わう

ジンギスカン  
(炭火生ラムコース)



生ラム(小羊)肉にはカルニチンがたくさん含まれ脂肪を燃烧させる効果があります。  
また自家製醤油ダレは昭和22年に当主が作り上げ、今も変わらぬ味で皆様に好評頂いております。

定番も **人気**。



地元で取れた旬の食材(山菜・魚介類・野菜)にこだわり、無添加の食材を優先して使用。  
ボリュームたっぷり地元産を使う徹底ぶりが人気。

地産地消  
**川床膳**



秘伝のスープで大山を**食**す



大山どりの  
自家製団子鍋

歯ごたえ、コク、旨味と三拍子揃った大山どり。山陰産「大山どり」のガラでとったスープに秘伝のだしを加えた醤油味のとり団子鍋。

お好みに柚子こしょうで召し上がると格別  
最後はラーメンでしめくくる。

※ 大山どり・・・大山の恵まれた自然環境  
の中で育てられた食材です。

炭火で焼いて美味しさ **拔群**。



# 大山地どりの炭火焼

肉は脂肪が少なく旨み充分。  
また自家製の地どりダレとの  
相性も最高!!

※「大山地どり(大山シャモ)」・・・

古来から美味とされてきた日本鶏  
(シャモ)をベースにかけ合せた  
地鶏です。

## 館内のご案内

和室



フロント



お食事処



客室数: 13室

収容: 最大50名

大広間あり(宴会可能)

## 川原屋

美しい大山隠岐国立公園の山腹 標高800mの  
所にあり、大山の北壁の絶景が迫り、眼下には  
弓ヶ浜海岸が広がり、遙か彼方には隠岐の島も  
望めます。  
四季のうつろいを感じながらひとときをお  
過ごし下さい。



## ☆御案内☆

\*ご宿泊料金: お一人様・1泊2食付・消費税込  
**8,000円**より (炭火ジンギスカンコース)

食事内容によって宿泊料金が異なりますので  
詳しくはお問い合わせ下さい。

\*チェックイン **15:00**: チェックアウト **10:00** (冬季9:30)

\*お食事料金: お一人様・消費税込  
**1,800円**より (炭火ジンギスカン)

食事内容によって料金が異なりますので  
詳しくはお問い合わせ下さい。

\*お食事のみのご利用は4月~11月末までとなっております。

\*旬の材料を調理致しますので献立、器は変更になる場合がございます。

\*昼食・ご宿泊、すべて予約制となっておりますのでご利用日  
5日前までにご予約下さい。

\*ご予算、内容などはお気軽にご相談下さい。

## \* 大山寺周辺の地図 \*



## ☆お問い合わせ☆

〒689-3318

鳥取県西伯郡大山町大山40-2

Tel.0859-52-2436: Fax0859-52-2439

E-mail: daisen-kawatoko@sea.chukai.ne.jp

<http://www.chukai.ne.jp/~daisen-kawatoko/>

地元食材が味わえる

宿  
**川原屋**

