



大山の風にさそわれて森林浴と食を楽しむ

自家製醤油ダレで味わう

ジンギスカン
(炭火生ラムロース)



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焼させる効果があります。炭火で焼く事で臭みがなくなり食べやすくなります。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。

食事: 1,800円
宿泊プラン: 8,000円

炭火で焼いて美味しさ抜群。



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。

食事: 3,800円
宿泊プラン: 9,000円



☆御案内☆

*営業時間

要予約 (ご利用日5日前までにお願い致します。)

昼 11:00~15:30 : 夜18:00~21:00
(20名様まで対応可能)

- * 無料送迎致します。
(米子市、境港市、大山町、伯耆町エリア)
- * 各プラン11月30日までとなっております。
- * 表示価格は全て税込み価格です。
- * 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☆

地元食材が味わえる

〒689-3318
鳥取県西伯郡大山町大山40-2
Tel 0859-52-2436 : Fax 0859-52-2439
E-mail: daisen-kawatoko@sea.chukai.ne.jp

