一新。

DAISEN HEIGEN GOLF CLUB

Restaurant

Menu

この土地ならではの食を愉しむ

「地蔵滝の泉」に流れる大山の水

大山平原ゴルフクラブの近く
「地蔵滝の泉」とその川の流れは、
環境省「平成の名水百選」にも
選ばれています。

奥大山で栽培される御机（みっくえ）そば

奥大山、御机集落で栽培される蕎麦のブランド。
そばの仕込みにも地元の水を使用しています。

卵

「卵」を使ったメニューすべてに使用する「さくらたまご」は、
ヒナドリから鳥取県で飼育された鶏から生まれる、
まさに地元に育まれた「卵」です。

地元大山町・小川養鶏場の「さくらたまご」

素材にこだわる米子市のベーカリー

「リアン」の

Boulangerie LE Lien

パン

ご提供するパンは
米子市西福原にある話題の名店
ベーカリー「リアン」から

有機栽培、低農薬栽培の

野菜

大山山麓で育てられた有機栽培、
低農薬栽培野菜を可能な限り使用します

大地の恵みと実りの象徴

米

大山の伏流水が潤す水田の
味わい深い美味しいお米

春のどんぶりフェア

鹿児島県産の新ブランド
「ゆず豚」のロース肉を
大山「小川養鶏場」の
さくらたまごでとじた
特別な「カツ丼」です。

ゆず豚
カツ丼
（汁椀、漬物 付）
1,320 円（税込）

天丼
（汁椀、漬物 付）
1,540 円（税込）

ゆず豚
バラ肉を
中華スープで
煮込んだ
角煮丼です。

ゆず豚
角煮丼
（汁椀、漬物 付）
1,320 円（税込）

奥大山 御机（みつくえ）そば

天ぷら盛合わせ（小鉢、水菓子 付）

奥大山の水で
育った蕎麦を
職人の手により
十割蕎麦に仕立てた
ぜひ一度ご賞味
いただきたい
プレミアムな蕎麦です。

1,540 円（税込）

【単品】
990 円（税込）

国産うな重

（小鉢、汁椀、漬物、水菓子 付）

うなぎを丁寧に焼き上げ、
贅沢に一尾使った
国産のうな重です。

2,750 円（税込）

【単品】
2,420 円（税込）

鉄板ラム炒めセット

（御飯、汁椀 付）

1,650円（税込）　【単品】1,430円（税込）

ラム肉はレアでも食せる
生後4ヶ月の
柔らかいもも肉を
地元野菜と炒めて、
食欲をそそる
ジンギスカンたれで
仕上げています。

人気 popular メニュー

野菜たっぷりで醤油ベースの
とろみをつけた鳥取チャンポンです。

チャンポンセット

（唐揚げ、ライス、漬物 付）

1,540円（税込）　【単品】1,210円（税込）

牛かつ御膳

（御飯、小鉢、汁椀、漬物、水菓子 付）

アンガス牛肉を
高温で揚げ、中はレアで仕上げています
3種のソースと塩で味わいください。

1,760 円(税込)

【単品】
1,430 円(税込)

ゆず豚の生姜焼き御膳

（御飯、小鉢、汁椀、漬物、水菓子 付）

鹿児島県産の新ブランド
「ゆず豚」のロース肉を薄切りにして
自家製しょうがだれで
焼き上げたスタミナ御膳です。

1,540 円(税込)

【単品】
1,210 円(税込)

厳選されたブラックアンガス牛に
旬の地元野菜の付け合わせと
ともに3種のソースと塩で
お召し上がりください。

ステーキセット

（ライスorパン、サラダ、スープ、デザート 付）

1,980 円(税込)　【単品】1,650 円(税込)

デミグラスソースで
時間をかけて
じっくり煮込んだ
牛ほほ肉と
「さくらたまご」を使用した、
ふわふわたまごのオムライスです。

牛ほほ肉オムライス

（サラダ、スープ 付）

1,320 円(税込)

良質な牛タンを赤ワインで煮込み
特製デミグラスソースで仕上げた
柔らかい牛タンシチューです。

牛タンシチューセット

（ライスorパン、サラダ、スープ、デザート 付）

1,980 円(税込)　【単品】1,650 円(税込)

ブラックアンガス牛の
ステーキを焼き
その肉汁で炒めた
スタミナたっぷりの
ガーリック
ライスです。

ビーフステーキ&ガーリックライス

（サラダ、スープ 付）

1,540 円(税込)　【単品】1,210 円(税込)

欧風カレー

（サラダ、らっきょ福神漬け 付）

1,320円（税込）

アンガス牛を柔らかくなるまで
たっぷりの野菜とフルーツと
スパイスで煮込んだ自慢のカレーです。

カツカレー

（サラダ、らっきょ福神漬け 付）

1,540円（税込）

柔らかく旨味の強い銘柄豚「ゆず豚」を
使用した平原の特製カツカレーです。

和風パスタセット

（パン、サラダ、スープ、デザート 付）

1,430円（税込）　【単品】1,100円（税込）

ベーコン、ホウレン草、しめじを
和風しょう油味で仕上げています。

メンチカツグラタンセット

（ライスorパン、サラダ、スープ、デザート 付）

1,650円（税込）　【単品】1,320円（税込）

サクサクメンチカツにホワイトソースと
トマトソースをかけチーズをのせて焼きました。

シーザー
サラダ
（パン、スープ 付）
【単品】
880円（税込）
660円（税込）
大山あけまの森で
燻製したベーコンと新鮮野菜、
パルミジャーノチーズ、
クルトンのサラダです。
使っているのは大山が詰まった野菜です。
ミックス
グリーンサラダ
（パン、スープ 付）
【単品】
770円（税込）
550円（税込）
大山山麓で育った
無農薬野菜を使用しています。
オリーブオイル、またはドレッシングで
お楽しみください。

大山どりと
地元の野菜に
地元ベーカリの
パンで作ります。

大山平原
クラブハウス
サンド

（ポテト、ピクルス、スープ 付）

1,320円（税込）

大山ハム
ソーセージ
盛り合わせ

880円（税込）

フライド
ポテト

330円（税込）

牛すじ
ポン酢

550円（税込）

生湯葉
刺身

550円（税込）

赤天

440円（税込）

タコ唐揚げ

660円（税込）

キムチ

330円（税込）

枝豆

330円（税込）

drink menu

Soft Drink

ホットコーヒー	440円(税込)
アイスコーヒー	440円(税込)
紅茶	440円(税込)
アイスティー	440円(税込)
ホットココア	660円(税込)
アイスココア	660円(税込)
カフェラテ	660円(税込)
アイスラテ	660円(税込)
コーラ	440円(税込)
オレンジジュース	440円(税込)
グレープフルーツジュース	440円(税込)
トマトジュース	440円(税込)
ミルク	440円(税込)
レモンスカッシュ	440円(税込)
ジンジャーエール	440円(税込)
アイスクリーム	660円(税込)
コーヒーフロート	660円(税込)
コーラフロート	660円(税込)
クリームソーダ	660円(税込)

ノンアルコール ビール 660円(税込)

Alcohol

生ビール(中)	770円(税込)
生ビール(小)	660円(税込)
瓶ビール(中)	770円(税込)
チューハイ	660円(税込)
焼酎(芋)	660円(税込)
焼酎(麦)	660円(税込)
ウィスキー(W)	660円(税込)
ウィスキー(S)	495円(税込)
酒	660円(税込)
角ハイボール	660円(税込)

coffee

食後のコーヒー

ホット or アイス 220円(税込)

大山平原ゴルフクラブ
料理長
松本卓次

自信を持って、すべてを変えていきます。

一新。

DAISEN HEIGEN GOLF CLUB
Restaurant
Menu