

平原ランチ

旨味のあるサイコロステーキに、
生えびを使った
プリッとした海老フライを添えた贅沢な一品
会場50周年記念メニューです。

平原ランチ

〈ご飯・味噌汁・小鉢・漬物付き〉

2,000円(税込)(単品1,700円(税込))

期間限定
Lunch

秘伝の辣油と花山椒が華やかに香る、本格四川の深いコク。ピリツとした刺激が食欲をそそる、渾身の新メニュー。

〈監修〉米子市「麻麻麺菜店」



四川麻婆豆腐定食

〈ご飯・スープ・漬物付き〉

1,800円(税込)

しっとり柔らかく仕上げたローストポークを贅沢に盛り付けした丼、旨味を引き立てる料理長自慢の特製ソースでお楽しみください。

ローストポーク丼

〈味噌汁・漬物付き〉

1,600円(税込)

ミニ丼

〈味噌汁・漬物付き〉

1,400円(税込)



SPRING 2026



大山の天然水が育んだ
柔らかくジューシーな肉質。
溢れる肉汁と旨味を閉じ込めた
自慢の唐揚げ。

大山鶏の から揚げ御膳

〈ご飯・味噌汁・小鉢・漬物付き〉

1,800円(税込)

(単品1,500円(税込))

鉄板 特製焼きそば

〈別トッピング生玉子100円(税込)〉

1,500円(税込)



ふっくら炊き上げたご飯に、
日替わりの具を添えました、
料理長自慢の「豚汁」で
お楽しみください。

おにぎりの具は
日替わりになります。

おにぎり膳

〈豚汁・漬物付き〉

1,400円(税込)

大山の息吹を味わう、喉越し良い自家製粉そばと、揚げたてサクサクの香ばしさが自慢のかき揚げ。もっちりとしたコシのうどんも選べます。



そば/うどん御膳
(いなり・野菜のかき揚げ付き)
1,800円(税込) (単品1,300円(税込))



日本海の贈り物。
自身のトロと称される極上の脂が、
口の中でとろける贅沢なひとときを。



のどぐろ丼 (味噌汁・小鉢・漬物付き) **1,800**円(税込)



牛すじ 煮込みカレー

(サラダ付き)

1,600円(税込)

大山平原オリジナル。
牛すじのコクに、
地元「白バラ生クリーム」の
まろやかさが溶け合う名物カレー。

やわらか カツサンド

(サラダ・スープ付き)

1,300円(税込)(単品1,100円(税込))

こだわりのひと手間。
進化したパンの軽快な歯ざわりと、
分厚いカツの圧倒的な存在感。

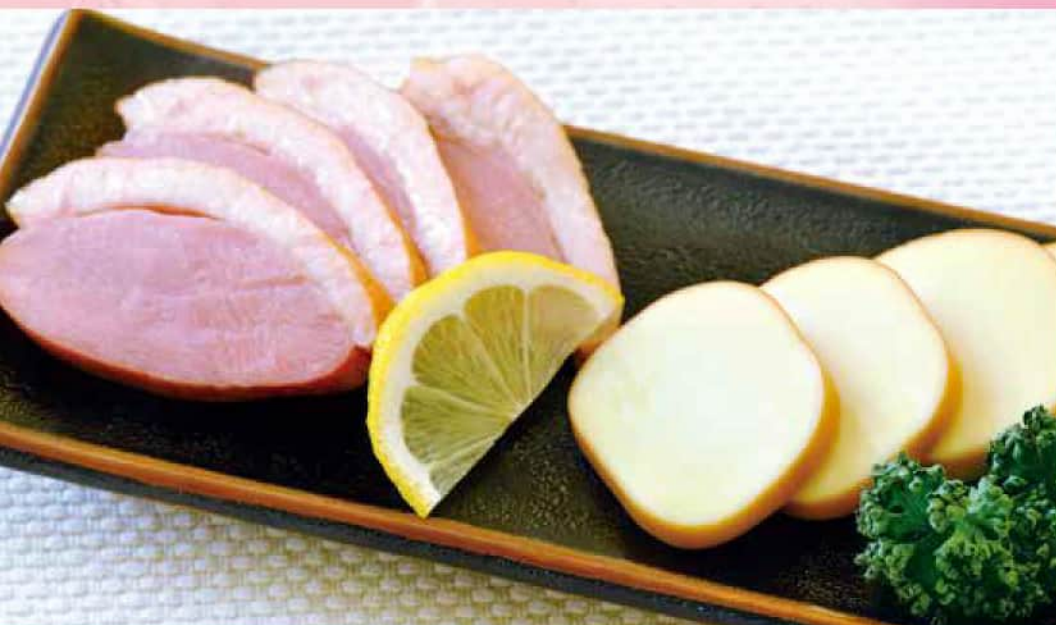


シーザーサラダ

(パン・スープ付き)

1,200円(税込)(単品900円(税込))

大山の恵みを一皿に。
あけまの森ベーコンとさくら玉子、
そして新鮮野菜が彩る、
身体が喜ぶフレッシュランチ。



燻製 盛り合わせ

(鴨・チーズ)

800円(税込)

香り豊かに燻した
鴨肉 チーズを
盛り合わせた一皿
燻製ならではの深い旨味と
余韻をお楽しみください。

ローストポーク

900円(税込)

しっとり柔らかく仕上げた
ローストポークを
贅沢に盛り付けしました。



イカの一晩干し 700円(税込)

肉厚の柔らかい ちょっとピリ辛の一晩干し



自家製らっきょ漬け

350円(税込)

鳥取県産らっきょを使用して、
丁寧に漬け込んだ自家製らっきょ。
程よい酸味と辛みです。

期間限定

Lunch

春

数量
限定



境港水揚げされた朝獲れの生鯷を使用しました。
冷凍物とは違う 脂ののったふっくら感をお楽しみください。

境港産 朝獲れ あじフライ御膳

〈ご飯・味噌汁・小鉢・漬物付き〉

1,800円(税込) (単品 1,500円(税込))

SPRING 2026