2021 Winter ROKKO SANSO CHELLED TO THE PROPERTY OF THE PROPERT SEASON PRESS おもでなしの心でお客様を元気一杯

お迎えしますので宜しくお願い申し上げます。

冬号のご案内です

※ 料理写真はイメージです

2021 Winter Menu ~2022年2月末まで~

- 六甲山会席 -



: お造り五種盛り合わせ 妻一式

活〆とらふぐ てっちり鍋 鮑のフリットと風呂吹き大根

黒毛和牛のSUKIYAKI

ふぐの唐揚げ 酢橘 青唐添え

季節のご飯又は 丹波産こしひかり一等米

: 赤出汁 なめこ 三つ葉

: 本日の三種盛り

: デザート盛合せ ◆ソフトドリンク:ドリンクバイキング

※ 仕入れの状況により

内容が変更となる場合がございます

¥4,400 税込

2021 New



しゃぶしゃぶ

六甲二彩鍋

税込

鍋物は3人前以

上より承ります。

◆前 菜◆御 造り

◆海鲜一彩鍋

◆黒毛和牛サーロイン ◆鍋野菜◆ラーメン◆サラダ

◆食事◆香物◆デザート ◆食事◆香物◆デザート

※ 仕入れの状況により内容が変更となる場合がございます

2021 New Limited

限定鍋料理

期間:12月~2月



税込

¥3,850

◆前 菜◆御 造り◆ぼたん鍋◆鍋野菜◆温泉卵 ◆うどん◆サラダ◆食事◆香物◆デザート

厳選された国産の猪肉を料理長特製の味噌仕立てで

※ 仕入れの状況により内容が変更となる場合がございます

2021 New

- キ鉄板焼きコース



♦前菜 : 前菜~師走~

: 鮑のバターソテーとガーリックトースト

: 黒毛和牛サーロインとフィレ肉

季節の焼き野菜と共に

◆サラダ : グリーンサラダ

: 季節のご飯又は丹波産こしひかり一等米

◆椀物・香物 : 赤出汁 なめこ ◆デザート : デザート盛合せ ◆ソフトドリンク:ドリンクバイキング

※ 仕入れの状況により内容が変更となる場合がございます

2021 New



2021 New

- 黒毛和牛陶板会席 -



◆前菜 :前菜~師走~

: お造り三種盛り合わせ 妻一式 ◆陶板焼:黒毛和牛サーロインとフィレ肉

季節の焼き野菜と共に

◆サラダ : グリーンサラダ

:季節のご飯又は丹波産こしひかり一等米

: 赤出汁 なめこ ◆デザート : デザート盛合せ ◆ソフトドリンク:ドリンクバイキング

※ 仕入れの状況により内容が変更となる場合がございます

2021 New Menu

お子様料理



大人料理顔負けのボリュー ム。サイコロステーキを 熱々の鉄板でどうぞ!

小さなお子様にはこちら 六甲山荘特製お子様ランチ をイメージしました!

¥880

税込

※ 仕入れの状況により内容が変更となる場合がございます

川崎重工業健康保険組合

健康推進センター 六甲山荘

〒657-0101 兵庫県神戸市灘区六甲山町南六甲1034-15 TEL: 078-894-2570 予約受付: 午前10時~午後5時

