

2022 Spring

ROKKO SANSO
SEASON PRESS

いよいよ六甲山荘が再オープンします！

外に出るのが気持ち良い季節になりました。

おもてなしの心でお客様を元氣一杯

お迎えしますので宜しくお願い申し上げます。

※料理写真はイメージです

※仕入れの都合により内容が変更となる場合がございます

春号のご案内です

2022 Spring Menu ~2022年5月末まで~

- 六甲山会席 -

期間：通年販売



- ◆前菜 : オードブル
- ◆造り : お造り五種盛り合わせ 妻一式
- ◆小鍋 : 猪肉のすき焼き
- ◆魚料理 : スズキのアクアパッツァ
- ◆肉料理 : 黒毛和牛のグリユ
- ◆お浸し : 桜風味のざるそば 山菜の天婦羅
- ◆サラダ : グリーンサラダ
- ◆食事 : 季節のご飯又は丹波産こしひかり
- ◆椀物 : お吸い物
- ◆香物 : 本日の三種盛り
- ◆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

¥4,400
税込

2022 Regular Menu

- 鍋料理 -

期間：通年販売 ※3人前より注文可



黒毛和牛
しゃぶしゃぶ ¥3,850
税込

六甲二彩鍋 ¥3,850
税込

- ◆前菜◆造り
- ◆黒毛和牛サーロイン
- ◆鍋野菜◆うどん◆サラダ
- ◆食事◆香物◆デザート
- ◆前菜◆造り
- ◆海鮮彩々
- ◆鍋野菜◆ラーメン◆サラダ
- ◆食事◆香物◆デザート

2022 New Limited

- 限定鍋料理 -

期間：4月 ※3人前より注文可



春の山海鍋 ¥3,850
税込

- ◆前菜◆造り◆鍋野菜◆お肉◆魚介類
- ◆桜そば◆サラダ◆食事◆香物◆デザート

肉あり魚あり野菜あり、あれこれ食べたい欲張りさんにも
きつとご満足頂ける六甲山荘春の名物コースです♪

2022 Spring Menu

- ステーキ鉄板焼きコース

期間：通年販売



¥4,950
税込

- ◆前菜 : 前菜
- ◆シーフード : オマール海老の香草焼き
- ◆メイン : 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
- ◆食事 : 季節のご飯又は丹波産こしひかり
- ◆椀物・香物 : お吸い物
- ◆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

2022 Spring Menu

- 黒毛和牛陶板会席 -

期間：通年販売



¥4,400
税込

- ◆前菜 : 前菜
- ◆造り : 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
- ◆食事 : 季節のご飯又は丹波産こしひかり
- ◆椀物・香物 : お吸い物
- ◆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

2022 Spring Menu

- 花籠会席 -

期間：通年販売



¥2,750
税込

- ◆前菜 : 前菜
- ◆造り : 三種盛り合わせ
- ◆魚料理 : スズキの木の芽焼き
- ◆肉料理 : 黒毛和牛
サイコロステーキ
- ◆揚げ物 : 海老と山菜の天婦羅
- ◆サラダ : グリーンサラダ
- ◆食事 : 季節のご飯又は丹波産こしひかり
- ◆椀物・香物
- ◆デザート盛合せ
- ◆ドリンクバイキング

2022 Regular Menu

- お子様料理 -

期間：通年販売



¥1,650
税込

¥880
税込

キッズディナー

キッズプレート

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！

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9時～午後5時

※新型コロナ感染拡大予防対策の為、当面の間はバイキングを個人食に変更しております

