

2022

ROKKO·SANSO
SEASON PRESS

夏号のご案内です。

2022 Summer Menu ~2022年8月末まで~

- 六甲山会席 -

- ◆前菜
- ◆造り
- ◆小鍋
- ◆魚料理
- ◆肉料理
- ◆お凌ぎ
- ◆サラダ
- ◆食事
- ◆椀物
- ◆香物
- ◆デザート
- ◆ソフトドリンク
- ◆オードブル
- ◆お造り五種盛り合わせ
- ◆活〆鱈のしゃぶしゃぶ
- ◆鮎のサルティンボッカ
- ◆ラムチョップのカツレツ
- ◆冷製フランベいくらとじゅんさいのジュレ
- ◆季節のご飯又は丹波産こじひかり
- ◆グリーンサラダ
- ◆季節のご飯又は丹波産こじひかり
- ◆お吸い物
- ◆本日の三種盛り
- ◆デザート盛合せ
- ◆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

- ◆造り◆活〆鱈
- ◆海鮮色々◆牛肉◆豚肉
- ◆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：6月～8月 ※3人前より注文可



鱈すき鍋

¥3,850
税込

- ◆前菜◆造り◆活〆鱈すき鍋◆鍋野菜
- ◆鍋おとし◆そうめん◆サラダ◆食事◆香物◆デザート
- 旬の鱈を料理長特製の出汁でお召し上がりください。
鱈すきでもしゃぶしゃぶでもご自由にお召し上がりください。

2022 Summer Menu

- ステーキ鉄板焼きコース

期間：通年販売

¥4,950
税込

- ◆前菜
- ◆シーフード
- ◆メイン
- ◆サラダ
- ◆食事
- ◆椀物・香物
- ◆デザート
- ◆ソフトドリンク
- ◆前菜
- ◆蒸しアワビのバター焼き
- ◆黒毛和牛サーロインとフィレ肉
季節の焼き野菜と共に
- ◆グリーンサラダ
- ◆季節のご飯又は丹波産こじひかり
- ◆お吸い物
- ◆デザート盛合せ
- ◆ドリンクバイキング

2022 Summer Menu

- 花籠会席 -

期間：通年販売

¥2,750
税込¥3,850
税込

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

2022 Summer Menu

- 黒毛和牛陶板会席 -

期間：通年販売

¥4,400
税込

- ◆前菜
- ◆造り
- ◆陶板焼
- ◆サラダ
- ◆食事
- ◆椀物・香物
- ◆デザート
- ◆ソフトドリンク
- ◆前菜
- ◆お造り三種盛り合わせ 妻一式
- ◆黒毛和牛サーロインとフィレ肉
季節の焼き野菜と共に
- ◆グリーンサラダ
- ◆季節のご飯又は丹波産こじひかり
- ◆お吸い物
- ◆デザート盛合せ
- ◆ドリンクバイキング

工事休館のお知らせ

誠に勝手ながら当館は改修工事の為、

下記期間中は休館となります。

お客様には大変ご迷惑をお掛けしますが
何卒宜しくお願い申し上げます。休館までに是非一度、六甲山荘へ
お越しください。

スタッフ一同お待ちしております。

期間：2022年8月30日～11月末（予定）