

2022

ROKKO SANSO
SEASON PRESS

六甲山の夏がいよいよスタートします！

避暑地としても最高の季節がやってきました。

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

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 : オードブル
- ◆造り : お造り三種盛り合わせ 妻一式
- ◆小鍋 : 活け鰻のしゃぶしゃぶ 野菜
- ◆魚料理 : 鮎のサルティンボッカ
- ◆肉料理 : ラムチョップのカツレツ
- ◆お浸ぎ : 冷製フランクフルトとじゅんさいのジュレ
- ◆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
- ◆お吸い物 : お吸い物
- ◆本日三種盛り : 本日三種盛り
- ◆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
- ◆海鮮彩々◆牛肉◆豚肉
- ◆鍋野菜◆うどん◆サラダ : 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

2022 New Limited

- 限定鍋料理 -

期間：6月～8月 ※3人前より注文可



鰻すき鍋

¥3,850
税込

- ◆前菜◆造り◆活け鰻すき鍋◆鍋野菜
- ◆鰻おとし◆そうめん◆サラダ◆食事◆香物◆デザート

旬の鰻を料理長特製の汁でお召し上がりください。
鰻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 : 前菜
- ◆シーフード : 蒸しアワビのバター焼き
- ◆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 Summer Menu

- 花籠会席 -

期間：通年販売

¥2,750
税込

- ◆龍盛り～水無月～
- ◆お造り三種盛り合わせ
- ◆鮎の塩焼き
- ◆黒毛和牛サイコロステーキ
- ◆鰻の天婦羅
- ◆冷製茶碗蒸し
- ◆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
- ◆デザート盛合せ
- ◆ドリンクバイキング

2022 Summer 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

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。休館までには是非一度、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）

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

※新型コロナウイルス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

