

2023 Summer

ROKKO SANSO SEASON PRESS

夏号のご案内です

2023 Summer Menu ~2023年8月末まで~

¥5,100
税込

- 六甲山会席 -

★季節ごとの旬の食材と六甲山荘がセレクトした
厳選黒毛和牛を使用した季節限定会席料理です。
是非ご賞味ください!!

- ◆前菜 : オードブル
- ◆造り : 旬のお造り盛り合わせ 妻一式
- ◆小鍋 : 鰻のちり鍋 はりはり野菜 稲庭うどん
- ◆魚料理 : 鮎のコンフィとサザエのブルギニオン風
- ◆肉料理 : 黒毛和牛のロッシュニ仕立て
- ◆サラダ : サラダバイキング
- ◆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 : お漬物バイキング
- ◆デザート : デザートバイキング
- ◆ソフトドリンク : ドリンクバイキング

2023 NABE Menu(3人前から)

- 六甲二彩鍋&しゃぶしゃぶ -

★二彩鍋は4つのお出汁から2つをお選びいただけます

～ 六甲二彩鍋 ～

- ◆前菜 ◆造り
- ◆海鮮彩々 ◆牛肉 ◆豚肉
- ◆鍋野菜 ◆ラーメン
- ◆サラダ ◆食事 ◆香物
- ◆デザート ◆ドリンクバイキング

～ しゃぶしゃぶ ～

- ◆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
- ◆ドリンクバイキング

¥4,400
税込

2023 Summer Menu

- 花籠会席 -

★旬・美味しい物を少しずつ食べたいお客様はこちら

- ◆籠盛り
- : お造り盛り合わせ
- : 本日のお魚料理
- : 黒毛和牛サイコロステーキ
- : 鰻の天婦羅 山椒塩
- : 稲庭うどん
- ◆サラダ : サラダバイキング
- ◆食事 : 季節のご飯又は
丹波産こしひかり
- ◆椀物・香物 バイキング
- ◆デザートバイキング
- ◆ドリンクバイキング

¥3,100
税込

2023 Summer Menu

- ステーキ鉄板焼きコース -

¥5,700
税込

- ◆前菜 : 前菜
- ◆シーフード : 蒸しアワビの鉄板焼き
- ◆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 : サラダバイキング
- ◆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・バイキング
- ◆デザート : デザートバイキング
- ◆ソフトドリンク : ドリンクバイキング

2023 Summer Menu

- 黒毛和牛陶板会席 -

¥5,100
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 : サラダバイキング
- ◆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・バイキング
- ◆デザート : デザートバイキング
- ◆ソフトドリンク : ドリンクバイキング

2023 Limited Menu(3人前から)

- 鰻すき鍋 -

期間: 6月～8月 ※3人前より注文可

- ◆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 ◆ドリンクバイキング
- 旬の鰻を料理長特製のお出汁でお召し上がりください。
ズは勿論鰻そうめんどうぞ!!

¥4,400
税込

Event Schedule

- 6月～8月 -

- ◆父の日イベント (6/18)
- ◆七夕イベント (7/1～7/7)
- ◆夏休みイベント (7/23～8/27)

六甲山荘の夏はイベントが目白押しです!
お子様から大人のお客様までお楽しみ頂ける様
取り組んでおりますので是非ご利用ください!

※ イベントの内容は告知無く変更・中止する事が
ありますのでご了承ください

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

※ 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

