

2023 Winter

ROKKO SANZO SEASON PRESS

いよいよ寒さ本番となる六甲山の冬。
美味しいお肉と旬の食材を使用した
会席料理をご用意しております。
お客様のお越しをスタッフ一同
心よりお待ちしております!!!

冬号のご案内です

2023 Winter Menu ~2024年2月末まで~

★ - 六甲山会席 -

★旬の食材を中心とした当館自慢の季節限定コースです

- ◆オードブル : 前菜盛り合わせ
◆造り : 旬のお造り盛り合わせ 妻一式
◆小鍋 : てっちり鍋 ポン酢 薬味
◆魚料理 : 寒鯖と白子 焦がしバターのソースで
◆肉料理 : 和牛胸肉のビーフシチュー
◆揚物 : ふぐの唐揚げ 檸檬 青唐
◆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 : 赤出し汁
◆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

¥5,100 税込



2023 Winter Menu

- ステーキ鉄板焼きコース

★ 厳選された黒毛和牛をご堪能下さい



¥5,700 税込

- ◆オードブル : 前菜盛り合わせ
◆シーフード : ロブスターの鉄板焼き
◆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 : 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 : 赤出し汁・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 Winter Menu

- 黒毛和牛陶板会席 -

★ 鉄板焼きと同じ黒毛和牛をご提供します



¥5,100 税込

- ◆オードブル : 前菜盛り合わせ
◆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 : 赤出し汁・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 Winter Menu

- 花籠会席 -

★旬の物等少しずつあれこれ食べたいお客様はこちら



¥3,100 税込

- ◆籠盛り~冬~
◆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
◆牡蠣フライ
◆冬の味覚 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 : バイキング
◆デザートバイキング
◆ドリンクバイキング

Event Schedule

- 12
・冬至の日イベント (12/22)
・クリスマスイベント (12/24~25)
・迎春イベント (12/31)
1月
・新春イベント (1/1~1/3)
・七草粥イベント (1/7)
2月
・節分イベント (2/3)
※イベント内容は施設都合等により変更・中止する事がありますのでご了承ください

2023 NABE Menu

- しゃぶしゃぶ -

※3人前より注文可

★ うどんが付いておりますのでご注意ください



- ◆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

¥4,400 税込

2023 NABE Menu

- 六甲二彩鍋 -

※3人前より注文可

★ ラーメンが付いておりますのでご注意ください



- ◆選べる出汁 (2種類)
◆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

¥4,400 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

※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.

