

空のダイニング

Lunch Menu



表示料金は全て税込の価格です。

カジュアルランチコース

Lunch Course

旬の食材を楽しめるリーズナブルなコースです。

1名様 3,300



旬サラダの盛り合わせ

季節のスープ

パン or ライス

メイン（以下より一品お選びください）

チキンソテー ガストリックソース

スズキのポワレ ウニソース

本日のおすすめ 内容はスタッフにお尋ねください

自家製デザート2種盛

ドリンクバー

アラカルト
À La Carte

但馬牛と八鹿ポークのハンバーグ

但自家養蜂はちみつと赤ワイン、深いコクの
エスプレッソのソース

2,800



季節のスープ

ライス（兵庫県産米）

ドリンクバー



春野菜カレー

但馬牛の特製カレー

2,850

サラダ

ドリンクバー

春野菜カレー

2,200

サラダ

ドリンクバー

きのこのオムライス

自家製シチューソース

2,530

サラダ

ドリンクバー



シェフ特製 旬の前菜盛り合わせ 1,100

デザート3種盛り合わせ

+440

アラカルトメニューをご注文いただいた方のみ

アラカルト
À La Carte

鱧（きす）のクリームコロッケ

トマトソース添え

2,750



季節のスープ

ライス（兵庫県産米）

ドリンクバー

チキンソテー レモン添え

2,530



プチサラダ

ライス（兵庫県産米）

ドリンクバー

キッズプレート

1,540

オムライス

サラダ

フライドポテト

エビフライ

唐揚げ or ハンバーグ

ドリンクバー

デザート3種盛り合わせ

+440

アラカルトメニューをご注文いただいた方

バーベキューランチ
BBQ Lunch

お一人様ワンオーダーお願いいたします。

ランチ BBQ -A- 4,180

彩りサラダ
USロース・八鹿豚・丹波鶏
ソーセージ
焼き野菜5種盛り
兵庫県産米のおにぎり
デザート2種盛り合わせ
ドリンクバー

ランチ BBQ -B- 6,380

彩りサラダ
但馬牛2種
ソーセージ
焼き野菜5種盛り
兵庫県産米のおにぎり
デザート2種盛り合わせ
ドリンクバー

ランチ BBQ -極- 11,000

彩りサラダ
但馬牛 150g
ソーセージ
焼き野菜5種盛り
兵庫県産米のおにぎり
デザート2種盛り合わせ
ドリンクバー

キッズ BBQ 2,200

彩りサラダ
USロース・八鹿豚・丹波鶏
ソーセージ
焼き野菜5種盛り
兵庫県産米のおにぎり
季節のデザート
ドリンクバー

ランチ BBQ = 極ハーフ = 6,380

極コースの但馬牛ロース 75g (ハーフサイズ)

キッズ BBQ 但馬牛変更 +1,650

バーベキューサイドメニュー

BBQ Side Menu

BBQセットへのご追加としてご注文いただけます。

Meat

但馬牛 60g 1,980
USロース 60g 1,100
八鹿豚 5枚 1,320
丹波鶏 5個 880

サイレンス特撰盛り合わせ 3,740

USロース、八鹿豚、奥丹波鶏、ソーセージ

ソーセージ盛り合わせ 1,320

ブレン、チョリソー、しいたけ、大葉

Seafood

特大ガーリックシュリンプ 1,210
ホタテ 330
まるごとイカのロースト 770
シーフード盛り合わせ 3,740
有頭エビ、殻付きホタテ、イカ

Others

サツマイモのロースト 660
淡路産たまねぎのロースト 550
ガーリックバケット 330
追加おにぎり 150
焼きマシュマロのクラッカーサンド 770

空のダイニング

Dinner Menu



ROKKOSAN SILENCE

RESORT

メニューの表示価格は全てサービス料込、税込の価格です。All the prices are included service charge and sales tax.

春空のディナーコース

Dinner Course

ベーシック・ディナーコース。メインをお選びいただけます。 1名様 5,830



前菜3種盛り合わせ

季節のスープ

パン or ライス

——— メイン (以下より一品お選びください) ———

シーフード・アクアパッツァ (鯛・シュリンプ・アサリ・ムール貝・イカ)

但馬牛と八鹿豚のハンバーグ 自家養蜂ハチミツと赤ワイン、エスプレッソのソース

USビーフのローストビーフ 赤ワインソース クリームレフォール添え

ヌガーグラッセ 旬のフルーツ添え

メニューの表示価格は全てサービス料込、税込の価格です。

絶景夜景ディナーコース

Special Dinner Course

ラグジュアリーな内容のグルメコースです。

1名様 8,800



自家製サーモン・マリネと彩ピクルスの取り合わせ
ストロベリーソース添え

シーフード・ブイヤベース風パピヨット

オニオングラタンスープ

パン or ライス

但馬牛（うし）ロースと旬野菜の朴葉みそ焼き

ストロベリーのクレープ包み 自家製ジェラート添え

メニューの表示価格は全てサービス料込、税込の価格です。

バーベキューディナー
BBQ Dinner

お一人様ワンオーダーお願いいたします。

ディナー BBQ -A- 5,280

- 彩りサラダ
- 但馬牛・八鹿豚・丹波鶏
- ソーセージ
- 焼き野菜5種盛り
- 兵庫県産米おにぎり
- デザート2種盛り合わせ
- ドリンクバー

ディナー BBQ -B- 7,480

- 彩りサラダ
- 但馬牛2種
- ソーセージ
- 焼き野菜5種盛り
- 兵庫県産米おにぎり
- デザート2種盛り合わせ
- ドリンクバー

ディナー BBQ -極- 11,000

- 彩りサラダ
- 但馬牛150g
- ソーセージ
- 焼き野菜5種盛り
- 兵庫県産米おにぎり
- デザート2種盛り合わせ
- ドリンクバー

ディナー BBQ -極- ハーフ

上記のコースで但馬牛ロースハーフ75gの場合 ¥6,380

キッズ BBQ 2,200

- 彩りサラダ
- US ロース・八鹿豚・丹波鶏
- ソーセージ
- 焼き野菜5種盛り
- 兵庫県産米おにぎり
- 季節のデザート
- ドリンクバー

USロースを但馬牛へ変更可 +1,650

バーベキューサイドメニュー
BBQ Side Menu

BBQ セットに追加でご注文いただけます。

Meat

但馬牛 60g	1,980
US ロース 60g	1,100
八鹿豚 5枚	1,320
丹波鶏 5個	880

サイレンス特撰盛り合わせ 3,740

US ロース、八鹿豚、奥丹波鶏、ソーセージ

ソーセージ盛り合わせ 1,320

プレーン、チョリソー、しいたけ、大葉

Seafood

特大ガーリックシュリンプ	1,210
ホタテ	330
まるごとイカのロースト	770
シーフード盛り合わせ	3,740
有頭エビ、殻付きホタテ、イカ	

Others

淡路産たまねぎのロースト	550
ガーリックバゲット	330
追加おにぎり	150
焼きマシュマロのクラッカーサンド	770
サツマイモのロースト	660

空のダイニング

Drink Menu



表示料金は全て税込の価格です。

Rokko Beer 六甲ビール

ベイエール

1,320

六甲山の麓で作られる六甲ビールは六甲山の名水、厳選された麦芽や酵母、地元の特産物などを使用した六甲ならではのクラフトビールです。
兵庫県産山田錦を特殊な方法で仕込みに使用しています。
お米由来の豊潤な風味を醸し出す、すっきりとしていながらも満足感が得られるビールです。



Beer ビール

サントリーザ・プレミアム・モルツ

880

シャンディ・ガフ

880

ビール×ジンジャエール

Non-Alcohol Beer ノンアルコールビール

ノンアルコールビール

660

ノンアルコール シャンディ・ガフ

770

ビール×ジンジャエール

Wine ワイン

本日のグラス白ワイン	770～
本日のグラス赤ワイン	770～

ボトルワインもご用意しております。別紙のワインリストをご覧ください。

Whisky and Soda ハイボール

オールドボトル、ウイスキー、ブランデーのプライベートコレクションもご用意しております。スタッフまでお声がけください。

Cocktails カクテル

ジントニックなどカクテル各種ご用意しております。スタッフまでお声がけください。

Nishiyama Shuzojo 西山酒造場



小鼓 純米吟醸生酒 300ml 1,980
小鼓の定番、純米吟醸。爽快な香りと、深みのある果実を連想させる味わいが特徴です。

小鼓 栗の本格焼酎 古丹波 880
ロック / 水割り / お湯割り / ソーダ割り
栗の醸し出す芳醇な香りと、お米のほのかな甘みをあわせ持つ栗焼酎。やわらかな口当たりかつ角のないまろやかな味わい。

小鼓 深山ぶどう 990
ストレート / ロック / ホット
深山ぶどう、ホワイトブランデー、ライムでつくった濃厚なりキュール。まるでブドウをそのまま頬張ったような果汁感をお楽しみいただけます

小鼓 モンテオエステ ジン 1,430
ストレート / ロック / ソーダ割り / トニック割り
ブルーベリー、有機なた豆、黒豆茶など、丹波の名産で造ったドラフトジン。ベースには米焼酎、さらに酒造ならではの酒粕を加えています。

六甲山サイレンスリゾート × 西山酒造場

Original Craft Gin オリジナル・クラフトジン



静

1,500

ストレート / ロック / ソーダ割り

兵庫県産の酒米で仕込んだスピリッツにジュニパーベリー、柚子、赤紫蘇、抹茶とサイレンスリゾートが養蜂して収穫した蜜蝋の豊かな個性を調和させました。酒蔵が作る上品で爽やかな香りと、奥深い味わいのジンです。



IWSC 2022ジン部門 銀賞受賞

International Wine and Spirit Competition
インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション

Soft Drinks ソフトドリンク

白ぶどうジュース (白ワイン用ぶどう使用)	770
赤ぶどうジュース (赤ワイン用ぶどう使用)	770
ジンジャーエール (甘/辛)	770
コカ・コーラ	770
オレンジジュース	770
ペリエ (フランス産炭酸入りナチュラルミネラルウォーター)	770
ウーロン茶	770
コーヒー (HOT/ICE)	770
紅茶 (HOT/ICE)	770

ランチ・アラカルトメニュー・BBQメニューにはドリンクバーが含まれております。

