

SUNPALACE ROKKOH
PARTY PLAN

サンパレス六甲 パーティプラン

The very best "One Day"
with exquisite dishes



Sunpalace Rokkōh
ANNIVERSARY HOUSE



サンパレス六甲 パーティプラン

人が集い、語らいが生まれる
そのすべての時間に。



ご家族の記念日や、職場でのご会食。

地域の親しい仲間との集まりや、節目を祝う大切な時間まで。

サンパレス六甲のパーティープランは、
多彩なシーンにふさわしい空間とおもてなしで、皆さまをお迎えいたします。

少人数の会食から、百名を超えるご宴席まで。

それぞれの場の趣に寄り添いながら、
思い出に残るひとときを、心を込めてお手伝いいたします。

for 地域のコミュニティ

同窓会	二次会	老人会
謝恩会	カラオケ	詩吟会
組合	女子会	発表会
卒団式	ダンスパーティ	

Local Group

for ビジネスの商談・会食

起工式	上棟式	記念式典
展示会	入社式	会議
研修	忘・新年会	歓送迎会
セミナー	イベント	

Business

for 家族の大切なイベント

お食い初め	お宮参り	七五三
誕生日会	成人祝い	結納・顔合せ
金婚式・銀婚式	入学・卒業祝い	

Family Event

※上記以外のパーティやイベントも承っております。お気軽にご相談ください。

紡ぎ

語らいを重ねる、そのひとときに寄り添って

サンパレス六甲は、人生の大切な節目に寄り添いながら、
その場にふさわしいお料理と、心づくしのおもてなしを
お届けしてまいりました。

お祝いの席に咲く華やぎも、送別のひとときに込められた感謝も、
ご法要の場に流れる静かな敬意も。
そのすべての時間が、あたたかく、記憶に残るものであるように —
私たちは一皿ひと皿に想いを込めて、お手伝いさせていただきます。

このたび、パーティ料理の内容を一新し、
「上質」と「気軽さ」が調和する新たな味わいを整えました。
選び抜いた旬の食材に、和洋の技を柔軟に重ね、
格式を大切にしながらも、どこか肩の力を抜いて楽しめる—
そんな“サンパレス六甲らしさ”を、改めて形にしています。

料理は、人と人をつなぎ、想いを重ねるもの。
語らいのそばにそっと寄り添い、心に残る時間を紡いでいけるように。
私たちは今日も、丁寧に、まっすぐに、一皿と向き合っています。

サンパレス六甲
Chef de cuisinier

Dose





Course menu



Special Course

「 彩 - I r o d o r i - 」

四季の彩りと、和と洋の調和が織りなす特別なコース。華やかでありながら、どこか温かみのある味わいは、大切な方との時間を豊かに彩ります。

歓送迎会、懇親会、ご家族の節目にも。

おひとり様 ￥8,800



menu

- | | |
|-------|--|
| 前 菜 | 季節の和前菜と花野菜のサラダ仕立て
(海鮮真砂和え、鰻の煮凝り、もろこしカステラ、
子持ち鮎甘露煮、海老帆立串) |
| 碗 物 | 季節の新丈 柚子香る澄まし仕立て |
| 造 里 | お造り二種盛り(鯛、鮪) 旬のあしらいととも |
| 肉 料 理 | 鴨のロースト 赤ワインと山葵の紅白ソース仕立て |
| 食 事 | メの御飯セット(香の物・味噌焼付き) |
| 甘 味 | 抹茶香る和風ティラミス |



Premium Course

「雅 - Miyabi - 」

特別な日にふさわしい、最上級の和洋折衷コース。

吟味された旬の食材と、職人の技が光る一皿ひと皿は、味わう人の記憶に鮮やかに刻まれます。祝いの席にも、感謝を伝える席にも。おもてなしの心を尽くした、至福の時間をお届けします。

おひとり様 ¥11,000



menu

- 前 菜 季節の和前菜と花野菜のサラダ仕立て
(海鮮真砂和え、鰻の煮凝り、もろこしカステラ、
子持ち鮎甘露煮、海老帆立串)
- 椀 物 鰻と魚素麺のお椀 三つ葉と香柚子の余韻
- 造 里 三種のお造り盛り合わせ 旬菜と花のあしらいとともに
(鯛・鮪・甘海老)
- 魚 料 理 サーモンのミキユイ オリエンタル風 ソース・ド・ソレイユ
- 肉 料 理 国産牛ローストビーフ
レフォールソースと自家製ステーキソース添え
- 食 事 メの御飯セット(香の物・味噌椀付き)
- 甘 味 ホワイトチョコのパナコッタとマンゴームース
南国果実のソースで





Signature Wazen

「匠 - Taku mi - 」

選び抜かれた食材、彩りの美しさ、そして繊細な盛り付け。漆塗りの重箱に詰められたこの御膳には、まさに“匠”の技と心が息づいています。格式あるご会食や法要、慶事など、あらゆる場面にふさわしい気品と満足感を兼ね備えた和のもてなしです。

おひとり様 ￥6,600

menu

帆立のジュレ寄せと和惣菜五種
(夫婦海老／伊達巻新丈／子持昆布／さつま芋レモン煮)

紅鮭の小川巻と彩りちらし寿司
国産牛ローストビーフ 自家製ソース添え

海老と季節野菜の天ぷら

鰻と魚素麺のお吸い物 三つ葉と柚子の香り

ホワイトチョコのパンナコッタと季節の果実

Classic Wazen

「結 - Yui - 」

やさしい味わいと、親しみある構成が魅力の和膳。色とりどりの食材が折り重なり、見た目にも楽しく、お召し上がりいただく方との会話も自然と弾みます。

おひとり様 ￥4,400

menu

帆立のジュレ寄せと和惣菜五種
(夫婦海老／伊達巻新丈／子持昆布／さつま芋レモン煮)

紅鮭の小川巻と彩りちらし寿司

国産牛ローストビーフと海老・季節野菜の天ぷら

海老新丈のお吸い物





Grill Plate Course 「Soleil - ソレイユ -」

太陽の名を冠した、華やかで満足感のある洋食コース。鮮魚のカルパッチョに始まり、本日のポタージュ、メインのステーキ、デザートまで、バランスよく構成された全4品。カジュアルな中にも確かな品格を備えた、軽やかなフルコースです。

おひとり様 ¥6,600



Grill Plate Course 「Léger - レジェ -」

ミニサラダ・スープ・ステーキの3品で構成されたシンプルなコース。気軽な集まりにもぴったりのライトなお食事です。

おひとり様 ¥4,400

Kids Menu



ハンバーグセット ¥2,200



ステーキセット ¥4,400



お誕生日ケーキ ¥4,400~

なめらかな口当たりの北海道産生クリームと新鮮な旬のフルーツをふんだんに使用。

※5号(6~8人分)からご用意いたします。



お食い初め膳 ¥8,800~

お子様の健やかなご成長の願いを込めた、お食い初めの御膳。

煮物・酢の物・お吸い物・香の物、焼き鯛



Buffet

ビュッフェ

¥4,740

楽しい宴席にみなさんで取り分けられるバラエティに富んだお料理を。
大人も子どもも好きなメニューなので、安心してオーダーいただけます。

※小学生以下半額 ※料金は1名あたり、10名様から注文可能。



Menu

洋風オードブル2品

サラダ / フライドポテト

だし巻き / 飲茶1種

おまかせ肉料理

若鶏の唐揚げ / 海老のフリッター

ピザ / ラザニア / ちらし寿司

デザート3種

+ Option (1名あたり)

サンパレス特製ローストビーフ ¥1,320

冷製ローストビーフ /
天ぷら3種(海老1匹・野菜2種) 各¥880



酢豚 / 油淋鶏 / カレー
サンドイッチ / キッシュ
和そば(冷) / 焼きそば
パスタ 各¥550

飲茶(1種) ¥220

Change!

ちらし寿司を変更できます

助六 +¥550 握り寿司3種 +¥880

Desert Buffet

デザートビュッフェ

ミニロールケーキ

季節のゼリー

プチケーキ等 8種類 ¥1,430



フリードリンクプラン

non-alchole

¥1,320

ウーロン茶
オレンジジュース
アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール
ノンアルコールビール

¥2,200

ウーロン茶
オレンジジュース
アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール
ノンアルコールビール

ビール
焼酎
ワイン(赤白)

¥2,750

ウーロン茶
オレンジジュース
アップルジュース
コーラ
ジンジャーエール
ノンアルコールビール

ビール
焼酎
ワイン(赤・白)
カクテル2種
ハイボール

Free Drink



※画像はイメージです。

ドリンクメニュー

ビール ¥900
焼酎水割り ¥900
焼酎ロック ¥1,200
日本酒1合 ¥900
ウイスキー水割り ¥900
ウイスキーロック ¥1,000

グラスワイン ¥900
ボトルワイン ¥4,600
スパークリングワイン〈グラス〉 ¥1,200
〈ボトル〉 ¥4,600
カクテル各種 ¥900
ソフトドリンク ¥580

ノンアルコールビール ¥800
ノンアルコールスパークリング〈グラス〉 ¥1,200
〈ボトル〉 ¥4,600
コーヒー ¥600
紅茶 ¥600
デミタスコーヒー ¥400

Drink Menu

※画像はイメージです。※宴会プランは、基本2時間のご利用となります。

まごころを込めたおもてなし。

ハレの日の代表格である、ウエディングで培ったホスピタリティと洗練されたコーディネート。

そして、シェフによる美味しいお料理をご堪能ください。

まごころを込めたおもてなしで、みなさまの「善き日」をよりいっそう嬉しい一日に。

Point 1

何名様でも
完全個室をご用意。

サンパレスには全部で6会場ございます。
イベント内容や規模にぴったりの会場を
ご提案いたします。



Point 2

料理の鉄人
坂井宏行氏 プロデュース

「料理の鉄人」で知られる坂井シェフがお料理
をプロデュース。目も舌も愉しんでいただける
パーティを演出します。

Point 3

送迎バスで 要予約
行きも帰りも楽々！

足元が悪い日も送迎バスをご利用※いただ
けて安心。行き帰りの心配なく、ゆっくり
とご宴会をお楽しみください。



※10名様以上のご利用が条件となります。

パーティ・ご宴会のご予約・お問合せは、こちらから。

TEL.0120-380-465

本プラン新規ご予約・お問い合わせは 11:00~19:00[火・水曜定休(祝日除く)]

「ご利用用途」「参加人数」「ご希望の日時」など
詳細が未定でもお気軽にご相談ください！



WEBはこちら



LINEにてお得な
情報を配信中！

www.sunpalace-rokkoh.com

ACCESS

【お車の場合】

中国自動車道西宮北I.C前(駐車場100台)

【電車の場合】

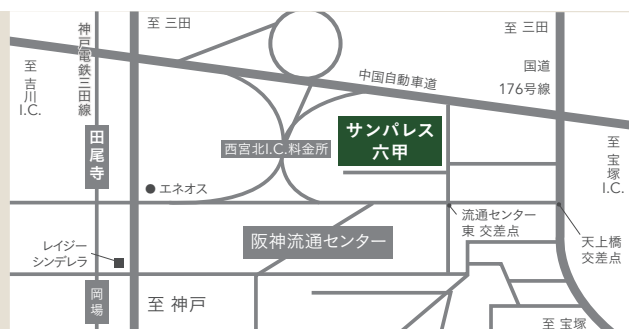
■京都・大阪方面からお越しのお客様

JR「大阪駅」より宝塚線で「三田駅」へ
神戸電鉄「三田駅」より約12分で「田尾寺駅」到着

■神戸方面からお越しのお客様

地下鉄「三宮駅」より「新神戸駅」経由で「谷上駅」へ
神戸電鉄「谷上駅」より約18分で「田尾寺駅」到着

『田尾寺駅 東出口』より無料送迎車にて約5分(要電話)



〒651-1412 兵庫県西宮市山口町下山口2-4-3

【営業時間】 11:00~21:00[火・水曜定休(祝日除く)]

会食会場のご案内

ご親族とお集まり、ご友人との再会、あるいは地域の行事や職場のご会食などー
多様なシーンに対応可能な、趣の異なる会場を各種ご用意しております。
地域とともに歩んできた私どもだからこそ、皆さま一人ひとりの想いに寄り添い、
心地よくお過ごしいただけるひとときを演出いたします。

~150
名



ロワイヤルブラン
[Royele Blanc]

上品な白を基調にした優雅な空間は、ヨーロッパの邸宅を思わせる佇まい。バーカウンターや、光あふれるガーデンテラスを備え、貸切フロアだからこそのプライベート感を味わえます。

~60
名



スチューベン
[Stuben]

“成熟した遊び心”をテーマにした、モダンかつ洗練された空間。光の演出やキャンドルウォール、ミニステージが非日常感を高め、記憶に残る華やかなご会食を演出いたします。

~60
名



マーセル
[Marcel]

落ち着いた色調と上質な意匠でまとめられた、ラグジュアリーな社交空間。大切なご家族やご友人とのひとときを、ゆったりとした心地よさの中で楽しみいただけます。

~20
名



フロスト
[Frost]

自然光とグリーンが調和する、開放的で清々しい空間。ご家族やご友人との和やかなお集まりにふさわしく、あたたかな会話が弾む、くつろぎの時間を演出いたします。

~20
名



ベイパー
[Vaper]

木の質感とモノトーンの落ち着きが調和する、隠れ家のようなプチホール。個性的なブックシェルフを配した空間で、ゆったりとしたご会食をお楽しみいただけます。

~10
名



カーム
[Calm]

柔らかな光に包まれた、明るく洗練されたユーティリティールーム。ご家族の顔合わせや親しい方々とお食事会など、少人数でのご利用に最適な穏やかなひとときをご提供いたします。

OPTION

低価格で高品質なレンタルサービス

☐ カラオケ機器	¥11,000	☐ 会場使用料延長	¥5,500～
☐ ビンゴゲーム機 (カード 要・不要)	¥3,300	☐ プロ司会者	¥60,500
☐ プロジェクター ※スクリーン代含む	¥22,000	☐ 音響スタッフ	¥35,000
☐ 一文字看板	¥33,000～	☐ 送迎バス 1台	¥33,000～
☐ 贈呈用花束	¥8,800	☐ 電子ピアノ	¥22,000
☐ 卓上装花	¥6,600	☐ アップライトピアノ	¥33,000
☐ ステージ (ポータブル)	¥22,000		

※ワイヤレスマイク1本、ホワイトボード1台は無料でお貸し出しいたします。



Sunpalace Rokkoh
ANNIVERSARY HOUSE

※本パンフレットに掲載の写真はイメージです。 ※料金には消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(12%)を加算させていただきます。 ※一部サービス料対象外の商品もございます。
※掲載写真はイメージです。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。 ※お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。