

2026年7月14日で 六甲山ジンギスカンパレスは創業50周年！ 7月1日(水)から記念イベントを開催！

六甲山観光株式会社(本社:神戸市灘区 社長:妹尾昭孝)が運営する六甲ガーデンテラス内のジンギスカン料理専門店「六甲山ジンギスカンパレス」は、2026年7月14日(火)に創業50周年を迎えます。これを記念し、2026年7月1日(水)から11月30日(月)まで「六甲山ジンギスカンパレス 祝！50周年感謝祭」を開催いたします。

本イベントでは、創業年(1976年)にちなんだお得なランチなどイベント限定メニューの提供、割引還元セール、記念フォトスポットの設置、歴史を振り返るパネル展示などを実施いたします。

本イベントの開催によって、ヘルシーで美味しいジンギスカン料理の魅力を広くお伝えするとともに、創業から50年続く伝統の味を、老若男女問わず多くの皆さまに味わっていただきたいと考えております。

■「六甲山ジンギスカンパレス 祝！50周年感謝祭」開催概要

【開催期間】 2026年7月1日(水)～11月30日(月)

【定休日】 毎週木曜日 ※7月18日(土)～8月31日(月)は無休、10月29日(木)は営業。

【営業時間】 ◆7月17日(金)まで <平日> 11～14時LO、17～19時LO <土日祝> 11～19時LO

◆7月18日(土)以降 <平日> 11～14時LO、17～20時LO <土日祝> 11～20時LO

※ただし、最終日の11月30日(月)のみ10時30分～17時LO



◆リリースに関するお問い合わせ先

六甲山観光株式会社 ガーデンテラス部企画課

TEL:078-894-2281 / FAX:078-891-1171

神戸市灘区六甲山町五介山1877-9

六甲山
ジンギスカンパレス
Rokkosan Genghis Khan Palace

■ イベント限定メニュー



祝！50周年ラムランチ 1,976円

当店人気のラム肉3種がお得な価格で楽しめる！

当店で昔から根強い人気の「ラムロール」、近年の看板商品「生ラムもも肉」、昨年メニューに復活した希少部位「ラムタン」の3種類が一度に楽しめる定食ラムランチ！ラム肉をもやしや玉ねぎと食べるもよし、店長こだわりのサンチュと韓国のりに巻いて食べるもよし。最高の食べ方を見つけてみてください！ご飯、味噌汁、小鉢付きで価格は創業年にちなんだ1,976円です。

※ランチタイムのみ注文可能、14時ラストオーダー。



ダシが決め手！ラムしゃぶ 3,900円

50年目の挑戦！

シェフこだわりのダシで食べるヘルシーラムしゃぶ

節目の年を迎えるにあたり、特別なメニューをご用意いたしました！カロリーが低く、脂肪を燃やす「カルニチン」を豊富に含んだラム肉をシェフこだわりのダシにくぐらせて野菜とともに召し上がりください。最後はメのうどんでお腹も心も大満足！当店の影の人気商品“梅しらすご飯”付きで3,900円(サンキュー)です。



ラム肉を成形する際に生まれる、小さな切り落とし肉。その旨みを無駄にせず、一杯のカレーとして丁寧に仕上げました。細かいラム肉は味が染み込みやすく、やわらかく濃厚な味わいに。“美味しく食べ切る”をテーマにした、サステナブルなラムカレーです。

※本メニューはサイドメニューのため、単品での注文は不可。

ジンパレのまかないラムカレー 1,000円



ジンギスカンの“シメ”にぴったり。さっぱり仕立てのラム冷麺です。やわらかなラム肉とキムチのほどよい辛みが、最後の一口まで食欲を引き立てます。焼肉のあとでもするっと食べられる、当店の新定番。 ※本メニューはサイドメニューのため、単品での注文は不可。

シメ
メのラム冷麺 1,000円

※全て税込価格です。仕入れ状況により、一部内容を変更する場合があります。画像はイメージです。

■ 割引還元セール

50年分の感謝の気持ちを込めて、3つの割引特典をご用意いたしました。ぜひ、この機会にご家族やご友人と一緒に六甲山ジンギスカンパレスにお越しください。 ※割引特典は他クーポン・割引との併用不可。全て税込価格です。

- ① イベント期間中の毎月29日(7~11月の“肉の日”、計5日間)は、全てのお客様を対象に**単品のラムメニューを全て10%OFF**で販売!



- ② イベント期間中のランチタイム限定で、通常100gで1,400円のラムロールを50g 500円のワンコイン価格で販売!

※追加オーダー時のみ注文可能。ランチタイムは14時ラストオーダーです。

- ③ イベント期間中、創業日と同じ7月14日が誕生日のお客様がお食事いただいた場合、会計時にお支払い代金を**50%OFF!** お連れ様含め5名様まで割引対象となります。

※会計時に生年月日が記載された顔写真付きの身分証明書(運転免許証、マイナンバーカードなど)の提示が必要です。ご提示いただけない場合、通常料金のお支払いとなります。予めご了承ください。

■ 記念フォトスポット&ノベルティ配布



巨大ジンギスカン鍋にマンガ肉のようなラムチョップ! ?
記念フォトスポットが登場!

本イベントの一環として、インパクト抜群のフォトスポットを店頭に設置します。直径約1mのジンギスカン鍋から飛び出すのは、まるでマンガの世界に登場するような巨大なラムチョップ!“豪快にラム肉にかぶりつく”ユニークな写真が撮影できます。

※店舗の営業時間中のみ設置。画像はイメージです。

夏の熱さを吹き飛ばす! うちわをプレゼント

9月末までに当店でお食事いただいたお客様全員にノベルティとして、50周年記念デザインのうちわをプレゼント! ぜひ、ご来店の際にお持ち帰りください。



丸形うちわ(表・裏)

■ 六甲山のジンギスカン料理について

六甲山のジンギスカン料理は、清水雅氏(阪急百貨店初代社長のちに会長、阪急電鉄会長、東宝社長・会長を歴任)が戦前に中国・北京で食べたジンギスカンに感銘を受け、鍋を一つ持ち帰ったことが始まりです。戦後にその鍋を複製し、避暑地として過ごしていた六甲山で、通常は冬の料理だったジンギスカンを夏に提供できないかと考え、1956年から六甲山ホテルで提供を始めました。

清水雅(しみずまさし)氏
写真: 阪急電鉄提供



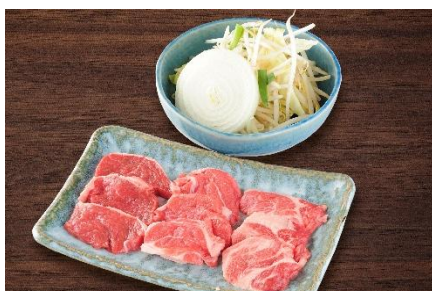
当時は羊肉の質が悪かったため、肉は牛肉を使い、魚やエビなども混ぜた日本式ジンギスカンは好評を博し、毎日1,000人以上が来館するほどの大繁盛となりました。この出来事をきっかけに六甲山上でジンギスカン料理店が広まり、凌雲台において観光旅館などを経営していた六甲摩耶鉄道株式会社(現:神戸六甲鉄道株式会社)が1976年7月14日に六甲山ジンギスカンパレスを創業するに至りました。店の外観は遊牧民族の移動式住居「パオ」を六甲山にちなんで、六角形にアレンジした形になっており、その姿は今も変わっておりません。今では六甲山に残る唯一のジンギスカン料理専門店となります。



創業当時の様子(1976年)

※イベント期間中、店内に懐かしの写真などをパネル展示いたします。

現在では冷凍・冷蔵技術や流通が格段に発達し、当店では美味しいラム肉(生後1年未満の仔羊の肉)をご提供しております。その中でも、流通過程で一度も冷凍されていないラム肉「生ラム」が人気です。冷凍されていないため風味が落ちず、ラム特有の臭いも少ないため、美味しく食べることができます。また、創業以来受け継がれてきた秘伝のタレは、醤油ベースの甘辛でフルーティーな味わいが特徴で、肉や野菜などとの相性が抜群です。最近では、1頭の羊からわずかしか取れない希少部位の「ラムタン」も人気で、コリコリとした食感が楽しめます。



生ラム3種盛りランチ



ラムタン(塩)

