

2020年4月～2021年3月

ゆったりお日帰りご夕食プラン



有馬温泉



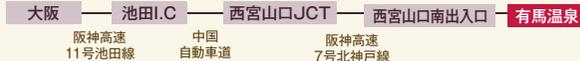
日帰りでもらくらく♪ 大阪から約60分 三宮から約30分で有馬へ

お車をご利用

三宮から(約30分)



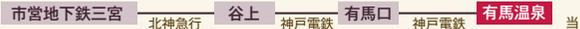
大阪から(約55分)



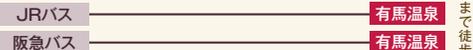
- 当館には150台分の無料駐車スペースがございます。ご到着時には、まず玄関前にお車をお付けください。駐車場は数箇所に分かれていますので、係員が駐車場所をご案内いたします。

電車・バスをご利用

三宮から電車(約30分)



三宮からバス(約30分)



大阪からバス(約60~70分)



- 有馬温泉駅・有馬温泉バス停・ロープウェイ有馬駅へは、送迎バスでお迎えに上がります。お着きになりましたらお電話下さいませ。
TEL:0120-400-489

前日
15時までに
ご予約下さい。

※当日予約はお受けしておりません。

※予約の取り消し・人数の減員・日付変更は、利用日前日より取消料を申し受けます。
前日50%・当日100%・連絡なしの不利用100%
※休館日とその翌日・その他特別期間は除外させていただきます。
※お子様料金についてはお問合せくださいませ。

ARIMA SPA Hyōe KOYOKAKU



〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町1904

ご予約・お問合せ (お電話受付時間 AM8:45~PM8:00)

TEL 0120-400-489

www.hyoe.co.jp | yoyaku@hyoe.co.jp
TEL.078-904-0501(代) FAX.078-904-3838

パンフレットNO. HY2024

三つの湯すべて「金泉」が
お愉しみいただけます。

古代より親しまれる 有馬の湯

一の湯

純和風の「一の湯」

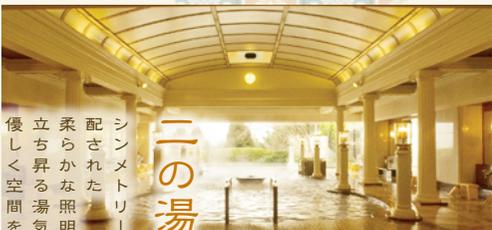
心を和ませる
優しい照度の灯り、
広々とした湯船でゆったりと
身体を温めてください。



雨の日は笠をかぶって粋に

二の湯

シンメトリーに
配された
柔らかな照明の光が、
立ち昇る湯気とともに
優しく空間を包みこむ
優雅な雰囲気「二の湯」



古代のローマ人も
愛した湯浴みも
お愉しみください。

三の湯

庭園の別棟に位置する
三の湯棟は、
どこか懐かしい
山間の湯治場風の佇まい
露天に設けられた
ジャグジーが人気です。



野趣あふれる
岩風呂の露天

湯上り処

お風呂上りは吹き抜け天井の
広々とした湯上り処で
ごゆっくりお寛ぎください。



※一・二の湯は日替わりで男女入替です。

有馬の金泉と美味しいお料理で、 心を満たす日帰り小旅行

【ご入浴時間】16:00~21:00 (お部屋利用付は15:30~21:30)

※バスタオルやフェイスタオル、アメニティ類は浴場に
ご用意しております。(無料)

【お食事開始時間】17:30~19:30

※表示料金は税別料金です。()は消費税10%・サービス料込。
別途入湯税75円をお預かりします。
※写真はイメージです。

好きなものを好きなだけ 人気のbuffet

※混雑時は食事開始時刻は17:30・17:45・19:30の
いずれかになります。お食事時間は90分制となります。

有馬四季菜buffetコース

焼きたての黒毛和牛や揚げたての天婦羅など、
四季折々の食材を使用したメニューが食べ放題。
ファミリーに人気のコースです。

商品No.H661

buffetレストラン

大人お1人様 **8,100円**
(税込8,910円)



神戸牛銀せいろ蒸し付 有馬四季菜buffetコース

商品No.H664

buffetレストラン

有馬四季菜buffetコースに
神戸牛銀せいろ蒸しが一品付いた
ワンランク上のコース。
ふんわりと蒸しあげられる神戸牛。
溢れる肉汁と上品な旨味をご堪能ください。

大人お1人様 **10,700円**
(税込11,770円)



兵衛伝統の味を堪能 旬会席

デザートパキング付

兵衛の旬会席コース

四季折々の旬食材を使用した兵衛伝統の
会席料理をお召し上がりいただけます。
日帰り温泉でゆっくりお過ごしください。

梅商品No.H612

桜商品No.H611

レストラン



梅 大人お1人様 **11,400円**
(税込12,540円)

桜 大人お1人様 **12,400円**
(税込13,640円)

炭火焼旬会席コース

厳選した山海の旬素材の炭火焼と
季節の鍋料理を含む会席料理が
お楽しみいただけます。有馬の名湯と、
伝統の味をご堪能ください。

竹商品No.H616

松商品No.H615

個室食事処



竹 大人お1人様 **11,400円**
(税込12,540円)

松 大人お1人様 **12,400円**
(税込13,640円)

お部屋利用が付いたコース

商品No.H633

兵衛の旬会席コース お部屋食

神戸牛など厳選素材を使い、上品に仕上げた
ワンランク上の会席料理を、ご利用のお部屋で
お召し上がりいただけます。

平日(月~木曜日) ※休前日・
特別期間は除く

1室2~3名様ご利用・大人お1人様
17,400~18,400円
(税込19,140~20,240円)

1室4~5名様ご利用・大人お1人様
16,400~17,400円
(税込18,040~19,140円)



世界に誇るブランド牛 神戸牛たっぷり120g

神戸牛炭火焼コース

個室食事処

商品No.H622

会席料理の品数を控えめに、
神戸牛をたっぷり120gに
ボリュームアップ。
炭火で焼いてお召し上がり
いただけます。



大人お1人様 **14,200円**
(税込15,620円)

デザートパキング付

神戸牛しゃぶしゃぶコース

レストラン

商品No.H623

会席料理の品数を控えめに、神戸牛を
たっぷり120gにボリュームアップ。
兵衛伝統の出汁にくぐらせて、
さっぱりどうぞ。



大人お1人様 **14,200円**
(税込15,620円)

デザートパキング付

神戸牛鉄板焼コース

レストラン

商品No.H621

会席料理の品数を控えめに、神戸牛を
たっぷり120gにボリュームアップ。
新鮮な旬のお野菜とお魚
をふんだんに使ったお献立です。



大人お1人様 **14,200円**
(税込15,620円)

お部屋利用が付いたコース

商品No.H638

神戸牛鉄板焼会席コース お部屋食

会席料理の品数を控えめに、
神戸牛を120gにボリュームアップ。
旨味が凝縮される鉄板焼を、ご利用の
お部屋でごゆっくりと堪能ください。



平日(月~木曜日) ※休前日・
特別期間は除く

1室2~3名様ご利用・大人お1人様
18,900~19,900円
(税込20,790~21,890円)

1室4~5名様ご利用・大人お1人様
17,900~18,900円
(税込19,690~20,790円)

