ゆ

0

り

お

日

帰



々し を

温し照まめた度せ

て湯のる

く 船 灯

だでり

た

ŋ

さゅ

いっ

「 み と 光 こ も が

のむに 湯

い和

和

風

の

の

湯

0

湯

したの







湯上り処

三っ 日帰りでもらくらく♪ の湯処す 大阪から約60分 ,べて『金 三宮から約30分で有馬へ

古

り

ま

れ

馬

置

す

る

佇

泉』を

お愉

L

た

だ

ゖ

ま

す。



● 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。



● 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

# 要予約

当日15時 までにご予約

※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% ※休館日とその他特別期間は設定がございません。











# 有馬の金泉と美味しい夕食 心を満たす日帰り小旅行

【ご入浴時間】16:00~21:00

※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

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









#### お好きなものをお好きなだけ

### 人気のブッフェ

※混雑時は食事開始時刻が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。

# 有馬四季菜ブッフェコース

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。

大人お1人様 8.910円 (税抜8,100円)





商品No.H661



#### 神戸牛銀せいろ蒸し付 有馬四季菜ブッフェコース

有馬四季菜ブッフェコースに 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 11,770円 (税抜10,700円)



商品No.H664

ブッフェレストラン

#### 兵衛伝統の味を堪能 旬会席

#### デザートバキング付

#### 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。



) 大人お1人様 12.540円

(税抜11.400円)

神戸牛付



桜)大人お1人様 **13,640円** (税抜12,400円)

竹商品NcH616 松商品NcH615

個室食事処

### 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。



大人お1人様 12,540円 (税抜11.400円)





(松) 大人お1人様 13,640円 (税抜12,400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 梅商品Nc.H612||桜商品Nc.H611|

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 15.620円 (税抜14.200円)



#### デザートバキング付

### 神戸牛しゃぶしゃぶコース

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、 さっぱりとどうぞ。

大人お1人様 15,620円 (税抜14.200円)



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 15,620円 (税抜14,200円)





#### デザートバキング付

# 神戸牛鉄板焼コース

会席料理の品数を控えめに、神戸牛を