

2022年4月～2023年3月

ゆったりお日帰り

ご夕食プラン

有馬温泉

兵衛 向陽閣

ご予約・お問合せ (お電話受付時間 AM9:00～PM7:00)

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. HY2207

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

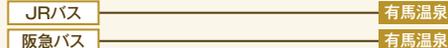
三宮から電車(約30分)



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

要予約

当日15時
までにご予約
下さい。

- ※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ございません。
- ※お子様料金についてはお問合せくださいませ。

ARIMA SPA Hyoe KOYOKAKU 兵衛 向陽閣

〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町1904

古代より親しまれる

有馬の湯

日本三古湯、日本三名泉のひとつである有馬の湯。9つの温泉指定成分のうち7つもの主成分が含まれ、保温、保湿効果の高さから療養泉・子宝の湯として古くから愛されております。

- 三つの湯すべて『金泉』をお楽しみいただけます。

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。

純和風のおもむき
一の湯

金泉を愉しめる
一の湯 露天風呂

ローマ調の優雅な
二の湯

パティオ越しの光が心地よい
二の湯 露天風呂

昔懐かしい湯治場風
三の湯

野趣溢れる
三の湯 露天風呂

※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。

buffetレストラン

有馬四季菜buffetコース 商品No.H661

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 **9,900円**
(税抜9,000円)

ご予約はコチラより▶
公式サイト価格
(ベストレート)



buffetレストラン

神戸牛銀せいろ蒸し付 商品No.H664 有馬四季菜buffetコース

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 **13,750円**
(税抜12,500円)

ご予約はコチラより▶
公式サイト価格
(ベストレート)



※buffet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。

レストラン デザートバイキング付

兵衛の旬会席コース 梅商品No.H612 桜商品No.H611

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 公式サイト価格
(ベストレート)
大人お1人様 **13,200円**
(税抜12,000円)

桜 神戸牛付 公式サイト価格
(ベストレート)
大人お1人様 **17,050円**
(税抜15,500円)

個室食事処

炭火焼旬会席コース 竹商品No.H616 松商品No.H615

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。



竹 公式サイト価格
(ベストレート)
大人お1人様 **13,200円**
(税抜12,000円)

松 神戸牛付 公式サイト価格
(ベストレート)
大人お1人様 **17,050円**
(税抜15,500円)

神戸牛たっぷり **120g**

個室食事処

神戸牛炭火焼コース 商品No.H622

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。炭火で焼いてお召し上がりいただけます。

大人お1人様 **19,250円**
(税抜17,500円)



レストラン デザートバイキング付

神戸牛しゃぶしゃぶコース 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 **19,250円**
(税抜17,500円)



レストラン デザートバイキング付

神戸牛鉄板焼コース 商品No.H621

会席料理の品数を控えめに、神戸牛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 **19,250円**
(税抜17,500円)

