



料理

神戸牛指定取扱店に認定。
本物の神戸ビーフを堪能して

宿泊プランには、厳格な基準をクリアした神戸ビーフや、目にも鮮やかな創作会席などが、美しい霜降りのとろける味わいや、地産池消の野菜をふんだんに使った旬の味に思わずうっとり。



神戸牛のコンロ焼き

見事なサシを見て楽しめる、自分で焼くスタイル。舌のせると溶け出す、脂の甘みに感動。ワサビや塩でどうぞ。すべてのプランに3,500円で追加可能。

自家源泉に神戸牛とお楽しみが満載!

メープル有馬

有馬温泉郷の高台に位置するカジュアルな雰囲気の湯宿。「豊壽泉源」と呼ばれる自家源泉を使った広々とした大浴場は、開放感たっぷり。湯上がりドリンクのサービスなどの細かい心遣いもうれしい。厳選素材を使い、華やかな演出に胸が高鳴る創作料理など、随所におもてなしの心を感じられる。

お風呂

自家源泉のラジウム銀泉が6種類の湯船でスタンバイ

大浴場にはマッサージ効果のある庄注浴、木の香りが心地いい寝湯、歩行浴などが。ラドンを豊富に含む銀泉は無色透明、さらりとした泉質。



平日なら、防水加工を施された文庫本の貸し出しが。湯船でのんびり読書を満喫できる。かわいい色浴衣付きプランは、温泉での女子会にもぴったり。



お得な日帰りプランも!
午後4時まで滞在OK。
日帰りでもゆったり過ごせる
華かご膳+湯上がりドリンク付き日帰りプラン
平日2,900円、土・日・祝日3,100円(税・サ・入湯税込み)

「季節の味を少しずついろいろ堪能してほしい」という料理長の思いを込めた華かご膳。カラフルな衣をまとったキスのみじん粉揚げ、レンコン饅頭、お造り、前菜なども盛りだくさん内容に、思わず歓声があるほど。お値打ちすぎ!



喜楽コース

若ゴボウやワラビなど春野菜や山菜と味わう鴨鍋は、山椒と木の芽の香りがふわり。桜鯛やボタンエビのお造り、卵白の中に菜の花を混ぜたふわふわソースでいただくサワラの刺身焼き、春野菜の焼き合わせなど、料理は季節の食材を使用。

買って帰ろ

美容のためのアイテムも充実。
お家でも有馬温泉気分を満喫して



ベトナム製、手作りの木製搥圧器。湯上がりには使うと気持ちいい! リフレッシュティック1,540円

自宅のお風呂がラジウム豊富な豊壽の湯に早変わりするオリジナル入浴剤。250g 850円

ラウンジ



一枚板のカウンターで、くつろぎの時間を大きな窓とシモダモの木を使った6m40cmもあるカウンターが印象的。春になるとサクラやモミジの新芽などが咲き誇り、見事な景色に。

お部屋

北欧調のベッドルームや和室などタイプもいろいろ
シックな和室から、ふかふかのベッド完備の広々とした和洋室までバリエーションも豊富。シンプルだけど、温もりを感じられる空間に。



4つのベッドが並ぶ北欧調の320号室は6名まで宿泊可能なので、グループ旅にぜひ。皮張りソファで高級感を出したメープルツインも人気。



夢みるニッポン旅

多彩なお湯で癒やされる週末リフレッシュ旅
有馬温泉

思い立ったらすぐに行ける近さとアクセスの良さがうれしい有馬温泉。個性的なお風呂でお湯三昧&おいしい食事で明日からの元気をチャージしに出かけよう!

Photo / Satoshi Shiozaki Text / Madoka Nishimura



メープル有馬 ☎078-903-5000
神戸市北区有馬町406-3
不定休
一人15,400円~
(1室2名利用の場合、1泊2食付き、税・サ込み、入湯税150円別途要)
日帰り入浴可
IN●午後3時~ OUT●午前11時
全64室 P17台 送迎●あり
http://www.the-maple.jp/arima/
阪急バス「有馬温泉」バス停から徒歩10分

アクセス●電車 JR大阪駅→東海道本線新快速・三ノ宮駅→神戸市営西神・新神戸駅→北神急行電鉄・谷上駅→神戸電鉄有馬線・有馬口駅→神戸電鉄有馬線・有馬温泉駅→徒歩約15分。JR大阪駅から約1時間15分。片道運賃1,340円 バス 阪急バス・有馬温泉行き利用(要予約)。大阪駅から約1時間。片道運賃1,330円(神戸電鉄有馬温泉駅・阪急有馬温泉バス停・六甲有馬ロープウェイバス停から送迎あり) 車 阪神・福島出入口→池田出口→府道10号→中国自動車道・中国池田IC→阪神7号北神戸線・西宮山口JCT→西宮山口南出入口→県道98号。大阪市内から約45分。片道高速料金1,870円

※価格はすべて税込み