

報道関係者各位

神戸みなと温泉 蓮
9月からはメニューに松茸や栗が登場！スイーツも秋メニューにリニューアル
宿泊プランと夕食付日帰りプランを販売中



天然温泉旅館「神戸みなと温泉 蓮（総支配人：横山 秀樹、所在地：神戸市中央区）」は、宿泊者専用レストラン「ライブ割烹 万蓮」での夕食メニューを2024年9月3日から秋メニューにリニューアルいたします。

同レストランでは、料理人が目の前で握る寿司や揚げたての天婦羅、自家製のローストビーフ、姉妹施設「ル・パン神戸北野」のパティシエが作る自慢のスイーツなど、約60種のメニューをbuffet形式でご用意。四季折々の味覚や旬を味わっていただけるよう、季節ごとにメニューを変えてご提供しています。

9月からは、松茸に栗、さわらなどの秋の味覚が登場。鱧と松茸の小鍋に松茸御飯、栗ときのこの白和え、栗おこわ、さわら柚香焼、さわらたたき塩ダレなど、様々なアレンジで存分にお愉しみいただけます。さらに、スイーツコーナーでは、「紅はるかのスイートポテト レクタングル」や「リンゴのクランブルタルト」など、パティシエが腕によりをかけて作る秋ならではのスイーツメニューもお召上がりいただけます。秋メニューの夕食を愉しめる宿泊プランと夕食付日帰りプランは公式HPからご予約受け付け中です。

期間	2024年9月3日（火）～11月30日（土）
場所	神戸みなと温泉 蓮／御食事処 ライブ割烹 万蓮
時間	（1部）17:30～19:30／（2部）19:40～21:40 ※ご夕食は120分の2部制
料金	<p>①宿泊プラン 15,500円（税込17,050円）／人 ～（4名1室利用時の1名料金） ※表示料金に別途入湯税150円／人を申し受けます。※料金は、部屋タイプや日程により変動します。</p> <p>②夕食と日帰り温泉がセットになった日帰りプラン 12,000円（税込13,200円）／人 ※表示料金に別途入湯税75円／人を申し受けます。</p> <p>③夕食のみの日帰りプラン 10,000円（税込11,000円）／人</p>
その他	<p>宿泊プランは小学生以上、日帰りプランは中学生以上に限り承ります。</p> <p>刺青・タトゥーをされている方のご入館は固くお断りいたします。</p>

<ディナーbuffetメニュー（一例）>



- 小鉢：玉子豆腐とじゅんさい、くみ上げ湯葉、松茸と法蓮草の浸し、トマトやっこ
 - 大鉢：栗ときのこの白和え、秋野菜ポン酢和え、焼き栗、香住産甘海老唐揚げ
 - 寿司：鯛、まぐろ、サーモン昆布締め、はまち、いわしレモン酢締め
 - 御造り：鯛、まぐろ、はまち、瀬戸内産さわらたたき塩ダレ
 - 割烹：栗おこわ、南瓜まんじゅう
 - 天婦羅：海老、きす、鳴門金時
 - 小鍋：神戸牛すき焼き、はもと松茸の小鍋
 - 焼物：銀たら西京焼、瀬戸内産さわら柚香焼
 - グリル：すずきとフレッシュトマトのハーブソース
 - ホットメニュー：ビーフシチュー、グリルチキンと野菜のトマト煮込み、バターライス、さわらと揚げ豆腐の煎り出汁、浅利と海老の煮込み など
 - スイーツメニュー：ル・パン特製カシスとマロンのムース、なめらか北海道パンプキンプリン、淡路島ヨーグルトのパンナコッタ 洋梨のソース、紅はるかのスイートポテト レクタングル、リンゴのクランブルタルト、淡路島ミルクジェラート など
- ※その他にも様々なメニューをご用意しています。

※メニュー内容は10月、11月に一部更新を予定しています。また仕入れ状況等により提供内容を変更する場合があります。

神戸みなと温泉 蓮



2015年12月開業。地下1,150メートルから湧き出る自家源泉を持つ天然温泉旅館です。客室は全室50平米以上&テラス付オーシャンビュー。日帰りでも、露天・屋内大浴場をはじめ、岩盤浴・溶岩浴、屋外温水プール・屋内フィットネスプール、毎朝丁寧にとる“だし”が自慢の和食をメニュー豊富に揃える御食事処など多彩な施設を完備しています。2016年6月に厚生労働省から全国でも数少ない京阪神初の「温泉利用型健康増進施設」として認定。

関連 URL: https://ren-onsen.jp/event/manren_matutake/

【お客様のお問い合わせ先】神戸みなと温泉 蓮 TEL：078-381-7000（代表）

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報部 呉 裕美 (OH Yumi)
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp