

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 11 月 5 日

株式会社ラスイート

神戸みなと温泉 蓮 開業 10 周年記念
「本ズワイ蟹の食べ放題フェア」
～12/1 から 宿泊プラン・日帰りプランで開催～



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、開業 10 周年を記念し、2025 年 12 月 1 日から 2026 年 2 月 28 日までの期間限定で、ライブbuffeをお楽しみいただける宿泊者専用のレストラン「御食事処 ライブ割烹 万蓮」での夕食時に「本ズワイ蟹の食べ放題フェア」を開催いたします。

冬の味覚の王様と言われる「本ズワイ蟹」ならではのプリプリとした食感や、上品な甘み、柔らかな舌触りを心ゆくまでご堪能いただけます。

期間	2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土） ※仕入状況等により、本ズワイ蟹を食べ放題でご提供できない場合がございます。
場所	神戸みなと温泉 蓮／御食事処 ライブ割烹 万蓮
夕食時間	（1 部）17:30～19:30／（2 部）19:40～21:40 ※ご夕食は 120 分の 2 部制
料金	【宿泊プラン】 おひとり様：20,200 円（税込 22,220 円）～（4 名 1 室利用時の 1 名様の料金） ※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。 【日帰りプラン】 夕食のみ／おひとり様：15,000 円（税込 16,500 円） 夕食＋日帰り天然温泉／おひとり様：17,000 円（税込 18,700 円）※別途入湯税を申し受けます。
その他	宿泊プランは 6 歳以上に限ります。日帰りプランは 12 歳以上に限ります。 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。

御食事処 ライブ割烹 万蓮



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。

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が自慢の日帰り利用も可能な天然温泉旅館。客室は全室 50 平米以上&テラス付オーシャンビュー。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、そしてイタリアの最高級フィットネスマシンブランド「テクノジム」社の最高級ライン「ARTIS」を使用したフィットネスジム等、多彩な施設を完備しています。

2016 年 6 月に厚生労働大臣より「温泉利用型健康増進施設」に認定。さらに 2024 年 11 月に「運動型健康増進施」にも認定。温泉と運動を通じて、健康増進を後押しする取り組みも強化しています。

【関連 URL】 <https://ren-onsen.jp/event/kani2025/>

【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 ラワット ラジーブ (RAWAT Rajeev)
TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp