

2026 年 7 月 17 日

報道関係者各位

有馬六彩

## 五感で味わう、新たな美食体験 有馬六彩、個性豊かに 3 つのレストランを全面リニューアル

六甲の緑深き山懷に抱かれ、名湯の地に佇むリゾート「有馬六彩」（兵庫県神戸市、総支配人：花園 元）では、この夏、美食の物語が新たな章を開き、唯一無二の食体験を創造する舞台として生まれ変わります。

「これまで以上に心に残るひとときをお届けしたい」——。そんな想いを込めて、館内のレストラン 3 店舗を全面的に改装し、2026 年 7 月 18 日(土)より順次、リニューアルオープン。お客様の旅を彩る、ここでしか味わえない特別な美食体験をお届けいたします。



### ■2026 年 7 月 18 日（土）オープン

#### トラットリア&ブッフェ「ALTURA（アルトゥーラ）」

コンセプトは「旅するブッフェ」。2010 年の開業以来、伊と和が織りなす“六彩イタリアン”で愛されてきたレストラン「ALTURA」が、このたび陽光あふれる開放的なトラットリア&ブッフェレストランへと生まれ変わります。

象徴的なカウンターには、シェフの感性が光る彩り豊かな料理がずらり。イタリアの素朴で温かみのある味わいと、有馬の風土が育む四季折々の和の美味を一堂に楽しめる、新たなブッフェスタイルです。旅のプランを練るように、まずはお好みのメイン料理をセレクト。前菜からドルチェまで、気分に合わせて自由に組み合わせれば、オリジナルの“旅するコース”が完成します。

前菜は有馬の旬を生かしたイタリア料理を中心に、店内で焼き上げる香ばしいフォカッチャやピッツァ、ライブキッチンからは出来立てのメインディッシュが次々と登場します。シグネチャーディッシュは、かつてのレストラン「ALTURA」の名物「仔牛のカツレツ アルトゥーラ風」。ナイフを入れるとチーズがとろりと溶け出し、外はサクサク、中はジューシーな厚切りの仔牛肉とまろやかなチーズが織りなす、贅沢な一皿です。

食後はイタリアンジェラートや焼き菓子などのデザートで余韻をお楽しみください。ドリンクは、食前酒にふさわしいイタリアンカクテルや相性の良いイタリアンワインを多彩にご用意し、お料理とのペアリングもおおすすめです。

お席は賑わいを感じるトラットリア空間、和の要素を取り入れた落ち着いたジャパニーズゾーン、プライベートルームなど多彩にご用意し、大切な方との語らいからグループでの集いまで、さまざまなシーンに寄り添います。イタリアを旅するように、有馬でしか出会えない味わいとともに、思い思いの美食のひとときをお過ごしください。

【営業時間】 朝食 7:30～10:00（最終入店 9:30） 夕食 17:00／17:30／19:00／19:30

【料 金】 朝食 13才以上 3,300 円／7～12 才 1,980 円／4～6 才 1,320 円

夕食 13 才以上 7,260 円～／70 才以上 6,655 円～／7～12 才 4,840 円／4～6 才 2,750 円

【席 数】 148 席

【ご 予 約】 電話：078-903-5631（前日までの要予約）

※お日にちにより営業時間に変更になる場合があります。

※上記料金は、すべて消費税 10%が含まれます。



## コースダイニング「Zui-瑞（ずい）」

和とイタリアンの粋を超えた、イノベーティブなコースダイニング「Zui-瑞」。店名に冠した「瑞」の文字には、“豊かな実り”や“幸せの訪れ”という願いが込められています。

和食会席「Roka（露花）」では、季節の花々に宿る朝露や雨露の美しさのように、日本の四季が育む季節ごとの食材の魅力を丁寧に映し出します。またイタリアンコース「Seion（清音）」では、この土地の恵みとその魅力を、日伊の感性を融合させ、一皿ごとに表現します。料理人が研ぎ澄まされた感性で紡ぎ出すのは、旬の素材が持つ瑞々しさや生命力の物語。その一皿一皿が、お客様に幸せな驚きと感動をお届けします。



【営業時間】 17:15／19:30

【料 金】 シェフの饗宴コース「Shiki（四季）」19,800 円／和食会席「Roka（露花）」14,850 円／イタリアンコース「Seion（清音）」14,850 円／季節重御膳 8,800 円～／和洋お子さま料理 ステーキ 5,940 円／ハンバーグ 3,850 円

【席 数】 46 席

【ご 予 約】 電話：078-903-5631（メニューにより前日～3 日前までの要予約）

※上記料金は、すべて消費税 10%が含まれます。

## ■2026 年 7 月 21 日（火）オープン

### 鰯割烹「みおり」

凜とした佇まいに、木のカウンターの温もりがやさしく溶け合う鰯割烹「みおり」。職人の巧みな手仕事を目前に、瀬戸内や淡路の旬魚が地元の赤酢シャリと出会い、その旨みが鮮やかに花開きます。職人とのやり取りもまた、この場所ならではの愉しみ。日本酒やワイン、ノンアルコールまで幅広いペアリングをご用意し、一貫ごとに広がる香りと余韻をより深く、記憶に残る体験へと導きます。



【営業時間】 18：00

【料 金】 8 月 31 日(月)まで 1 名様 13,200 円～(オープニング価格)  
9 月 1 日(火)より 1 名様 16,500 円～

【席 数】 8 席（1 日 2 組限定）

【ご 予 約】 電話：078-903-5631（5 日前までの要予約）

※上記料金は、すべて消費税 10%が含まれます。

### ■有馬六彩 概要

六甲の豊かな山懐、日本最古の名湯・有馬の高台に佇むリゾート「有馬六彩」。重厚な扉の先に広がる開放的なロビーとテラスからは、四季折々の自然や温泉街の風情が一望できます。お食事はbuffet、コース、鰯割烹の 3 種から、シーンに合わせてお選びいただけます。屋内プールやボディケアスタジオといったウェルネス施設も充実。有馬が誇る二つの名湯「金泉」「銀泉」に身を委ね、心から解き放たれるひとときをお過ごしください。



所 在 地：〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町 341-1

客 室 数：133 室

料飲施設：トラットリア&buffet「ALTURA（アルトゥーラ）」、コースダイニング「瑞 - Zui（ずい）」、  
鰯割烹「みおり」

館内施設：温泉大浴場（金泉・銀泉）、貸切温泉、足湯、室内温水プール、スパ（8 月下旬再オープン予定）、  
ボディケアスタジオ、ショップ、ライブラリーラウンジ、ランドリー、カラオケ、麻雀室、  
ドッグラン

公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/arima/>

Instagram：<https://www.instagram.com/arimarokusai/>

#### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

有馬六彩 成田

E-mail：[reserve-rokusai@tokyu-rs.co.jp](mailto:reserve-rokusai@tokyu-rs.co.jp)

TEL：078-903-5631