

2021年8月31日

報道関係者各位

東急リゾート&ステイ株式会社  
有馬六彩

## 有馬温泉で秋の味覚を楽しむお一人様鍋 9、10月は「ヘルシー鍋」と「ひょうご味どりすき鍋」



秋野菜と豚肉を蒸籠で蒸し上げ特製味噌でいただく「ヘルシー鍋」

東急リゾート&ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田中 辰明）が兵庫県神戸市で運営するリゾートホテル「有馬六彩」では、buffetレストラン「The Dining 万彩」において、お肉と旬のお野菜をたっぷり詰め込んだ「ヘルシー鍋」と、兵庫県のブランド鶏“ひょうご味どり”を使用した「ひょうご味どりすき鍋」を2021年9月1日（水）から2ヶ月限定の秋のおすすめ一人鍋メニューとして販売いたします。「The Dining 万彩」がこの秋ご提供する「buffet」と「一人鍋」をご家族やお仲間と一緒に食すもよし、それぞれ好みのメニューを選んで食すもよし。ぜひ「有馬六彩」で食欲の秋をお楽しみください。

## ■家族や仲間とも安心してお鍋を楽しめる「一人鍋」

有馬六彩がご提案する「一人鍋」は、旬の野菜や肉、魚をたっぷり摂れて体も温まり、何よりみんなで囲む楽しさを1人ずつ専用のお鍋でお召し上がりいただくことで安心して味わっていただけます。

この秋、9月10月の2ヶ月間限定メニューは2種類。まず1つ目のお鍋は、南瓜やきのこ等を中心とした秋が旬の食材と豚肉を蒸籠で蒸し上げ、シンプルに食材の味をじっくりと感じていただける「ヘルシー鍋」です。蒸し上がった食材に付けていただくのは、総料理長・徳永考案の特製味噌です。山椒の鼻に抜ける香気な香りの味噌を付けると、野菜や豚肉の甘み、旨さが一層引き立ち食欲をそそります。

2つ目のお鍋は、“ひょうご味どり”を野菜と一緒に甘辛いたれで煮込み、溶き卵につけてお召し上がりいただく「ひょうご味どりすき鍋」です。この鶏肉は、きめが細かく歯ごたえとコクのある味わいが特徴で、酒米・山田錦を混ぜた飼料で特別に飼育され、播州の豊かな自然と通常の2倍の月日をかけて生産されることから、「幻の地鶏」とも呼ばれています。上品な余韻のある味わいで、甘味のある胸肉やさっぱりとした脂身、その他の部位はもちろん、スープの旨味なども絶品です。地玉子を絡めて深いコクと旨味をご堪能ください。

またbuffet開催日には、一人鍋と共にお召し上がりいただけるbuffetもご利用いただけます。(追加料金2,200円)

## ●販売概要

buffetレストラン「The Dining 万彩」

期間：2021年9月1日(水)～10月31日(日)

時間：17:30 / 19:30 (21:30閉店)

料金：「一人鍋 ヘルシー鍋/ひょうご味どりすき鍋」 各5,500円 ※3日前までの要予約



兵庫県のブランド鶏を甘辛のたれで煮込み地玉子を絡めていただく「ひょうご味どりすき鍋」

料理と合わせてお楽しみいただける日本各地の銘酒やワイン、ノンアルコールドリンクなど厳選したお飲み物も幅広くご用意しております。その日の気分やお好みをソムリエに伝えて、料理とのペアリングも可能です。



地元・兵庫の銘酒から国内外の美酒を取り揃えています



ホテルオリジナルの赤・白ワインは鍋にも合います

### ■ブッフェレストラン「The Dining 万彩」

広々とした空間で、和・洋・中の多彩なメニューと「ステーキコーナー」をはじめとした数多くのライブキッチンにて出来立てのお料理を提供しています。

秋は「西日本グルメフェア」を開催しており、9月は「第2弾『四国地方』」、10月は「第3弾『中国地方』」として、郷土料理やその地の食材を使用したお料理をブッフェ形式にて楽しみいただけます。

料理長こだわりの料理をこころゆくまでお楽しみください。

#### ○ディナーブッフェ概要

時間：17：30 / 19：30（21：30 閉店）

料金：70才以上 4,950円、13才以上 5,500円、7～13才 3,300円、4～6才 1,980円

#### ○朝食

7：30～10：00（最終入店 9：30）

※緊急事態宣言中は、レストランでの酒類提供をしておりません。また、営業時間等に変更がある場合がございます。詳しくはホームページにてご確認ください。



シックな設えの店内に色鮮やかな数多くの料理が美しく並びます



## ■1泊2食付お得なご宿泊プラン

お食事と一緒に楽しめるミニボトルを2種の中から、またはノンアルコールドリンクをお好みでお選びいただけます。

### ●プラン名

秋のおすすめ「1人鍋」～せいろう蒸し「ヘルシー鍋」選べるミニボトル付プラン

1泊2食付 22,500円~/名 販売期間：2021年9月1日（水）～2021年10月31日（日）

秋のおすすめ「1人鍋」～幻の地鶏「ひょうご味どりすき鍋」選べるミニボトル付プラン

1泊2食付 22,500円~/名 販売期間：2021年9月1日（水）～2021年10月31日（日）

### 【特典】

- ロータリ ブリュット（1本/187ml）
- 獺祭（だっさい）スパークリング（1本/180ml）
- ノンアルコール

※仕入の都合により、内容が変更となる場合がございます。

※「ロータリ ブリュット」「獺祭スパークリング」につきましては、緊急事態宣言期間中はお客様の冷蔵庫へご用意いたします。

### ●お部屋タイプ

スタンダードツイン、スタンダード洋室、スタンダード和洋室

ゆとりを大切にしたゲストルームは、光が差し込む開放的なテラスからフラットフロアで繋がり、上品で落ち着いた設えで、洋室や和洋室にてご用意しています。

館内には、古からの名湯「金湯」と「銀湯」を汲み上げた温泉大浴場やボディケアスタジオ、リラクゼーションスパ、屋内温水プールなどもあり、心身ともに癒される様々な空間でゆったりとお寛ぎいただけます。



スタンダード洋室



スタンダード和洋室



## ■ホテル概要

有馬六彩 (<https://www.resorthotels109.com/arima/>)



六甲の豊かな山懐、艶やかな四季折々の営みに包まれた日本最古の温泉地・有馬で、その温泉街や遠く有馬富士を望む高台に佇むホテル「有馬六彩」。大浴場には、日本三名泉にも数えられる有馬温泉の「金湯」と「銀湯」を自家源泉から汲み上げています。レストランは、和食・イタリアン・ブッフェと個性豊かな3店舗をご用意。屋内プールやスパ、ライブラリーなども擁し、体と心を解き放ち心と和むウェルネスリゾートホテルです。

所在地 兵庫県神戸市北区有馬町 341-1

総客室数 総客室数 134 室

交通 有馬温泉駅から徒歩 15 分・新神戸駅から約 30 分  
大阪から車で約 60 分・三宮から車で約 30 分

主要施設 レストラン（和食・イタリアン・ブッフェ）・露天風呂付温泉大浴場・家族風呂・  
ライブラリーラウンジ・屋内温水プール・ボディケアスタジオ・リラクゼーションスパ・  
ショップ・ペットケージ・ペトルーム・カラオケルーム・多目的室

## ■会社概要

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

会社名 東急リゾート&ステイ株式会社 (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>)

代表者 代表取締役社長 田中 辰明

本社所在地 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立 1979 年 3 月 13 日

資本金 100 百万円

Contact us 本件に関する お問い合わせ先	有馬六彩 ( <a href="https://www.resorthotels109.com/arima/">https://www.resorthotels109.com/arima/</a> ) 井上・増村 TEL：078-903-5631 FAX：078-903-1098 MAIL：reserve-rokusai@tokyu-rs.co.jp
---------------------------------	---