

2026年10月8日

株式会社BEST HERBS

SPA-HERBS

ととのって喰らって秋バテ知らず！

「肉フェア＆新サウナ飯 第11弾」スタート！

～3年連続で全国1位を受賞したLive kitchen 美楽亭がお届けする秋の食彩～



美楽亭
Live kitchen
美楽亭
& 新サウナ飯
肉フェア



びらくおんせん スパ ハーブス

[美楽温泉 SPA-HERBS](#)、館内のレストラン「Live kitchen 美楽亭」では、2026年10月9日（金）

より、秋の食欲を満たすスタミナ満点企画「肉フェア」および大人気サウナ飯の最新作「サウナ飯 第11弾」を同時に提供開始いたします。

「Live kitchen 美楽亭」は、ニフティ温泉ランキングにおいて「食事が美味しい温浴施設部門」で3年連続全国1位を受賞している人気レストランです。

今回の「肉フェア」では、甘辛ダレが食欲をそそる韓国定番の「デジカルビ」をはじめ、ガーリックハニーマスタードと柚子胡椒で味わう香ばしい「パリパリチキン」、ほろほろになるまでじっくり煮込んだ「とろける牛スジの濃厚ビーフシチュー」のスタミナ感溢れる3品が登場。さらに「新サウナ飯 第11弾」として、柔らかく仕上げた豚バラと彩り豊かな野菜を蒸籠で蒸し上げ、わさびソースと濃厚ゴマだれでいただくヘルシー＆満足感抜群の「豚肉と彩り野菜のごちそうせいろ」をご提供いたします。

サウナや温泉でしっかりととのった後の身体にエネルギーをチャージする、料理長こだわりの至高の肉料理で「秋バテ知らず」の活力溢れるひとときをお届けいたします。



デジカルビ 1,408円 (税込)

甘辛い特製ダレにじっくり漬け込んだ豚肉を、香ばしく焼き上げた韓国定番の味覚です。コチュジャンのコクとキムチのピリッとした辛みを効かせ、フレッシュなサンチュで包んで食べるのもおすすめ。



パリパリチキン ガーリックハニーマスタード&柚子胡椒

1,188円 (税込) ※別売りライス：308円 (税込)

皮を香ばしくパリパリに焼き上げた、ジューシーで食べ応え抜群のチキンステーキ。ガーリックがふんわり香るハニーマスタードソースの甘みとコクに、添えられた柚子胡椒の爽やかな辛みが絶妙なアクセントに。



とろける牛スジの濃厚ビーフシチュー

1,188円 (税込) ※別売りライス：308円 / 別売りバケット：165円 (全て税込)

とろとろになるまで煮込まれた牛スジは、口の中でほろりとほどける柔らかさ。サウナ後の身体に染み渡る濃厚なコクと本格的な味わいが楽しめる、贅沢な煮込み料理。

サウナ飯11弾 商品詳細



豚肉と彩り野菜のごちそうせいろ 1,298円 (税込)

せいろを開けた瞬間に立ち上がる豊かな香りと彩り鮮やかな温野菜が食欲をそそる特製サウナ飯。蒸すことで素材本来の旨味と甘みが引き出され、ボリューム満点でもヘルシー。

爽やかな辛みの「わさびソース」と、コク深い「濃厚ゴマだれ」で2種類の味を楽しめます。

美楽温泉 SPA-HERBS (びらくおんせんスパハーブス)

運営：株式会社BEST HERBS / 代表取締役社長：塚田正之

ニフティ温泉年間ランキング2025にて、全国総合ランキング1位を受賞6年連続での1位を受賞。

史上初6連覇を達成。また、食事が美味しい温浴施設部門でも3年連続で1位を受賞いたしました。

住所：埼玉県さいたま市北区植竹町1-816-8 Tel：048-669-6626

営業時間：9:00～25:00 HP <https://spa-herbs.jp> SNS [Instagram](#) [X](#)



報道関係からのお問い合わせ

株式会社BEST HERBS 広報：鳥越 (とりごえ)

〒1050022 東京都港区海岸1丁目16番1号 ニューピア竹芝サウスタワー12階

email: bh-pr@best-herbs.jp

HP: <https://www.best-herbs.jp/>