

上質で特別な一日を

# 大人のお出かけ

美味しい食事と名湯。心地良い大人の時間を少し贅沢に過ごすことができる。おすすめの「日帰りプラン」をご紹介します。

今回のおすすめ処

## 有馬グランドホテル

「日帰りでお得に有馬を堪能」  
平日・土曜は2000円の金券付  
3650円で有馬日帰り入浴を楽しめる

近場で日帰り旅行をする方が増えていますが、中でも有馬グランドホテルは施設も充実しており人気が高い。温泉は日本最古の名湯、食事は和食・洋食・中華と3つのレストランから選べ、素材や調理法はもちろん器や彩りにもこだわり、四季折々の味わいを楽しめる料理を提供している。



毎週水曜日はレディースデイ「バラ風呂」  
時間：12時～22時半  
場所：B2Fゆらり大浴場「紗の湯」  
ホワイトイオン露天風呂  
※都合により日程変更の可能性あり

公式Instagram  
@arima\_grand\_hotel  
**有馬グランドホテル**  
神戸市北区有馬町1304-1  
ランチ：11時半～14時(LO)  
ディナー：店舗により異なる  
詳細はホームページへ  
休館日：10/9・10  
☎078-904-0181  
http://www.arima-gh.jp/

【おなじみ料理 和楽】  
旬の美味の数々を贅沢に、少しずつ楽しめる和楽御膳(3,240円 税込)は見て美味く、食して美味しく女性に大人気。和楽自慢のお出汁のうどもバリエーション豊富。



(上)【欧風料理 フィオーレ】  
神戸牛を使ったハンバーグなどブランド食材を使用したメインやローストビーフ又はシーフードマリネなど組合せを楽しめる「特撰 神戸洋食ランチ(2,160円税込)」などをご用意。



(下)【中国料理 華苑】  
季節によって変わる5種類のメインがチョイスできるお好みランチ(2,160円 税込)はカルパッチョサラダや飲茶、春巻きなどついても内容充実でボリュームも満点

### 日帰り入浴料金(税込)

- 大人(中学生～)※2,000円金券付  
平日・土曜価格 3,650円、  
日・祝日価格 4,150円
  - 小人(3歳～)※500円金券付  
平日・土曜価格 1,600円、  
日・祝日価格 2,150円
- ※金券はお食事処や売店、ラウンジなど館内施設で利用可能

## 有馬温泉近くの隠れ家カフェ

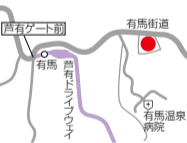
温泉街から西へ約1.5キロ、有馬街道沿いに見えるシックな和装建築が目印。都会の喧騒から離れ「大人ゆっくり」をコンセプトに、国産・地元素材にこだわった充実のフードメニューが楽しめる。手作りのコッペパンサンドランチは、ミスジステーキやローストビーフなど、食べ応えのある具材を国産小麦のふわふわコッペパンでサンド。カフェメニューも豊富で、ドライブの合間や、一人の時間を楽しみたい方におすすめしたい。



おすすめの「ミスジステーキサンド」。国産黒毛和牛のミスジをたっぷり挟んだボリューム満点の一品。

### 関所Cafe <セキシヨカフェ>

神戸市北区有馬町字山田山1820-4  
営/10時～18時  
水曜定休  
専用P10台  
☎078-903-2150



## 中山寺の人気店が待望のリオープン

県内外から多くのファンが訪れる名店が、装い新たにリオープンした。白くスタイリッシュな外観に緑の木々が映え、ガラス張りの店内には木漏れ日が差し込む。ナポリ、シチリア料理を中心とした本格イタリアンと、30種類以上のワインで最高のおもてなしを約束。友人との食事やデートはもちろん、ファミリーでの来店も多いので、記念日や特別なお祝いに訪れてみてほしい。



天然の食材にこだわり、特に淡路島産を始めとした地元食材は、毎朝シェフが自ら市場で目利きしたものを使用している。

### Dining Court LaBOCCA

<ダイニングコート ラ・ボッカ>  
宝塚市中筋 6-13-17  
営/11時半～15時、18時～22時  
月曜定休  
(祝日の場合は営業、火曜代休)  
☎0797-57-3000 JR中山寺駅から徒歩約5分



### Menu

- ランチコース  
(前菜・スープ・パスタ・デザート・珈琲)…2,100円～
  - ディナーコース  
(前菜・プリモビエート・メイン・デザート・珈琲)…4,700円～  
※税別
- 特典 「シティライフを見た」とご予約で、**ワンドリンクサービス**  
ディナー5名以上予約でハウスワインまたはスパークリングワインボトル1本プレゼント  
(10月末まで・いずれもご予約の方のみ)

## 秋の天然魚は、今が旨い!

一皿で6度おいしい人気皿です。

人気回転寿司店「北海素材」は、毎朝その日に水揚げされた、鮮度抜群の魚介類を提供しています。今イチオシは、「生サーモン堪能プレート」。生サーモンフレッシュオニオン、生トロサーモン、炙りトロサーモン天然塩、生サーモンこぼれイクラ乗せ、炙り生サーモン4種チーズソース、生サーモンボガードサラダの6種が一皿にのったサーモン好きにはたまらない贅沢な逸品。秋の期間限定なのでお早目にお試しを。ご来店お待ちしております。

### 生サーモン堪能プレート

新鮮で脂ののった生サーモンを  
780円(税別) 6種の盛り寿司で愉しみいただけます。

お会計時に本券引換で  
次回使える **500円分金券プレゼント!**  
(10月末まで・3,000円以上のご飲食の方・他券併用不可)

**北海素材 御影クラッセ店**  
神戸市東灘区御影中町3-2-1 御影クラッセ3F  
営/11時～22時(L.O 21時) 無休  
キッズスペース・P完備  
☎078-855-8503  
http://www.hokkaisozai.com

## 地域サークル

### 西宮ワイン研究会 (西宮市)

～神戸・阪神間で元気に活動するサークルをご紹介します～

協力の先ワインショップ カーヴドテールでグラスを傾けて。

8月は、カリフォルニア産地論がテーマ。今後は、スパークリング概論、スペイン産地論、オーストラリア産地論と興味深いテーマを準備中。

ワインのイメージって?「ちょっと堅苦しい」「なんとなく難しそう」といった人も多いのでは!?同会は、ワインエキスパートでワイン検定の講師を務める石川さんが、ワインに関する誤解を解き、ワインをもっと身近に感じ気楽に飲んでもらいたいと、各産地論やワインの文化史といった切り口をテーマに、毎月500円で講座を開いている。講座の後は近くのワインバーなどに移動し、テーマにちなんだワインを実際に味わってみるテイスティングも開催。参加者は「ワインとギリシア神話についての話題が出るなど、リーズナブルに毎回目から鱗な話が聞けて勉強になります」「いろんな参加者と知り合えて刺激になる」と、西洋史にも造詣の深い石川さんならではの講座とテイスティングを毎月楽しみにしているそう。「ワインのことを新しい視点で知りたい」という方にオススメ。

スタート/2016年  
活動/講座:最終日曜13:15～15:45  
費用/講座:500円 テイスティング料金は基本2500円  
レストランで開催など特別な場合は都度相談  
場所/スタジオにのしのみや(阪急西宮ガーデンズ5F)ほか  
問/メール admin@nishinomiya-wine.com  
https://nishinomiya-wine.com/wp/

### 編集後記

10/17(水)～約2週間、第4回神戸さんぽが神戸市で開催されます。阪神・神戸間の個性豊かなお店が集まったイベントです。ファッション、雑貨、フードなど約50店舗が集まりました。今回は紅葉をテーマにした神戸さんぽだけの限定商品も並びます。秋の買い物をお楽しみください。(まえで)

今月号の取材で、愛娘(1歳4ヵ月)と同年代の子どもたちが受けるレッスンを見学する機会がありました。じっと座っていることをはじめ、様々なプログラムをどんどんこなしていく姿をみてビックリ!何とも言えぬ焦りをすごく感じた父なんです。(子煩悩 だあ)

〇〇の秋と言えば「スポーツの秋」と答える私。ご無沙汰していた趣味のフットサルを再開しようと思っています。20代は勝負にこだわってキラキラしていましたが、今は怪我しないようニコニコ楽しんでいます。そしてできれば3キロぐらい痩せたい!「食欲の秋」を満喫するのはそれからですね。(せば)

9月4日に上陸した平成30年台風第21号。とにかく風の強さに驚かされました。わが家(北摂)も12時間停電し、懐中電灯やろうそくを灯して、なんとか凌ぎました。夜中の3時半に復旧し、周りのマンションや住宅が一斉に明るくなった時はうれしかったです。電気のありがたみを感じ、さらなる節電を誓った1日でした。(まっつー)