

Event Information

チャペルコンサート 6/29(日)

～マリンバと素敵な仲間たち～



静寂に響く美しい旋律が、心を優しく包み込む特別なひととき。
舞子ビラ神戸にて、チャペルコンサートを開催いたします。
厳選されたアーティストによる演奏が、感動と癒しの時間をお届けします。
心に残る音楽のひとときを、ぜひお楽しみください。
皆さまのご来場を、心よりお待ちしております。

13:00開場 場所: ガーデンチャペル「WIND HILL」
13:30開演 受付: SPAタワー1階チャペル入口 入場無料

出演者



神下 真由美 ソプラノ
田邊 裕香子 マリンバ
鈴木 彩葵 マリンバ
岸本 芳香 笛子
仲東 智子 ピアノ

イベントの詳細につきましては、舞子ビラ公式ホームページで随時お知らせいたします。

Wedding Information

都会の喧騒から離れた神戸でリゾートウェディングを



結婚式をした場所に何度も帰ってこられるのが地元の皆様に愛される魅力のひとつ
ご家族でお祝いする少人数の式から
ご友人・職場の方も一緒に祝いする披露宴まで。
おふたりの理想を叶えるご提案をさせていただきます。
会場のご見学や資料請求などお気軽にお問合せくださいませ。

tel.078-706-7782 (ブライダル 10:00-18:00 / 年中無休)
http://maikovilla-wedding.com
HP ブログ、Instagram も
随時更新しております
HP Instagram

Arisugawa

日本料理「有栖川」個室のご案内



有栖川では、4~20名様までご利用いただける大小の個室がございます。
お顔合わせ、お誕生日会、長寿のお祝いなど、大切な記念日にどうぞ
日本料理「有栖川」まで tel.078-706-7779 (電話受付 10:00~)

2025

5/1 RENEWAL OPEN

別館「緑風館」が「SPAタワー」に生まれ変わります!



別館客室が全室モダンで洗練された空間にリニューアル。さらにサウナ付き客室も新登場!心身ともに癒される特別な時間をお過ごしください。

大浴場

RENEWAL

フィットネス

NEW OPEN

その他にも
新たな施設・サービスが
続々オープン!

新設されるフィットネスジムで気持ちよく体
を動かし、さらに本格的なシミュレーターで
ゴルフも満喫!旅先でもアクティビティ
設備が新たに生まれ変わり、より快適で
楽しいご滞在をご提供いたします。

※TRACKMAN ゴルフシミュレーター導入

リニューアルに合わせてベンダー
コーナーやコインランドリーの充実!
さらには、下記施設が順次オープン
いたします。

- メンズサウナ
- マッサージ
- アミューズメント
エリア

※施設の詳細はホームページ、SNS で
お知らせいたします。

(入会金¥1,000／年会費無料)
お得なメンバーズカード
入会時 1,000ポイント付与

舞子俱楽部



レストラン 10%OFF などさまざまな特典
が受けられ、ご利用料金に応じてポイント
も貯まるお得なカード。ご入会隨時受
付中!
※カードはご入会当日からご利用いただけます。
ご入会当日のポイントご利用はできません
※カード1枚で8名様まで割引対象となります。



シーサイドホテル
舞子ビラ 神戸

〒655-0047 神戸市垂水区東舞子町18-11
tel.078-706-3711(代)
[https://www.maikovilla.co.jp](http://www.maikovilla.co.jp)

※料金は特に記載がない場合、サービス料・税金が
含まれております。
※掲載している写真はイメージです。

舞子ビラ神戸
公式アカウント

最新情報や
おトクな情報を
いち早く
お届けします!

@maikovilla @maikovillakobe

LINE

Maiko Villa News

2025 May-June

舞子ビラの新しい魅力 「SPAタワー」誕生



SEASIDE HOTEL
MAIKO VILLA KOBE

吹き抜けの開放感あふれるテラスレストラン「サントロペ」

目の前に臨む「食の宝庫 淡路島」、地元兵庫産の旬の食材を使ったレシピをブッフェスタイルでご提供します。
シェフが目の前で料理を仕上げる迫力のあるアクションコーナーで「出来立ての味」と「手作りの味」をお楽しみください。

AWAJI ISLAND フェア



シェフ自慢のランチビュッフェでは、50種類以上のメニューから好きな料理を取り分けることができ、天ぷらの実演調理やビーフステーキなどシェフが作りたての料理を提供するライブキッチンを備えています。ランチビュッフェでは、創作和食やダイナミックなグリル料理など、AWAJI ISLANDメニューを味わうことができます。

5月1日(木)~6月30日(月) [ランチ] [ディナー]

	大人	お子様
ランチ	平 日 ¥3,500	¥2,000
	土・日・祝日 ¥4,000	¥2,500
ディナー	全 日 ¥6,000	¥3,500

※大人:中学生以上 / お子様:3歳~小学生 / 2歳以下無料

ディナー限定

選べるメインディッシュ



有栖川

美しい庭園と四季折々の旬を愉しむ日本料理「有栖川」

旬の素材を最大限に活かした、繊細で美しい料理をご提供しております。

姫小松が美しい庭園と海、明石海峡大橋を眺めながら職人が心を込めて仕上げた一品一品をお楽しみください。



有栖川特製ランチ ~兵庫の恵み~

先附／造り／合肴／強肴／留肴／御飯／彩かご／汁物／水物
5月1日(木)~6月30日(月) [ランチ] ¥4,000

有栖川謹製 兵庫味覚の饗宴

先附／椀盛り／造り／焼肴／強肴／留肴／御飯／彩かご／汁物／水物
5月1日(木)~6月30日(月) [ディナー] ¥9,000



有栖川自慢の単品メニュー



釜めし

ひと釜ずつ丁寧に炊き上げ、旨みを閉じ込めた香り豊かな逸品。
ふっくらとしたご飯に贅沢な具材の旨みが広がる、至福の味わいをぜひご堪能ください。
5月1日(木)~6月30日(月) [ランチ]



兵庫県産蛸の釜炊き

兵庫県産の新鮮なたこを贅沢に使用した、香り豊かな釜めし。ひと釜ずつ丁寧に炊き上げたこの旨みがご飯にしっかり絡み、ふっくらとした食感とともに広がります。

¥1,800



明石鯛の釜炊き

明石鯛を贅沢に使用した、旨みたっぷりの釜めし。

¥1,600



兵庫県産ホタルイカの釜炊き

兵庫県産のホタルイカをたっぷり使用した、味わい豊かな釜めし。ふんわりと炊き上げたご飯に、ホタルイカの豊かな風味が染み込み、一口ごとに深い味わいが広がります。

¥1,600

寿司



選された素材と職人の技が織りなす、上質な味わいをぜひご堪能ください。
5月1日(木)~6月30日(月) [ランチ] [ディナー]

寿司御膳

先 附／本日の小鉢
天麩羅／海老、鮮魚、野菜2種
蓋 物／焚き合せ
寿 司／にぎり寿司7貫
汁 物／赤だし
水 物／デザート

¥3,600

寿司コース(渦潮)

前 菜／季節の前菜盛合せ
天麩羅／大海老、鮮魚、野菜2種
蓋 物／季節の一品
寿 司／にぎり寿司10貫
汁 物／蛤とあわさの赤だし
水 物／デザート

¥5,400

KEY WEST

明石海峡を望む絶景 ダイニング&バー「キーウエスト」

懐かしい洋食メニュー、ビーフステーキ、ピツツアやパスタ、アメリカンカントリーランチが融合した料理とホテル特製スイーツをご提供。夜は目の前に明石海峡大橋のイルミネーションが煌くホテル最上階レストラン



ランチ限定コース テロワール HYOGO 5月1日(木)~6月30日(月) [ランチ]

¥4,000

テロワール HYOGO フェア

兵庫県の豊かな自然が育んだ絶品食材をふんだんに使用した「テロワールHYOGOフェア」を開催します。
地元・兵庫の恵みを感じる旬の味わいを、特別なメニューとしてお楽しみいただけます。
新鮮な魚介や野菜、そして県産のお肉を使用した贅沢な料理を、この機会にぜひご堪能ください。

兵庫の魅力を存分に感じるひとときをお過ごしいただけますよう、心を込めてご提供いたします。



鰯とアスパラガスのアリオ・オリオ
ボッタルガのアクセント ¥2,000

Sweets & Cafe



アフタヌーンティー "HYOGO"

兵庫県産の厳選された食材を使い、旬の魅力を取り入れたアフタヌーンティーをご用意しました。
甘さの中に爽やかな酸味が感じられ、見た目にも美しく、五感で楽しむ贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

心地よい味のハーモニーに包まれながら、特別な時間をお楽しみください。

5月1日(木)~6月30日(月) [カフェ]

¥2,800 (2名様よりご注文可)



ティラミス ¥750

BAR



- 淡路産藻塩とマイヤーレモンのトマーズマルガリータ
- 明石産クラフトジン、有馬山椒のジントニック
「地産地消」にふさわしい、魅力的な兵庫県の食材を使った2種類のカクテルをご提供。

5月1日(木)~6月30日(月) [バー] 各¥1,500

Sweets Selection

こどもの日 兜ケーキ



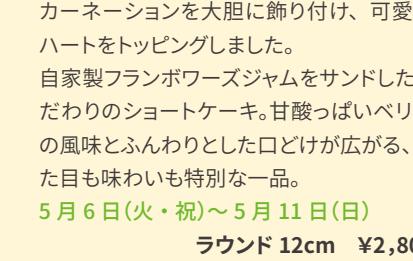
ミルクチョコレートムースの中身にバナナクリームをのばしたチョコバナナケーキ。
“かぶと”に見立てた、見た目にも可愛らしいケーキです。

土台には、やわらかな食感のチョコレートのテリーヌをじっくりと湯煎焼きし、季節のフルーツをたっぷりと飾り付けました。

4月26日(土)~5月5日(月・祝)

ブティガト ¥800

母の日 ショートケーキ

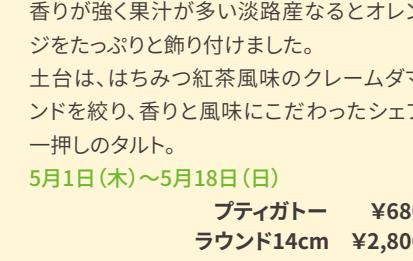


カーネーションを大胆に飾り付け、可愛いハートをトッピングしました。
自家製フランボワーズジャムをサンドしたこだわりのショートケーキ。甘酸っぱいベリーの風味とふんわりとした口どけが広がる、見た目も味わいも特別な一品。

5月6日(火・祝)~5月11日(日)

ラウンド 12cm ¥2,800

淡路産なるとオレンジと はちみつ紅茶のタルト



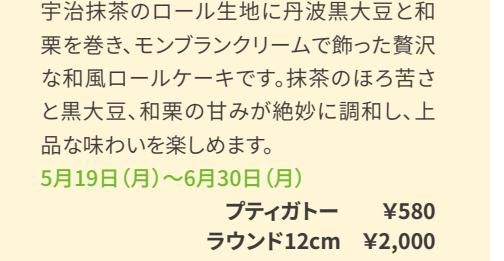
香りが強く果汁が多い淡路産なるとオレンジをたっぷりと飾り付けました。

土台は、はちみつ紅茶風味のクレームダマンドを絞り、香りと風味にこだわったシェフ一押しのタルト。

5月1日(木)~5月18日(日)

ブティガト ¥680

宇治抹茶と丹波黒大豆の ロールケーキ



宇治抹茶のロール生地に丹波黒大豆と和栗を巻き、モンブランクリームで飾った贅沢な和風ロールケーキです。抹茶のほろ苦さと黒大豆、和栗の甘みが絶妙に調和し、上品な味わいを楽しめます。

5月19日(月)~6月30日(月)

ブティガト ¥580
ラウンド12cm ¥2,000

Robby shop

舞子ビラ特製 レトロ スイーツ

シェフがこだわりぬいた舞子ビラ自慢のレトロスイーツ。
是非お客様にお召し上がりいただきたい逸品です。

淡路牛乳のなめらかプリン

宇治抹茶プリン

マンゴーブラウニー



各¥500

ソースシェフ 神戸マイスター監修 特製レトルト



厳選された素材とこだわりの調理法で仕上げた、深いコクと風味が広がる本格的な味わい。ホテルの味を家庭でご堪能いただけます。

欧風ビーフカレー

ハッシュドビーフ

各¥810



BEEF CURRY
Fond de veau Sauce

HASHED BEEF
Roux brûlé sauce