

報道関係各位

2025年7月4日

亀の井ホテル 有馬
“金泉が紡ぐ、錆と光の美しさ”を体感する上質な温泉旅 8/1 リニューアルオープン！
源泉かけ流し“金泉”露天風呂付き客室を新設・レストランや温泉、ロビーも和とモダンが調和する空間へ



神戸の奥座敷・有馬温泉に佇む「亀の井ホテル 有馬」（所在地：兵庫県神戸市、支配人：安江忠弘、以下当ホテル）は、「錆びゆく時間、輝くひととき」をコンセプトに、2025年8月1日（金）改装リニューアルオープンいたします。

今回のリニューアルでは、有馬温泉の象徴ともいえる「金泉」を客室で楽しめる【金泉露天風呂付】プレミアム和洋室の新設をはじめ、“ひょうごの匠”が手がける会席料理を提供するレストランの内装を一新、温泉大浴場は設備や設えを刷新、そして落ち着いた錆色と温かな金色が織り成す和モダンなロビーなど、有馬の伝統と歴史を感じられる癒しの空間へと生まれ変わります。

客室：金泉の湯に浸りながら、時間の流れを忘れる贅沢なひととき

新設される【金泉露天風呂付】プレミアム和洋室では、当ホテル敷地内から湧き出る有馬の名湯「金泉」を、滞在中でもプライベートにご堪能いただけます。木や石など素材の質感を活かした和洋室タイプで、障子や襖を用いた設えにより、空間の連続性と落ち着きが調和した心地よい室内に。

また、快適性と機能性を兼ね備えた「コンフォートツイン」「スーペリアツイン」など、多様なニーズに対応した客室も新たに登場。ご夫婦やファミリーなど、幅広いお客様に上質な時間をご提供いたします。

▶ [宿泊プラン・ご予約はこちら](#)



【金泉露天風呂付】プレミアム和洋室（部屋面積：59㎡、定員：最大5名）

レストラン：錆色と金色が織り成す、美と味覚の共演



落ち着いた金色と錆色をテーマにしたデザインが印象的なレストラン空間では、地元兵庫の厳選食材を用いた創作会席を提供。“ひょうごの匠”料理長が手がける特別会席では、神戸牛や鰹など、旬の高級食材を一皿一皿に凝縮。朝食は兵庫県産の食材を使用したビュッフェをご用意。豊かな自然の恵みを味わいながら、特別な一日のはじまりをお楽しみいただけます。

営業時間：朝食 7:00～9:00（2部制）
夕食 17:00～21:00（L.O. 20:00）

【特別会席】旬の高級食材を堪能 “ひょうごの匠”料理長厳選の食材で彩る会席メニュー例

食前酒	夏みかん酒
前菜	兵庫山海の恵み
造り	虎魚薄造り、中トロ、鰹落とし
炙り	鰹の玉締め磯部館かけ
焼物	神戸牛夏野菜巻き
鍋物	鰹しゃぶ
油物	鱸の香草揚げ
御飯	蛸釜飯
留碗	虎魚の赤出汁
香物	三種盛り
デザート	季節物



※季節や仕入れ状況などにより料理内容や器が替わることがあります。

※9月以降はお料理の内容が変更となります。

▶お食事についてはこちらから

温泉：心身をとほぐす、有馬ならではの金泉体験 源泉名：愛宕山泉源

今回のリニューアルでは、温泉設備も快適性を高めるべく刷新。大浴場は錆色と金色の世界観を踏襲した、温かみのある癒しの空間へと生まれ変わりました。

脱衣所や湯上がり処も一新し、より快適にご利用いただけます。赤褐色の濁り湯で知られる金泉の源泉を、贅沢にかけ流しでご堪能いただけるのは当ホテルならではの魅力。静かに流れる時間の中で、心身をじっくりと癒してください。

ロビー：伝統とモダンが響き合う、迎賓の空間

有馬の歴史や伝統を感じさせる要素と現代的なデザインを融合した、洗練とぬくもりが共存する空間へと刷新。大きな提灯が空間に華やかさを添え、フロントや売店にはシンプルかつモダンなデザインを採用。さらに、大人の時間を演出するセルフバーカウンターも新設し、滞在に“少しの贅沢”を添えます。

※画像はすべてイメージです。

【亀の井ホテル 有馬】



神戸の奥座敷、日本三古湯として名高い有馬温泉に佇む温泉リゾートホテルです。敷地内から湧出する赤褐色の名湯「金泉」を、源泉かけ流しの露天風呂付客室や大浴場でお楽しみいただけます。“ひょうごの匠”に認定された料理長が手がける神戸牛や旬の食材を活かした会席料理をご堪能いただけます。有馬の伝統と現代の快適性が調和した、上質な寛ぎをご体感ください。

公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/arima/>

住所：〒651-1401 兵庫県神戸市北区有馬町 1617-1

TEL：078-904-0951

チェックイン：15時 / チェックアウト：10時 客室数：54室

【亀の井ホテル】



亀の井ホテルは、当社が2022年4月より運営を開始した「かんぼの宿」30施設と、同月運営を開始した「亀の井ホテル 奥日光湯元」、2015年より運営の「別府亀の井ホテル」改め「亀の井ホテル 別府」を加えた合計32施設で同年7月に誕生したホテルブランドです。2023年10月にリブランドした4ホテルに加え、2024年4月「亀の井ホテル 那智勝浦」、「亀の井ホテル 筑波山」が加わり、「亀の井ホテル」は39施設に拡大し、2024年12月25日、40棟目となる「亀の井ホテル 阿蘇 パークリゾート」が誕生しました。

公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/>

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目10番1号 六本木ヒルズ森タワー41階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1億円
運営棟数／客室数	国内 180棟／24,879室 (レジデンス38室を除く、2025年7月1日時点)
従業員数	11,634名（2025年6月1日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



GoTo Pass
by ICONIA

「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国170棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴトウパス）が2025年5月29日始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコニア・ホスピタリティ株式会社 パブリックリレーションズチーム
TEL: 03-6773-7085 E-mail: press@iconia.co.jp