

これからどこ行く？

何食べる？

お得な  
ミスモ特典付き

箱根・小田原  
**ごちそう**  
マップ  
**MAP**

HAKONE ODAWARA  
GOURMET MAP





時 間 を 忘 れ て、  
旅 を 愉 し む。

*The guest feel 5 senses in scenery and find so many impression,  
This is our Ryokan concept.*



# 箱根の新名所 大涌谷くろたまご館

旧 大涌谷観光  
センター

1月にグランドオープンしたショップ&レストラン。富士山の絶景とともに楽しみください。



## レストラン 涌わくキッチン

OWAKUDANI WAKUWAKU KITCHEN

リニューアル前から大人気の地獄つけ麺、元祖大涌谷黒カレーを中心に温冷のお料理、スープ、麺類、パン類、デザート、ドリンクなどいつも約40種類のお料理をご用意。ファミリーやカップル、ご年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。

### ランチバイキング 60分食べ放題

(個人客様)

料金 / 大人 1,600円

小学生 800円 (税込/3歳以下無料)

時間 / 11:00~15:00(60分制限) 全席禁煙

喫茶営業 / 9:00~11:00 14:30~16:30  
ドリンクバーのみ営業になります。(黒たまごのお持ち込みOK)  
料金 / お一人様350円



つけ麺は  
オープンキッチンで  
できたてを提供します。

## くろたまSHOP

OWAKUDANI KUROTAMA SHOP

### 大人気!! オリジナル商品



食べやすい  
一口サイズ

大涌谷ラスク 500円

黒チョコを中心に6種類の味をご用意いたしました。お土産だけではなく散策しながらでもOK。女性に人気のヒット商品です。

大涌谷  
ミルフィーユ  
1,100円

チョコ&チーズ味の2種類  
をご用意。大涌谷くろたま  
ご館オープン記念のレトロ  
なデザインも女性に人気  
です。



箱根西麓野菜  
たまねぎドレッシング  
600円

季節の箱根西麓三島野菜  
と箱根山プレミアム天然水  
51を使用して作ったオリジ  
ナルドレッシング。



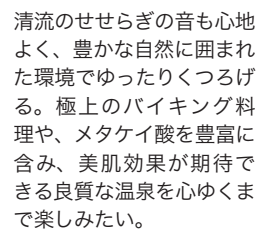




☎0460-84-8541  
<http://www.odakyu-hotel.co.jp/highland/>

薪火のかまどを用い、肉や魚をジューシーに焼き上げる薪火料理をはじめ、グラント・キュージーヌの伝統技法に日本料理の食材や技法、盛り付けを取り入れた斬新な「フレンチジャポネ」が味わえる。

2組  
4名様



2組  
4名様

## 箱根湯本ホテル

☎0460-85-8800  
<http://www.hakone-yumotohotel.com/>

プレゼントの応募は希望商品1点につき1通とさせていただきます。  
 お一人で2点以上応募の場合はそれぞれ別々に応募してください。

ハガキ・FAX・Eメールのいずれかを利用して

■アンケートの回答 ■希望賞品 ■住所 ■氏名 ■年齢 ■職業(学年) ■電話番号  
■Eメールアドレス(お持ちの方のみ)を明記して、下記までご応募ください。

【アンケート】

① 本誌をどちらで入手されましたか？

①駅( 駅 ) ②宿泊施設( ) ③観光施設( ) ④飲食・土産店( ) ⑤その他( )

② 本号で紹介したお店で行ってみたいところはどこですか？

③ 本号で紹介したお店で実際に行ったところはどこですか？

④ 今後「箱根・小田原ごちそうMAP」で取り上げてほしい飲食店があれば教えてください。

⑤ 本号に対するご意見やご感想をご自由にお書きください。

【宛先】●ハガキ 〒215-0021 川崎市麻生区上麻生1-5-1 りそな新百合ヶ丘ビル5F

ミス王箱根編集部「箱根・小田原ごちそうMAPプレゼント春・夏号

●FAX 044-959-3751

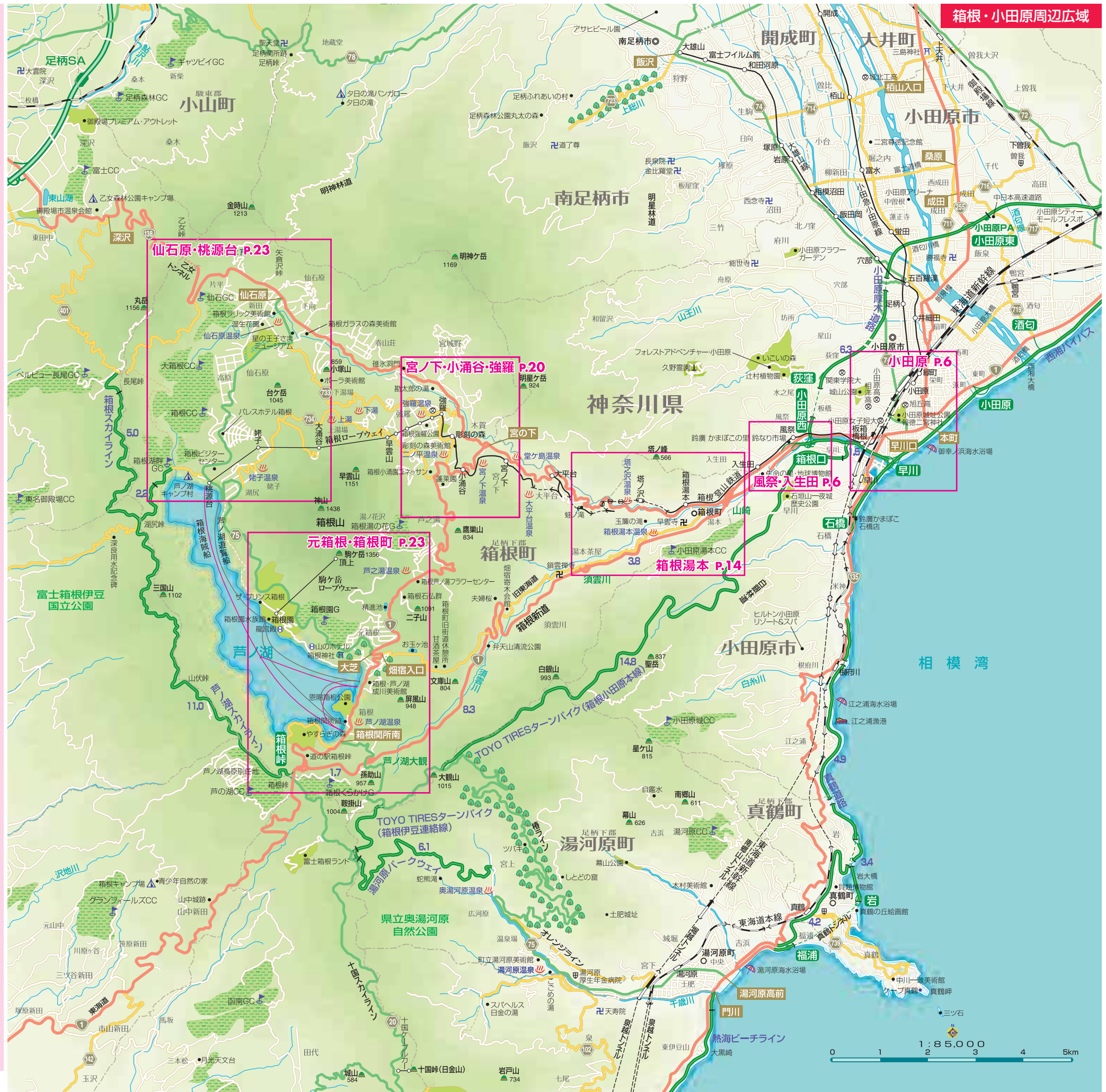
●Eメール [gmap@mismonet.com](mailto:gmap@mismonet.com)

【締切】 2014年0月12日(金) (消印左社)

【締切】 2014年9月12日(金) (消印有効)

■当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

※箱根・小田原ごちそうMAPの読者プレゼントにご応募いただいた個人情報はプレゼントの発送および個人を特定しない統計的資料作成に利用するほか、賞品を協賛企業等から直送する場合、必要な情報を協賛企業等に開示することになりますのでご了承ください。



消費税法改正に伴い、記事内の料金表示に「税込」と「外税(+税)」の価格表示が混在しております。  
4月以降、料金が変更になる場合がございますので、店舗等にご確認の上、ご利用ください。



## 海鮮丼屋 小田原 海舟

MAP P.6①

仕入れは目利きの鮮魚の達人！  
魚屋直営、海鮮丼の専門店

朝一番にセリで仕入れた獲れたての地魚をたっぷり盛って海鮮丼に。その数なんと40種類以上。「鮮魚の達人」がプロデュースする新鮮な魚介類を、小田原らしくアレンジして取りそろえ、ここでしか味わえないメニューが目白押し。名物の「こぼれげた寿司」目当てに遠方から通う常連も。朝獲れの地魚を使った「天ぷら地魚刺身定食」や、小田原どん認定の「かまぼこカツ丼」も人気。日替わりの、親方のおすすめ一品も楽しみの一つ。

迫力満点のこぼれげた寿司2,800円+税(上)。天ぷら地魚刺身定食1,780円+税(下左)。品数も“大漁”。



## メニュー

- 釜揚げしらす丼 880円+税
- 本日の地魚3種盛り丼 1,280円+税～
- 大海老天丼 1,780円+税

## ☎0465-24-2237

神奈川県小田原市栄町1-14-55 営業日11時～18時(L.O.)、  
土・日・祝11時～19時30分(L.O.) ⑥無休  
JR・小田急線小田原駅から徒歩3分  
<http://kaisen-don.com/>



イベント期間中お食事の方は「あおさの味噌汁(250円+税)」が100円+税に。

## 小田原 板前バル

MAP P.6①

地場食材と地酒を楽しむ  
和風バルがオープン

小田原駅徒歩1分に、昨年12月オープン。誰もが気軽に立ち寄れる“バル”スタイルを日本風にアレンジ。小田原漁港の地魚や秦野野菜、南足柄相州牛、小田原おでんなど地場食材を中心とした料理と一緒に、一杯いかが。日本酒はもちろん、赤・白ワインも豊富にそろうのはバルならではの。板前の技を目の前で見られるカウンター席のほか、個室もあるので宴会にもおすすめ。ランチも980円からあり、さまざまな場面で利用できるお店だ。

## メニュー

※2014年2月時点の税込価格

- 刺身盛り合わせ箱盛 1,800円～
- 地野菜の和ーニャカウダ 880円
- 蒸し鮑 うにと肝の特製ソース 500円

## ☎0465-20-9063

神奈川県小田原市栄町1-2-8 第1マツガヤビル1F  
営業日11時～14時30分(L.O.14時)／17時～24時  
(L.O.23時30分)、土・日・祝11時～24時(L.O.23時30分) ⑥無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩1分



## デザート1品サービス

お食事された方。  
【2014年9月30日迄有効】

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



鮮度抜群の「刺身盛り合わせ箱盛」は、銘酒とも好相性(右)。地元の名産・名物が味わえる人気のランチ(左上)。





## 小田原さかなセンター

## 鮮度抜群！海鮮バーベキュー

すぐ隣が市場とあって、鮮度抜群。バーベキューコーナーでは、さかなセンター内で購入した食材をその場ですぐ食べられる。水産加工品の土産コーナーや地野菜の専門店、寿司屋も。9時30分からの営業で、朝食目当ての客も多い。あら汁とほかほかご飯で、至福のバーベキューを。鮮魚をその場で食す、これぞ究極のぜいたく。

**ミスモ特典**

**テーブル利用料半額**

本誌持参、または営業時に「ごちそうMAPを見た」と一言を。【2014年9月30日迄有効】

## メニュー ※2014年2月時点の税込価格

- テーブル料金90分(4名まで) 1,000円
- ※食材は同店内にて各自調達

## ☎0465-23-1077

神奈川県小田原市早川1-6-1  
 ◎9時30分～17時(BBQ最終受付15時30分) ◎無休 ◎あり JR早川駅から徒歩6分 <http://www.sakana.co.jp>



ジュワッ、ブリッ！殻付きホタテ、天使の海老、金目鯛の開き…。磯の香りに箸が止まらない。  
 ※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 魚市場食堂

味・価格・鮮度  
魚市場ならではの

相模湾で獲れた鮮度抜群の魚介類をリーズナブルに味わえる人気店が小田原魚市場内にある。厚切りで食べ応えたっぷりのおさしみ定食、数量限定・大人気の海鮮丼、港の朝定食や昼定食など、メニューはどれもボリューム満点。活気あふれる漁港の雰囲気、目の前に広がる小田原の海が、新鮮魚介のおいしさをさらに盛り上げてくれる。

## メニュー ※2014年2月時点の税込価格、4月以降も同価格

- おさしみ定食 1,000円
- 海鮮丼 1,300円

## ☎0465-23-3818

神奈川県小田原市早川1-10-1 小田原魚市場2F ◎平日・土7時30分～14時30分、日・祝10時30分～14時30分 ◎不定休(月1回水曜) ◎あり JR早川駅から徒歩6分

**ミスモ特典**

**アジのつみれ汁or磯味1品サービス**

お食事された方。  
 【2014年9月30日迄有効】



豪快な海鮮丼、これぞ漁港グルメ(上)。目の前に小田原の海が広がる(下)。

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です。4月以降も同価格

## そば処 橋本

江戸期から続く  
絶品そばの名店

創業は天保年間。小田原とともに歴史を残しながら、常に新しい食材や組み合わせを探し、たゆまぬ努力で進化する老舗そば屋だ。そば粉は北海道の契約農家から、かつお節は小田原の老舗かつお節店から、桜えびは静岡県由比町の船主から、野菜は三島の農家からというこだわりよう。新メニューや旬の素材を使ったそば、丼とのセットなど豊富なメニューも魅力。素材本来の味・香り・食感が生きた至極の一杯を、ぜひ。

桜えび天ざる(上)、小田原鰻丼(下左)。小田原城へと続くお堀端通りにある(下右)。



- メニュー
- 桜えび天ざる 1,450円+税
  - 小田原鰻丼 1,200円+税
  - ミニ桜えび天丼セット 1,550円+税

## ☎0465-22-5541

神奈川県小田原市栄町1-13-37  
 ◎11時～19時 ◎無休  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩5分  
<http://www.soba-hashimoto.com>

**ミスモ特典**

**50円OFF**

お食事された方。  
 【2014年9月30日迄有効】

## だるま料理店

文化財指定の貴重な建物で  
絶品海鮮料理を堪能する贅沢

創業明治26年。風情ある唐破風入母屋造りの建物は、国の有形文化財にも指定されている。歴史ある重厚な店構えにふさわしく、自慢の鮮魚料理も絶品ぞろい。これを目当てに来る遠来の客も多いという鮮度抜群の刺身、特注ゴマ油100%で揚げた天ぷら、相模湾産の地魚の寿司など。1階は定食などが気軽に味わえる食堂、2階は数寄屋風書院造りを基調としたお座敷(2名～200名)。会席料理や旬のコースもあり、目的に応じて使える。

朝獲れの鮮魚料理や刺身を、歴史ある雰囲気の中で味わえる小田原屈指の老舗。



- メニュー
- すし 1,000円+税
  - 天丼 1,575円+税
  - 定食 1,400円+税

## ☎0465-22-4128

神奈川県小田原市本町2-1-30  
 ◎11時～20時(L.O.) ◎無休 ◎あり  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩8分  
<http://www.darumanet.com/>

**ミスモ特典**

**フチデザートサービス**

お食事された方。15名まで。  
 【2014年9月30日迄有効】

## 小田原おでん「本店」・「茶室」

老舗の味を1つの鍋に集め  
究極のだしで煮込んだおでん

蒲鉾の老舗がひしめく小田原。各メーカーの特製おでん種が1つの鍋に集結。極上の具材からは旨みがあふれ、小田原流梅みそで食べる味は格別。ランチは鰻寿司、だし丼、牛すじ煮込みうどんなどがあり、夕方4時からは豊富な酒の肴もそろい、にぎり寿司も味わえる。茶室でのおでん会席やランチも人気だ。店内は古民家風。茶室は城下町の風情が漂い、この雰囲気を楽しもうと、都内から通う人も少なくない。予約がおすすめ。

特選おでん盛り合わせランチ1,900円。ダシの効いたつゆが絶品(上)。茶室は前日予約(下左)。



- メニュー ※税込価格
- 小田原おでん おまかせ5品 840円
  - 季節の野菜おでん 950円
  - 鰻の押し寿司 620円

## ☎0465-20-0320

神奈川県小田原市浜町3-11-30 ◎11時30分～14時/16時～21時、土・日・祝11時30分～21時、茶室12時～21時(前日までに要予約) ◎無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩20分 <http://odawara-oden.com>

**ミスモ特典**

**おでん種1品サービス**

本誌持参でお食事された方。  
 【2014年9月30日迄有効】

※上記記事内の価格は税込価格です



## 鉤柳 -kagiya-

MAP p.6①

わざわざ寄りたい  
大人の隠れ家ダイニング

奥湯河原温泉で高級旅館を営むオーナーが手掛ける、シックな雰囲気ダイニングが、昼限定で「塩鶏麺ランチ」をスタート。鶏と30種類以上の野菜や果物を使った滋味深いスープは、すべて飲み干したくなるおいしさだ。野菜餃子は、にんにく不使用なので女性も安心。夜は、厳選された日本酒や自然派ワインなどを豊富に取り揃え、ビールは希少なブラウマイスターが楽しめる。常連に大人気の日替わりおばんざいメニューもおすすめ。

※2014年2月時点の税込価格

- メニュー
- 塩鶏麺(昼) 800円
  - 日替わりおばんざい3品(夜) 1,600円
  - こだわりソーセージ5種(夜) 1,300円

## ☎0465-46-8828

神奈川県小田原市本町2-5-9 1F ①11時30分～14時(L.O.13時50分)/18時～24時(L.O.23時30分) 日曜ランチは15時まで ②月曜JR・小田急線小田原駅から徒歩8分

注目 夜はお得な「お任せコース」3,000円～がリピーターに人気！

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



塩鶏麺に餃子が付く、昼の鉤柳セット1,000円(右)。ジャズが流れる店内(左上)。夜は一品料理も豊富(左下)。



## 月の洞くつ 小田原店

MAP p.6①

洞くつの中でこっそり楽しむ  
地元で大人気の創作和食

小田原早川漁港直送の鮮魚を、毎日、日替わりで提供。季節や仕入れにより異なる旬の料理が多く、これを目当てに訪れるファンも多い。定番メニューの中でも一番人気の「洞くつサラダ」は、必ず注文したい一品。春巻きの皮の素揚げに野菜、豚バラ肉ときのこソテー、チーズが絶妙にマッチする。店内奥にはゆったり過ごせるバーカウンターも。日曜は、昼でも夜のメニューを注文できるので、旨い肴とお酒を楽しむのもおすすめ。

メニュー

- モツァレラチーズの海老春巻き 650円+税
- 和牛の特製タタキ 880円+税
- 石焼ねぎタコ飯 680円+税

## ☎0465-42-9222

神奈川県小田原市栄町2-2-3 ③月～土17時～24時(L.O.23時30分)、日11時30分～14時30分/17時～24時(L.O.23時30分) ④無休JR・小田急線小田原駅から徒歩1分

注目 毎週水曜はワインが大変お得！全品2,000円+税。



ボリューム満点の洞くつサラダ(右)。お通しのバケットは食べ放題。特製クリームチーズと一緒に(左上)。

ちようわろうしおね  
千世倭樓「潮の音」

MAP p.6②

## 小田原の味にこだわる割烹

鈴廣かまぼこの里にある割烹料理の店。昼夜ともに朝獲れの魚や地の野菜を中心に使った旬の料理が味わえる。昼は四季の移ろいを感じる庭を見ながら11種類のご膳を。おすすめは鈴廣ならではの「蒲鉾づくしご膳」や、地物のアジのメンチを玉子でとじた「小田原づくし丼」など。夜はお酒と一緒にコースや一品料理を。

注目 国登録の文化財である書院造りの建物でゆったりと食事を。

## メニュー

- 蒲鉾づくしご膳 1,900円+税
- 小田原づくし丼(10食・昼) 2,100円+税

## ☎0465-24-3456

神奈川県小田原市風祭50 ⑤11時30分～15時(L.O.14時) 土・日・祝～16時(L.O.15時)/17時～22時(L.O.20時30分) ⑥無休 ⑦あり 箱根登山鉄道風祭駅から徒歩2分



「蒲鉾づくしご膳」をはじめ、板前の技が光る料理を風格ある建物の中で楽しめる。

## 海鮮茶屋 魚國

MAP p.6①

相模産の鮮魚、農産物、地酒  
地産食材の競演を楽しむ

小田原駅から徒歩1分。魚國では、相模湾の新鮮な地魚や相模産の農産物にこだわり、小田原のおいさを存分に楽しめる。創業明治44年の老舗鮮魚商が直営というだけあり、素材の良さは格別。西湘地区限定をはじめ、ほかではなかなか飲めない地酒も多数そろ。ぜひ鮮度抜群の刺身に合わせて楽しもう。粋な時間を過ごすならカウンター席がおすすめ。長年の修業により培った板前の技を目の前で堪能できる。かまぼこや干物のお土産もあり。

錦織盛り3,780円+税(上)や大名海鮮丼1,764円+税(下左)で相模湾の幸を存分に。雨の日もうれしい駅直結(下右)。



## メニュー

- 茶屋日替わりご飯(平日40食限定) 1,000円+税
- お刺身と天ぷら膳 1,764円+税
- 鮮魚刺身盛り 1,890円+税～

## ☎0465-24-1187

神奈川県小田原市栄町1-1-9 小田原ラスカ2F ⑧11時～22時 ⑨小田原ラスカ休館日JR・小田急線小田原駅から徒歩1分http://chaya.odawara-uokuni.jp/

ミスモ特典

## ソフトドリンク1杯サービス

お食事された方。  
【2014年9月30日迄有効】

## Restaurant &amp; Shop えれんな ごっそ

MAP p.6②

地産地消の  
バイキングに満足

約50品目の料理を月替わりで楽しめる、鈴廣かまぼこの里内のバイキングレストラン。地元の旬の野菜や果物、新鮮な魚介を使い地産地消にこだわる。もちろん鈴廣自慢のかまぼこも食べ放題。おすすめはシンプルに野菜の旨みを味わえる「地場野菜のセイロ蒸し」など。名水「箱根百年水」仕立ての地ビール「箱根ビール」(450円+税～)も味わって。

## メニュー

- ランチ(80分) 大人1,850円+税
- ディナー(無制限) 大人2,480円+税

## ☎0465-23-7373

神奈川県小田原市風祭245 ⑨11時～16時30分/17時～21時 ⑩無休 ⑪あり 箱根登山鉄道風祭駅から徒歩2分

注目 「箱根ビール」はジャパンアジアビアカップ5年連続金賞。



地元農家の安心・安全な食材を中心に使用。小学生以下は大人料金の半額。4歳未満は無料。



小田原かまぼこ発祥の店 **うろこぎ 鱈吉**創業233年！伝統の味を守る  
小田原の老舗、元祖蒲鉾店

天明元年（1781年）に創業の小田原かまぼこ発祥の店。箱根山系の伏流水、天然の素材、石臼で挽く昔ながらの製法にこだわり、伝統の味を守る。おすすめは伊達巻（小1本、1,080円）。キメが細かく、独特の食感と上品な甘さが多くファンを魅了。蒲鉾はもちろん、看板商品のうろこぎしんじょも見逃せない。魚の味が濃厚で、断面が魚の形という愛らしさはお土産にも大人気。店内で熱々の揚げたての「濃厚いわし揚げ」もぜひ試して。

職人が手焼き、手巻きでつくる「日本一の伊達巻」。水産庁長官賞など受賞歴多数。宅配も可。贈答にも。



## メニュー

- 濃厚いわし揚げ（1枚） 119円+税
- 黒はんぺん（4個入） 520円+税
- 各種詰め合わせ 1,000円+税～

## ☎0465-22-1315

神奈川県小田原市本町3-7-17  
 ☎9時～17時 ☎無休  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩15分  
<http://www.urokoki-kamaboko.com>

ミスモ特典

## 商品10%OFF

本誌持参の方。  
 【2014年9月30日迄有効】

## 丸う田代 入生田店

イトインでいただける  
老舗のシウマイ・おでん

創業140年余の老舗かまぼこ店、丸う田代が製造を手ける「ヨコハマ博雅シウマイ」は、旨みいっぱいの肉汁があふれる一品。ひと口食べれば、そのおいしさの虜になる。持ち帰り用もあり。風味豊かなダシと自慢の具材を堪能できる「小田原おでん」も人気。梅みそが香る上品なおいしさだ。入生田店のイトインスペースで老舗の味を気軽に楽しもう。贈答用に最適な高級かまぼこ、焼きちくわ、だて巻きや季節限定品も購入できる。

## メニュー

※2014年2月時点の税込価格

- 小田原おでん（7品） 700円
- ヨコハマ博雅シウマイ 1皿350円、お持ち帰り用500円～

## ☎0465-21-5547

神奈川県小田原市入生田127-1  
 ☎9時～18時 ☎無休 ☎あり  
 箱根登山鉄道入生田駅から徒歩1分  
<http://www.maruu.com/>

ミスモ特典

## 商品5%OFF

丸う商品に限る。  
 【2014年9月30日迄有効】



おいしさをギュッと閉じ込めたシウマイ（右）と、梅みそが絶妙なアクセントのおでん（左上）。



※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 小田原 魚河岸 でん

全国に旨い地魚をアピール！  
魚屋直営、鮮魚自慢の居酒屋

毎朝漁港から届く新鮮な地魚は、小田原漁港仲卸直営ならではの。「ふるさと祭り東京全国ご当地どんぶり選手権」、「丼サミット」に出店するなど、地元の鮮魚にこだわる。地魚でんて盛りの「魚がし海鮮丼」、ぶりぶりのイクラやマグロがのった「朝獲れ地魚宝石丼」、第5回全国ご当地どんぶり選手権で入賞した「湘南しらすの小田原三色丼」のほか、老舗蒲鉾屋の練り物が旨い「小田原おでん」、お替わり自由の「漁師汁」も人気。夜もゆっくり楽しめる駅前。

## メニュー

- 湘南しらすの小田原三色丼 1,470円+税
- 海鮮丼各種 880円+税～
- 小田原おでん 600円+税

## ☎0465-22-3341

神奈川県小田原市栄町2-3-4  
 ☎平日11時～15時/17時～23時、土・日・祝11時～23時 ☎無休  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩1分

ミスモ特典

## ワンドリンクサービス

グラスビールorソフトドリンクをサービス。お食事された方。  
 【2014年9月30日迄有効】



1つの丼で3度おいしい「湘南しらすの小田原三色丼」（右）。見た目も食感も楽しい「朝獲れ地魚宝石丼」（左上）。

おにがわへいそう  
魚豆ごころ 鬼瓦平蔵朝獲れの鮮魚を  
豪快に食べよう！

鬼瓦をあしらった店構えがひと際目を引く「鬼瓦平蔵」。地元小田原と伊豆の川奈漁港にその日水揚げされた新鮮な魚介で作る「平蔵小田原丼」が大人気。ミノカサゴやサバの刺身は珍しく、箱根の帰りに立ち寄る人や、東京・横浜・埼玉などから食べに来るリピーターも多い。ほかにも10数種の丼ものがある。鶏の山賊焼きもおすすめ。

## メニュー

- 平蔵小田原丼 1,380円+税
- 刺身 380円+税～

## ☎0465-21-6002

神奈川県小田原市栄町2-5-1  
 ☎11時～14時（L.O.）/16時30分～23時（L.O.22時30分）☎火曜  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩2分  
<http://www.onigawara-heizou.com/>

ミスモ特典

## 漁師汁サービス

井もの注文された方。通常のみそ汁を無料で漁師汁に。  
 【2014年9月30日迄有効】



魚介たっぷりの平蔵小田原丼は一番人気（上）！レトロな雰囲気が漂う板張りの外観（下）。

そば処 **箱根乃庵**出来たてが贅沢、  
二八そばの名店

挽きたて、打ちたて、茹でたてにこだわる。注文を受けてから打つため多少待つこともあるが、角が切り立って美しい二八そばは、喉越しもさわやか。多彩なそばメニューに加え、ポリフェノールの一種で健康維持に役立つルチンを豊富に含む韃靼そば、一品料理や地酒もそろそろ。人気のそば打ち体験は、旅の思い出に（1名2,500円+税。2名～）。

## メニュー

- 一番粉せいろ 880円+税
- うな重（一匹） 3,100円+税

## ☎0460-85-8498

神奈川県足柄下郡箱根町湯本25-8  
 ☎11時～21時30分 ☎水曜 ☎あり  
 箱根登山鉄道入生田駅から徒歩4分  
<http://www.hakone-iori.jp/>

注目

箱根ICから車で3分の好立地。駐車場があるのもうれしい。



揚げたてサクサクの天ぷらと一緒に。天ざる1,900円+税～（上）。家族に人気のそば打ち体験（下）。



天山湯治郷

MAP P.14

温泉を2倍楽しむ、  
そば処「岩清水」、滋養料理「山法師」

箱根の日帰り温泉で人気の天山湯治郷のもう一つの楽しみは滋養豊富な料理でもてなす食事処。うなぎの「山法師」では、焦げ目を付けずふっくらとあめ色に焼き上げるうな重や白焼きに舌鼓。昨秋オープンした「手打ち蕎麦岩清水」は、そばのほのかな甘みと風味が魅力。江戸前の辛めのつゆが、そばの味を引き立てている。いずれも体の芯に滋養がしみ渡る。源泉100%の温泉と滋味豊かな料理こそ、元氣を取り戻してくれる最高の贈り物だ。



※2014年2月時点の税込価格

メニュー	
● うな重(きも吸いお香付き)	松3,098円、竹2,730円
● ざる(黒蕎麦)	735円

☎0460-86-4126  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋208 「天山」☎9時～23時(最終受付22時) ⑧無休 入館料/大人1,200円、子ども630円  
お食事処「山法師」☎11時30分～14時(L.O.)/18時～21時(L.O.)  
⑧木曜、うなぎは第1・3水曜も休み 「岩清水」☎11時30分～16時(L.O.) ⑧木・金曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス10分

【注目】 温泉を使った料理を楽しむ「楽天」席とカフェ「うかれ雲」も人気。

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

山賊粥

MAP P.14

駅近の隠れ家でおいしいお粥を

箱根湯本駅近くの路地裏を進んですぐ。ぜひ、立ち寄りたい箱根で珍しいお粥店がある。気軽に食べるなら、牛テール粥を。国産牛テールを半日かけて煮込んだスープに、野菜のおいしさがたっぷり。ボリュームが欲しければ、山賊唐揚げがおすすめ。生後40日以内の国産ひな鳥のみを使用し、ジューシー感がたまらない。テイクアウト可。

※2014年2月時点の税込価格。4月以降も同価格

メニュー	
● 湯葉粥	1,000円
● 山賊唐揚げ(2個)	500円

☎0460-85-5337  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本724-5  
☎10時～16時 ⑧無休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
http://sanzokugayyu.com



人気の牛テール粥1,000円(下)。のど越しの良い、春・夏限定「和風そば冷麺」1,000円(上)。  
※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です。4月以降も同価格

【注目】 新メニュー「牛テール担々麺」1,000円が早くも大人気！

湯本富士屋ホテル

MAP P.14

「姫沙羅」で人気の味を満喫

多彩な料理をビュッフェスタイルで味わえると評判の、レストラン「姫沙羅」。季節ごとのメニューのほか、種類豊富な和洋中の料理が並び、デモンストレーションコーナーでは、シェフが目の前で料理を仕上げ、できたてのおいしさを提供。木や自然のぬくもりを意識した和モダンスタイルの店内で、心ゆくまで楽しもう。

※税込価格。( )内の金額は2014年3月末まで

メニュー	
● 大人	2,900円(2,800円)
● 小学生	1,450円(1,400円)

☎0460-85-6111  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本256-1  
☎ランチbuffet 11時30分～14時  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
http://www.yumotofujiya.jp



【ミスモ特典】 ランチbuffet 200円OFF  
大人のみ。  
【2014年9月30日迄有効】



バラエティー豊富な料理はどれもグレードの高いものばかり。季節によりメニュー変更もあり。  
※上記記事内の価格は税込価格。( )内の金額は2014年3月末までの税込価格です



画廊喫茶ユトリロ

MAP P.14

レトロな雰囲気純喫茶で  
芸術と本格コーヒーを

ゆったりとしたソファや上品な調度品が配され、昭和の雰囲気が漂う喫茶店。モーリス・ユトリロや吉野辰海、秋山祐徳太子などの作品が多数展示され、時間を忘れてくつろげる。コーヒー豆は自家焙煎で、中でも箱根の湧水を使った水出しコーヒーはすっきりとした苦味が好評(数量限定)。食事メニューにも定評があり、一番人気のハッシュドビーフや、野菜の旨みが溶け込んでスパイスが効いた本格カレーライスを目当てに通うファンも多い。

野菜がたっぷり添えられたハッシュドビーフ(上)。居心地のよい店内(下左)。季節のフルーツのミルフィーユ(下右)。



※2014年2月時点の税込価格。4月以降も同価格

メニュー	
● 水出しコーヒー	900円
● 季節のフルーツのミルフィーユ	1,100円
● ハッシュドビーフ	1,500円

☎0460-85-7881  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本692  
☎9時～20時 ⑧不定休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
http://utrillo-v.com/

【注目】 デザートは常時10～15種類。旬のフルーツをたっぷり楽しめる。

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です。4月以降も同価格

ミスモ特典 入店時または予約時に「箱根・小田原」ちそうMAPを見たとお伝えください。店舗によっては本誌を持参していただく場合がありますので、ミスモ特典の但し書きをご確認ください。



## 湯の里 おかだ「山彦」

駐車場完備がうれしい！  
食事だけの利用もOK

男湯女湯、計17種類の多彩な露天風呂が人気の日帰り温泉施設。湯坂山の雄姿を眺めながら、5つの自家源泉から湧く良質な湯をゆったり楽しみたい。湯浴み後は、全席窓側で四季折々の景色が広がる食事処「山彦」へ。海の幸から山の恵みまで旬の食事を堪能できる。おすすめは「平日限定お食事セットプラン」。入浴+食事+レンタルタオル+館内着のセット通常3,850円相当が3,200円に。食事は写真の海鮮丼と初花御膳を含む全4品の中から選択。

## メニュー ※2014年2月時点の税込価格

- ざるそば 800円
- 天ざるそば 1,380円
- 天ぶら御膳 1,750円

## ☎0460-85-3955

神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋191 「湯の里 おかだ」  
 ⑨6時～9時(早朝)/11時～23時(最終受付22時)  
 食事処「山彦」⑨12時～22時(L.O.21時30分) ㊟不定休 ㊟あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩15分

オリジナルタオル  
プレゼント

本誌持参で、お食事セットプランを利用の方。  
 【2014年9月30日迄有効】

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



新鮮な魚介を味わえる海鮮丼1,800円(右)。一番人気の初花御膳1,850円(左上)。季節ごとに内容は変わる。



## DELI&amp;CAFE TERRACE みつき

## 箱根旅行に便利なおいしい軒

箱根湯本駅「湯悠デッキ」直結がうれしいフードコート。一押しは、カツオと醤油のトロみあん・豆乳とろろの2種類あるあんかけご飯「汁汁(じゅじゅ)まんま」。箱根の老舗「萩野」の豆腐を使った自慢の一品だ。ほかにも子どもから年配の方まで楽しめる多彩なメニューがそろそろ。観光前、帰りの電車の前など気軽に利用したい。

## メニュー ※2014年2月時点の税込価格

- かつおあんかけ 780円
- 豆乳とろろ 880円

## ☎0460-83-8412

神奈川県足柄下郡箱根町湯本702  
 ⑨11時～19時30分 ㊟不定休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分

カツオあんかけの旨みが後を引く「汁汁(じゅじゅ)まんま」。テイクアウト可。  
※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 鯛らーめん 麺処 彩

## 鯛ラーメンの味を旅の思い出に

12時間、羅臼昆布を水出した出汁に真鯛のアラを入れ、圧力釜で炊いたスープ。上品で味わい深いヘルシーな鯛ラーメンはここだけでしか食べられないとリピーターが多い。鯛めしの焼きおにぎりが付いたセットが人気。スープを残しておにぎりを入れ、柚子胡椒など薬味をトッピングして、鯛茶漬風の味わいも楽しめる。

## メニュー ※2014年2月時点の税込価格。4月以降も同価格

- 鯛らーめん(塩) 850円
- 鯛らーめんセット(塩) 1,200円

## ☎0460-83-8282

神奈川県足柄下郡箱根町湯本706 丸嶋ビル3F ⑨11時～18時(スープがなくなり次第閉店) ㊟水曜(祝日は営業)  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分

美しく澄んだスープは、魚介の旨みが凝縮され、コラーゲンもたっぷり。女性ファンも多い。  
※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です。4月以降も同価格

## 箱根自然薯 山そば

何度でも行きたくなる旨さ！  
創業50余年のそばの老舗

箱根の名水と老舗の技で自然薯だけをつなぎに使ったそばは、喉越しもよく、歯ごたえ十分。3種類のかつお節と箱根の天然水を使ったつゆは、奥深い味わいでそばの味を引き立てる。自然薯をたっぷりかけた山かけそばをはじめ、6種類のきのこのせた山茸そば、山菜そばなどメニューも豊富。さっくり揚げた天ぷらが評判の天丼は、知る人ぞ知る絶品。代々つぎ足した秘伝のタレと魚沼産こしひかりを使った隠れメニューにファンも多い。

山茸そば、サクサクの天ぷらがのった天丼(上)。冷やしとろろそば(下左)。民芸調の落ち着いた店内(下右)。



## メニュー ※2014年2月時点の税込価格

- 天丼 (並)1,280円 (上)1,780円
- 特撰カレー南ばん 1,100円
- 冷やし山かけそば 1,150円

## ☎0460-85-7889

神奈川県足柄下郡箱根町湯本704  
 ⑨11時～19時 ㊟木曜  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩2分  
 http://www.yamasoba.com/

注目

そば湯割りで飲む焼酎も評判。つまみには揚そばや山菜料理がおすすめ。

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## Bar de 祥月

心地いい空間でおしゃれに  
フレンチ&イタリアン

箱根の温泉街に「こんなお店があったらいいな」を実現した、ホテルマイユクール祥月が展開するフレンチ&イタリアンのお店。お洒落なバーの雰囲気と居酒屋の気軽さが好評で、女性客も多い。夜は湯浴みの後に楽しみに来る人でにぎわう。メニューは、フイアベースやパスタ、ピザなど。ドリンク、フードとも300円〜と、リーズナブルなのも人気の秘密。ランチにもぜひおすすめだ。旧東海道沿いの赤い外観が目印。

## メニュー ※2014年2月時点の税込価格

- パテ ドカンパーニュ 700円
- 骨つき鶏モモ肉のコンフィ 1,200円
- デザートピッツァ 500円

## ☎0460-85-8889

神奈川県足柄下郡箱根町湯本455-2  
 ⑨11時30分～14時/18時～23時30分  
 ㊟無休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩12分

ミスモ特典

## グラスワイン1杯サービス

お食事された方。  
 【2014年9月30日迄有効】

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



オシャレなデザインの店内で味わうフレンチ&amp;イタリアン。本格料理が気軽に楽しめる。







# 箱根・ルッカの木

ソフト・SOFT. 湯南ゴールドソフトバウム

ハード・HARD. 沖縄黒糖ハードバウム





まんじゅう屋・菜の花  
箱根湯本駅  
国道一号線  
三枚橋  
湯本富士屋ホテル  
箱根町役場  
田街道  
セブンイレブン  
箱根 菜の花 展示室

箱根湯本から  
バウムクーヘンを  
おとどけます。  
ドイツ語でバウムは「木」、  
クーヘンは「お菓子」。  
卵、小麦粉、バター、砂糖、  
バウムの素材はお菓子の基本。  
じっくりゆっすり。一層一層、  
丁寧に焼きあげていきます。  
輝くような地元素材。  
湘南ゴールドの味わい。  
大好きな健康素材。  
沖縄黒糖のバウム。



箱根町湯本307 / 営業時間 9:30~18:00 / TEL.0460-85-6222 箱根湯本駅より徒歩6分。駐車場 10台あり！お車でもお越し下さい。



箱根湯本駅前  
まんじゅう屋・菜の花

箱根町湯本705 / TEL.0460-85-7737  
8:30~17:30 (土・日・祝は18:00まで)

十六夜茶房

まんじゅう屋・菜の花 3階  
TEL.0460-85-7798  
11:30~18:00  
土・日・祝は18:30まで  
火・水曜定休

まんじゅう屋・菜の花 2階  
9:30~17:30  
土・日・祝は18:00まで



## ハイカラ中華 日清亭

MAP P.14

### もちり食感の手打ち麺と 秘伝のスープに感動

大正元年から続く老舗の中華料理店。熟練の職人が青竹を使って打つ手打ち麺が評判で、遠方から訪れるファンも多い。一本一本にコシがあり、もちりとした食感の麺に絡むのは、創業以来守り続ける秘伝の醤油スープ。シンプルであっさりとした味わいが、麺の旨みを引き立てる。店内のオープンキッチンで行われる麺打ちの実演も楽しみ。ラーメンのほか、メニューはなんと200以上！2階には座敷もあり、大人数でもゆったりくつろげる。

メニュー ※2014年2月時点の税込価格

● 手打ちラーメン	600円
● 手打ち肉そば	850円
● ハイカラ逸品定食	1,000円

### ☎0460-85-5244

神奈川県足柄下郡箱根町湯本703  
☎11時~21時30分 ㊟火曜  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
<http://www.hakone-yumoto.com>

ミスモ特典

手打ち麺類50円OFF

【2014年9月30日迄有効】

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



優しい味わいの手打ちラーメン(右)。あんかけ焼きそば(800円)や天津丼(850円)など種類豊富(左上)。

## 富士屋ホテルピコット 箱根湯本駅前店

MAP P.14

### ホテルの味を自宅で味わう幸せ

箱根湯本駅1分の場所にある、湯本富士屋ホテル直営のテイクアウトショップ。店内にはレーズンパンや食パンなど、ホテルのベーカリーで焼きあげたパンがずらり。オリジナルスイーツも充実。老舗ホテルの味を気軽に自宅で楽しめると好評だ。ドレッシングやクッキー、ジャムなどはお土産としてもおすすめ。

メニュー ※2014年2月時点の税込価格

● レーズンパン	630円
● クラシックカレーパン	300円

### ☎0460-85-6111

神奈川県足柄下郡箱根町湯本706-34  
☎10時~17時 ㊟無休 箱根登山鉄道  
箱根湯本駅から徒歩1分 <http://www.yumotofujiya.jp/restaurant/picot/>



注目

箱根湯本駅前。おやつやお弁当、お土産などに、手軽に利用できる。



ホテルから直送されたパンのほか、ティラミスロール(1本1,500円)などスイーツも豊富。  
※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 湯葉丼 直吉

MAP P.14

### 一度食べたら 忘れられない味

とろけるような生湯葉の食感、ふわふわととろろの優しい卵の味わい、奥深いダシの旨み…。直吉の名物「湯葉丼」は、箱根の思い出として深く心に残るおいしさ。アツアツ出来たての味をぜひ味わっていただきたい。香り高いシイタケのダシがきいたつゆと、湯葉の風味が絶妙な「湯葉そば」も人気。無料の足湯も気軽に利用したい。

メニュー ※2014年2月時点の税込価格

● 湯葉丼	980円
● 湯葉そば	1,100円

### ☎0460-85-5148

神奈川県足柄下郡箱根町湯本696  
☎11時~18時(L.O.)  
㊟火曜(祝日の場合は営業)  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分

注目

敷地内には無料の足湯あり。



名水「姫の水」を使い、生湯葉をダシで煮込んで卵でとじた湯葉丼(上)。シイタケが香る湯葉そばも(下)。

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



## 懐石料理 花壇

MAP P.20

## 伝統と気品ある宮家ゆかりの洋館で、季節を味わう贅沢



旬の素材を吟味し、彩りよく盛られた八寸(手前)。一椀の中に季節を表したお椀(奥)。

箱根の豊かな緑の中に佇む、一度は訪れてみたい憧れの名店「花壇」。昭和5年築の由緒正しい旧閑院宮別邸をレストランに用い、四季の移ろいを表現した彩り豊かな懐石料理が楽しめる。メニューはお弁当形式の「花乃膳」から特別懐石まで幅広く、食材の「走り」「旬」「名残」を生かした献立を月替わりで提供。季節ごとに昆布と鰹のバランスを絶妙に変え、産地にこだわった塩を利かせたお椀のだしは至高の味わいだ。和食とのマリアージュを楽しめるワインも種類豊富。モダンなアールデコ様式で意匠された美しい店内で、非日常のひとときを。隣接する「強羅花壇」のラウンジで使えるコーヒー割引券や、手造りの瓶詰プレゼントの特典も。



先附、二段重のお弁当、甘味などが付く「花乃膳」。

## メニュー

- 花乃膳 (昼)3,850円+税 (夜)4,400円+税
- 懐石料理 5,500円+税～16,500円+税

## ☎0460-82-3333

神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300  
 営業時間 11時～15時30分(L.O.14時)/17時30分～21時(L.O.20時) ㊿無休  
 箱根登山鉄道強羅駅から徒歩3分  
<http://www.gorakadan.com/kadan/>

**昼：強羅花壇のラウンジの  
 コーヒー割引券  
 夜：手造り瓶詰プレゼント**

※お食事の方。夜：懐石料理ご注文の1グループにつき1個。【2014年9月30日まで有効】



新緑に包まれた趣ある洋館(左)。季節ごとに変わるオリジナルの瓶詰は、お土産に最適(右)。

## 箱根ホテル小涌園 レストラン「グランヴェール」

MAP P.20

## 本格料理の贅沢バイキング

洋食、和食、中華の専門店を集めたようなバイキングレストラン「グランヴェール」。ホテルシェフが手掛ける個性豊かなメニューは、いずれも旬の素材を生かした本格料理。目の前で作るライブキッチンも充実。作りたてがなによりのごちそうに。食後にはパティシエ特製のスイーツとコーヒー・紅茶も堪能できる。別料金で、日帰り温泉入浴も可。

## ランチ10%OFF

5名様まで。他の割引との併用不可。  
 【2014年9月30日まで有効】

- ※2014年2月時点の税込価格
- ランチバイキング(大人) 2,800円
  - ディナーバイキング(大人) 5,500円

## ☎0460-82-4111

神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297  
 営業時間 11時30分～14時30分/18時～20時30分(繁忙期は予約制) ㊿無休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分

和・洋・中のすべてが料理長自慢の内容。ライブキッチンで作りたてが楽しめるのも魅力。  
 ※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 箱根 自然薯の森 山薬

MAP P.20

粘り気が強く、濃厚な味わい  
自然薯料理で美しく健康に

美と健康をテーマに、自然薯と名水で仕込んだ豆腐料理を提供する専門店。古くから漢方として珍重されてきた自然薯は、別名「山薬」とも呼ばれる。その名のとおり滋養強壮、新陳代謝の活性化、アンチエイジング効果なども期待できることから、現代でも理想的な健康食と注目されている。要望に応じて、ディナー営業開始。人気は、名物すりおろしとろろ薬膳草鍋(1人前1,480円～)。体が喜ぶやさしいおいしさを味わいたい。

## メニュー

- 究極の朝ご飯 1,680円
- 至高の昼ご飯 2,680円
- すりたて自然薯「なまところ」 780円

## ☎0460-82-1066

神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下224  
 営業時間 7時～21時  
 ㊿無休  
 箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩9分

注目

早川溪谷の豊かな自然を独占できるロケーションも見事!



アツアツのご飯とすりたてのとろろは、文句なしのおいしさ(右)。箱根の大自然の中でゆったりと(左下)。



入店時または予約時に「箱根・小田原」ちそうMAPを見たとお伝えください。店舗によっては本誌を持参していただく場合がありますので、ミスマ特典の但し書きをご確認ください。

①宮ノ下・小涌谷・強羅





## 深生そば

### 芦ノ湖畔の人気店 十割も味わえる手打ちそば

北海道十勝岳鹿追町の契約農家から直送される玄そばを古式石臼挽製法で挽くそば粉、アルカリイオン水、松本市の地醤油を使うこだわりの店。細めのそばはコシが強くのご越しもいい。風味の強いタイプがお好みなら十割そばを。名物はサクサクの衣をまとった大海老やカリッと揚げた野菜が香り高いそばを引き立てる天ぷらそば。そばメニューはすべて200円増で十割そばに変更可能。店頭では職人がそばを打つ。Facebookもチェック。

※2014年2月時点の税込価格	
● 鴨せいろ	1,260円
● 天重	1,680円
● わかさぎ定食	2,100円

### 0460-83-6618

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-17 ㊟11時～16時30分 ※季節により変動あり ㊟不定休 ㊟あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分  
http://www.shinshou-soba.com

**注目** 十割そばは、1日限定20食！  
人気メニューなので、お早め。

MAP P.23 ㊟



定番人気の鴨せいろ(右)。芦ノ湖のワカサギは宮内庁への献上品として有名(左上)。そばは毎朝打つ(左下)。

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 箱根てのゆ

MAP P.20

### 眺望に癒され、畳でくつろぐ 温泉施設内のレストラン

底倉温泉の日帰り温泉施設内にあるカフェ＆レストラン。開放感ある室内は、2階まで吹き抜け。客席からは、広い窓越しに明神ヶ岳の峰をはじめ、蛇骨川沿いに続く緑を一望。畳に掘りこたつのスタイルで、ゆったりくつろげる。メニューはてのゆ風にアレンジした昔ながらのナポリタン、豆腐など箱根周辺の食材を使った定食や麺類などから、スイーツやフルーツドリンクなど喫茶系まで幅広くそろそろ。入浴なしで食事だけの利用も可。

※2014年2月時点の税込価格	
● おぼろ豆腐のヘルシー御膳	950円
● てのゆ天重	1,350円
● 仙石原野焼きナポリタン	980円

### 0460-86-1026

神奈川県足柄下郡箱根町底倉555 ㊟11時～19時(L.O.18時)、土・日・祝は～20時(L.O.19時) ㊟不定休  
入浴料/大人1,200円、子ども300円(平日料金、土休日は割増) ㊟あり 箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩13分

入浴料200円引き (大人のみ)	本誌持参の方。夕方割引や他のサービス券との併用不可。4名まで。【2014年9月30日迄有効】
---------------------	--

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



見た目も美しい懐石のようなスイーツ「てのゆの宝箱」680円(右・手前)。時季により食材が変わるので、注文時に確認を！

## 箱根王府井

MAP P.20

### 多くのファンが惚れ込んだ 食欲そそる本場中国家庭料理

中国人の料理人が作る中国北東部の家庭料理。香辛料をしっかりと利かせたスパイシーな味わいがやみつきになる。ランチセットは日替わりで、肉セット・魚セット・チャーハンセットの3種類。どれを選んでも味・ボリューム・価格ともに大満足！夜は23時までの営業で、近隣宿泊施設の素泊まり客にも好評を得ている。名物カク焼きそばは、揚げたてサクサクの歯ごたえがたまらない一品。常連客を中心に口コミで広がっている人気の味をぜひ。

※2014年2月時点の税込価格	
● 黒酢スプタ	1,380円
● ふわふわオムレツのせ炒飯	1,180円
● クリーミー豆乳担々麺	1,080円

### 0460-82-0881

神奈川県足柄下郡箱根町宮城野617 ㊟11時30分～14時30分(L.O.)/17時30分～23時(L.O.) ㊟無休 ㊟あり 箱根登山鉄道強羅駅から徒歩10分

杏仁豆腐サービス	本誌持参でお食事された方。【2014年9月30日迄有効】
----------	------------------------------

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



人気の黒酢スプタは、アツアツ、サクサク、ジューシー(右)。気軽につまめるオードブルも美味(左上)。





## Bakery&amp;Table箱根

絶景ベーカリーレストランで  
厳選素材の上質なパンを

芦ノ湖の絶景を独占できる3階レストランは、ホットサンドイッチやガレットなど、オープンキッチンで職人が作り上げる、ライブ感あふれるメニューが楽しい。厳選素材をふんだんに使った上質パンをぜひたくに味わって。1階はベーカリーショップ。好きなパンを購入したら、2階のカフェへ。お得な朝食メニューやこだわりのコーヒーとともにいただく。足湯のあるテラスで、テイクアウトメニューを楽しむのもおすすめ。犬同伴OKの席も。

雄大に広がる景色が非日常感を演出(上)。1階、2階、3階と、さまざまなスタイルでパンが楽しめる。



## メニュー ..... ※2014年2月時点の税込価格

- ローストビーフ&サラダガレット 1,780円
- チキンのハーブ煮込み&サラダ 1,680円
- オレンジグラマンエソースのクレープ 1,180円

## ☎0460-85-1530

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根9-1 ☎ベーカリー10時～17時/カフェ8時30分～17時(L.O.16時30分)/レストラン11時30分～21時(L.O.フード20時/ドリンク20時30分) ⑥無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分



「箱根おしどりマドレーヌ」は縁結びのお土産として人気!

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 絹引の里

## 美容・健康にうれしい名物うどん

店オリジナルの「絹引うどん」が味わえる。箱根の名水とゴボウのすりおろしを混ぜ合わせ、「焼炭」でアク抜きした香り高い搾り汁を使用。なめらかな喉ごしと、ほんのり香る胡麻の風味がたまらない。ゴボウと胡麻を使っていることから、特にヘルシー志向の女性客に大人気だ。1階はテーブル席、2階は座敷を用意している。

## メニュー ..... ※2014年2月時点の税込価格

- 絹引せいろ 1,000円+税
- 絹引天せいろ 1,800円+税

## ☎0460-83-5151

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-10 ☎11時～18時(L.O.) ※季節により変更あり ⑥無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分 <http://www.kinubikinosato.jp>



人気の絹引雪割 1,200円+税(下)。一口黒糖いなり(5個)600円+税は、ほんのり温か(上)。

## 中国料理 太原

全国から訪れる  
熱烈なファン多数!

美しい自然を眺めながら本格中華が気軽に楽しめる仙石原の中国料理店。研究熱心なスタッフが「おいしさ」を追求して作る創作料理は、味もボリュームも満点。各界の著名人もたびたび訪れ、舌鼓を打つ。ランチは950円からと、リーズナブルなのもありがたい。箱根観光やゴルフの後の集いに最適。エリア送迎あり(7名以上はエリア外もOK)。

## メニュー ..... ※2014年2月時点の税込価格

- 雲白肉(ウンパイルー) 1,800円
- コース料理 3,500円～

## ☎0460-84-5282

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1181 ☎11時～14時30分/17時～20時30分 ⑥木曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス30分+徒歩3分 <http://www.hakone-taigen.com/>



ほとんどのメニューがテイクアウト可能!

イチオシはとろける食感が美味しい雲白肉(ウンパイルー)(上)。お店の看板娘、ココちゃん(下)。



※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 大涌谷 駅食堂

空中散歩の途中でひと息!  
開放感あふれる絶景レストラン

箱根ロープウェイの大涌谷駅2階のレストラン。店内は明るく、広々している。開放的な窓からは大涌谷の噴煙地やロープウェイの往來を眺めることができ、大涌谷の大迫力を満喫できる。晴れ渡れば、相模湾、東京スカイツリーが見えることも。レストランのイチオシは、温泉卵を添えた「特製」大涌谷カレー。ボリューム満点のポークソテーやそばやうどん、スイーツまでそろえたメニューは、子どもから年配の方まで楽しめる。

5種のスパイスを利かせた「特製」大涌谷カレーが一番人気(上)。窓からはロープウェイの姿が(下右)。



## メニュー ..... ※2014年2月時点の税込価格

- 「特製」大涌谷カレー(サラダ付) 1,100円
- 「特製ソース」ポークソテー(ライス付) 1,200円
- オムライスとスープ 1,200円

## ☎0460-84-4650

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1251 ☎10時～16時(L.O.15時30分) ⑥無休 箱根ロープウェイ大涌谷駅下車すぐ(駅構内2F) <http://www.hakoneropeway.co.jp/>



広々とした明るい店内からダイナミックな噴煙が望める。

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 韓国料理・焼肉 景福宮

本場の味で、リーズナブル!  
ソウル本店も人気の焼肉店

高級感のある店内で本場の焼き肉を。秘伝のタレで食べるA4・A5ランクの厳選された地元のブランド和牛は絶品。上カルビや各種ホルモンも人気。海鮮盛り合わせ、チヂミ、ピビンバ、カルビクッパ、締めには絶品スープの特製冷麺など一品料理や、女性に人気のヘルシーな韓国料理も充実。ご飯がお代わり自由のランチセット(945円～)も。アルコールを楽しんだ後は、2名から利用できる「送迎サービス」を(要問い合わせ)。個室あり。

適度に脂ののった極上和牛(上)。無煙ロースターを使用した清潔な店内(下左)。冷麺ランチも人気(下右)。



## メニュー ..... ※2014年2月時点の税込価格

- 特製冷麺ランチ 945円
- 景福宮ランチ(10食限定) 1,050円
- 和牛カルビ・和牛ロース 各1,050円

## ☎0460-84-5529

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原74-1 ☎12時～14時/17時～22時 ⑥無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分



昼：ドリンク1杯  
夜：キムチ1皿無料

お食事された方。ドリンクはソフトドリンクのみ。キムチは1グループにつき1品。【2014年9月30日迄有効】

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です



M・i・S・U・O

絶賛  
発売中

美味・美食満載！  
“箱根&小田原”の  
グルメガイド決定版  
M・i・S・U・O

定価1,000円＋税 A5判 176ページ オールカラー刷り

全国の書店、箱根・小田原周辺のコンビニで発売  
取扱店はお問い合わせください

株式会社インクループ TEL 044-959-3750 / FAX 044-959-3751  
〒215-0021 川崎市麻生区上麻生1-5-1 りそな新百合ヶ丘ビル 5F  
www.mismonet.com E-mail include@mismonet.com

## レストラン 樹の館

MAP P.23①

## 湖畔で味わう絶品ハヤシライス

晴れた日には富士山を眺めながらくつろげる洋食レストラン。一番のおすめは1週間かけてじっくり煮込み、コクと旨みが凝縮されたハヤシライス。20種類以上のスパイスを使った香り豊かなビーフカレー、スモークトラウトとこだわりのドレッシングを使ったサラダライスも人気。食後は自家製ヨーグルトパバロアでさっぱりと。

## メニュー

- ハヤシライス 1,500円＋税
- ビーフカレー 1,350円＋税

☎0460-84-5545

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根164 ㊟9時30分～19時 ㊟不定休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス35分 <http://www.w4.ocn.ne.jp/~yokamoto/kinoyakata/>



ワンドリンクサービス  
お食事された方(1名につき1杯)。  
【2014年9月30日迄有効】



イチオシのハヤシライスはまるやかで奥深い味わい(下)、芦ノ湖が一望できる絶好の立地(上)。

## 芦ノ湖テラス イタリアンレストラン ラ・テラッツァ

MAP P.23②

地元食材を使ったイタリアン  
芦ノ湖畔の特等席で

眼前に広がる芦ノ湖の豊かな自然が心地良いピッツェリア。箱根西麓野菜、小田原や沼津港で仕入れた鮮魚など、地元の食材を活かした料理が人気。イタリアから届いた窯で焼き上げる30種類ものピッツァは本場のワインと相性抜群。敷地内にはエッセイスト、ワイナリーオーナーとして活躍する玉村豊男氏の絵画を展示・販売するミュージアムやデザイン性の高いグッズをそろえたショップ、箱根にちなんだ書籍を扱うブックストアも。

## メニュー

※2014年2月時点の税込価格

- マルゲリータ 1,600円
- もち豚のトマトソースパスタ 1,300円
- 前菜5皿 950円

☎0460-83-1074

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根61 ㊟8時～20時 (L.O.19時30分) ㊟無休(2月と9月に臨時休業日あり) 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分 <http://www.la-terazza-ashinoko.co.jp>

ミスマ特典

玉村豊男ポストカード  
1枚進呈

本誌持参でお食事された方。  
【2014年9月30日迄有効】



玉村豊男「ヴァンテージ2007B」



開放感あふれる空間で、あつあつのピザをはじめ、多彩なイタリアンが楽しめる。

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

## 美食の宿で楽しむ、箱根の休日



個室貸切風呂  
24時間無料

和・洋それぞれの料理長が四季折々の旬な素材を厳選。心づくしの本格的な和洋会席膳を約2ヶ月ごとにメニューを変えてご用意しております。  
※写真はイメージです。



箱根のお土産に

花月園特製バウンドケーキ

洋食シェフ嘉悦英人の自信作！  
くるみとフルーツがぎゅっしり！  
1本 1,200円 (3日前までに予約を)



## 読者限定宿泊プラン(2014年9月末まで)

1泊2食付き お一人様 10,950円～

- 2名1室利用時 サービス料・消費税・入湯税込
- 休前日及び季節により料金は異なります。

## 日帰り入浴

11時～15時  
大人 1,500円  
小人 1,000円

芦ノ湖や箱根連山を望むリゾートホテル

箱根仙石原  
ホテル花月園

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1244 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分  
Tel. 0460-84-8621 <http://hotel.kagetsuen.net/>

## あしのご茶屋

MAP P.23②

## 海賊船「元箱根港」近くの食事処

海賊船行き交う芦ノ湖を眺めながら、のんびり食事や甘味が楽しめる。箱根の有名な湯葉屋が箱根大平台から湧き出る水を使って丁寧に作った湯葉は体にやさしくヘルシーなおすめの一品。元箱根港から徒歩1分。



## メニュー

※2014年2月時点の税込価格。4月以降改定予定

- 箱根湯葉そば 1,200円
- 箱根湯葉丼 1,230円
- 大海老天ぷらそば 1,300円
- 豚味噌かつ定食 1,500円
- わかさぎフライ定食 1,500円

☎0460-83-6731

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-8 ㊟11時～16時 (L.O.15時30分) ※時季により変動あり ㊟木曜㊟あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅よりバス40分

## 乙女峠 ふじみ茶屋

MAP P.23①

## 富士山の絶景を楽しみながら食事を

御殿場ICより車で約10分。乙女トンネル御殿場側にあり、雄大な富士山を眺めることができる。特選豚を使った「カツ鍋」はふわっと溶いた卵とさくさくのカツとの相性バッチリ。



## メニュー

※2014年2月時点の税込価格。4月以降改定予定

- カツ鍋 1,300円
- 富士おろしそば 1,200円

注目

地下380mから汲み上げている  
「ふじみの水」を料理に使用！

☎0550-82-3279

静岡県御殿場市深沢1816 ㊟9時～16時(食事L.O.15時30分) ※時季により変動あり ㊟金曜 ㊟あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅よりバス30分

## 桃源台ビューレストラン

MAP P.23①

## 富士箱根高原の地元食材を味わう

桃源台ターミナル地下1階にあるセルフサービスレストラン。明るく広々としているので家族連れにおすすめ。数あるメニューの中でも醤油ベースのタレで味付けした「ヨーグル豚のジンジャーソテー」がおすすめ。



## メニュー

※2014年2月時点の税込価格。4月以降改定予定

- ヨーグル豚のジンジャーソテー 1,300円
- ふわとろ卵オムライス 1,100円
- 和風おろしハンバーグ 1,200円
- 朝霧高原豚のカツカレー 1,200円

☎0460-84-8887

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根164 ㊟10時～16時 (L.O.15時30分) ※時季により変動あり ㊟不定休 ㊟あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅よりバス35分

※上記記事内の価格は2014年2月時点の税込価格です

ミスマ特典 入店時または予約時に「箱根・小田原ごちそうMAPを見た」とお伝えください。店舗によっては「本誌を持参」していただく場合がありますので、ミスマ特典の但し書きをご確認ください。



漁港グルメの決定版!

## 小田原早川漁村

行列のできる店としてTVや雑誌をにぎわす早川漁村  
しらす専門店がニューオープンし、ますますパワーアップ!

1F

## 漁師の浜焼「あぶりや」

☎ 0465-24-7804 営 10時～22時

漁師の  
浜焼

## 海鮮BBQ食べ放題!!

生け簀(いけす)の貝や魚など、好きなものを好きな  
だけ選んで焼き放題、食べ放題! 40種類以上もある  
メニューは食べきれないほどのボリュームで、これぞ  
漁港グルメの決定版!!夜の部ではうれしいサービス!料金 大人2,800円・小学生1,500円  
未就学児1,000円・3歳未満無料(税抜)80分食べ放題/カキのがんがん焼き4個/  
ソフトドリンク飲み放題 (5～11月、昼は4個)

※季節によりメニューが変更になる場合があります。

名物

牡蠣のがんがん焼き  
お一人様4個付き!  
(5～11月、昼は4個)

※季節によりメニューが変更になる場合があります。

魚屋直営



1F

## 「旨いもの屋台」

☎ 0465-24-7805 営 12時～16時

一番人気はなんといっても漁村名物「カキのがんがん  
焼き」! 蒸し焼きにすることにより旨みや甘みが凝縮さ  
れる自慢の逸品だ! 臨場感あふれる「帆立串」や「ハマ  
グリ串」など、漁港ならではのメニューが目白押し!

※季節によりメニューが変更になる場合があります。

名物  
カキの  
がんがん  
焼き

2F

## 海鮮丼屋「海舟」

☎ 0465-24-7802

営 平日:11時～16時/土日祝:10時～17時

地魚

地魚をふんだんに使った丼が  
ズバリ30種類以上。目の前  
の早川漁港で水揚げされた  
地魚はもちろん鮮度抜群。毎日  
変わるおすすめの逸品も見  
逃せない楽しみの一つだ。

2F

## しらす専門店「漁港のしらす市場」

☎ 0465-24-7803 営 平日:11時～16時/土日祝:11時～17時

新名物  
沖漬しらす生しらすは  
1Fお土産コーナーで  
絶賛発売中!早川漁村2階にある人気店「し  
らす専門店」。生しらす・釜揚げ  
しらす・しらすのかき揚げなど、し  
らすを食べつくしできる話題の  
お店。そして早川漁村の新名  
物、特製タレに漬け込んだ「し  
らすの沖漬け」は一度食べたらや  
みつきになること間違いなし!

## 小田原 早川漁村

☎ 0465-24-7800 小田原市早川1-9

営 10時～22時(店舗により異なる) 休 無休

アクセス

小田原駅からタクシーで5分  
JR東海道線早川駅から徒歩5分  
箱根湯本駅からタクシーで15分<http://gyoson.com>