

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

2014年 箱根で愛されて100年

大正3(1914)年に開園した箱根強羅公園は、平成26(2014)年に開園100周年を迎えました。

100年の時を経ても開園当時の歴史が随所に残ることから、
平成25(2013)年8月に国登録記念物(名勝地関係)に認定されました。



噴水池

100年前から箱根強羅公園の中心に位置するシンボル



白雲洞茶苑

山家の風情漂う
鈍翁・三溪・耳庵の遺席



Cafe Pic

噴水を眺めながら
贅沢なひとときを



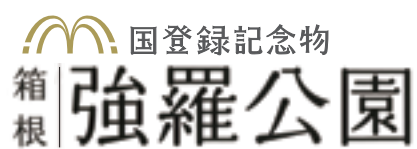
ホットテイクアウト

ちょっと散策に疲れたら、
テイクアウトでバラソフトを!



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.*



神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300
TEL.0460-82-2825

<http://www.hakone-tozan.co.jp/gorapark/>

開園時間	9:00~17:00 年中無休	■ご入園は閉園の30分前までとなります	■悪天候の為、休園となる場合がございます
入園料	大人550円、小学生以下無料	■箱根フリーパスをご利用の方は無料	■団体20名以上は、350円
アクセス	■電車の場合 ・箱根登山鉄道「強羅駅」より徒歩5分 ・箱根登山ケーブルカー「公園下駅」より徒歩1分 ■お車の場合 ・小田原厚木道路「小田原西IC」～箱根湯本、宮ノ下経由、強羅まで約30分 ・東名高速道路「御殿場IC」～乙女峠、仙石原経由、強羅まで約30分 駐車場45台完備(普通車・有料) ※貸切バスにてご来園の場合は、事前にご連絡ください。 ※料金は全て税込となっております。		



TEL. 0460-82-3355

Present

和の遊び心も楽しい多様な湯が待つ宿



1組
2名様

平日宿泊券 (1泊2食付)

全室にヒノキの露天風呂(温泉ではない)を完備したぜいたくな湯宿。大露天風呂、大浴場のほかに、無料で楽しめる3つの貸切露天風呂、炭酸泉(人工温泉)もあり、さまざまな湯の醍醐味を味わえる。

季の湯 雪月花

☎0460-86-1333(予約専用)
<http://www.hotespa.net/hotels/setsugetsuka/>

美食フレンチと御殿場の夜景を



1組
2名様

ディナーお食事券(16,632円相当)

椿山荘などで料理長を務めてきた稲葉幸弘料理長が作る本格フレンチ・フルコースティナー。眼前に広がる素晴らしい夜景とともに、高級ホテルでの非日常のひとときを心ゆくまで。

LaLa GOTENBA ホテル&リゾート
☎0120-620-980
<http://www.lala-gotenba.com/>

応募方法

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 りそな新百合丘ビル5F ミスモ箱根編集部「箱根・小田原ごちそうMAPプレゼント秋・冬号」係 ●FAX 044-959-3751 ●Eメール gmap@mismonet.com

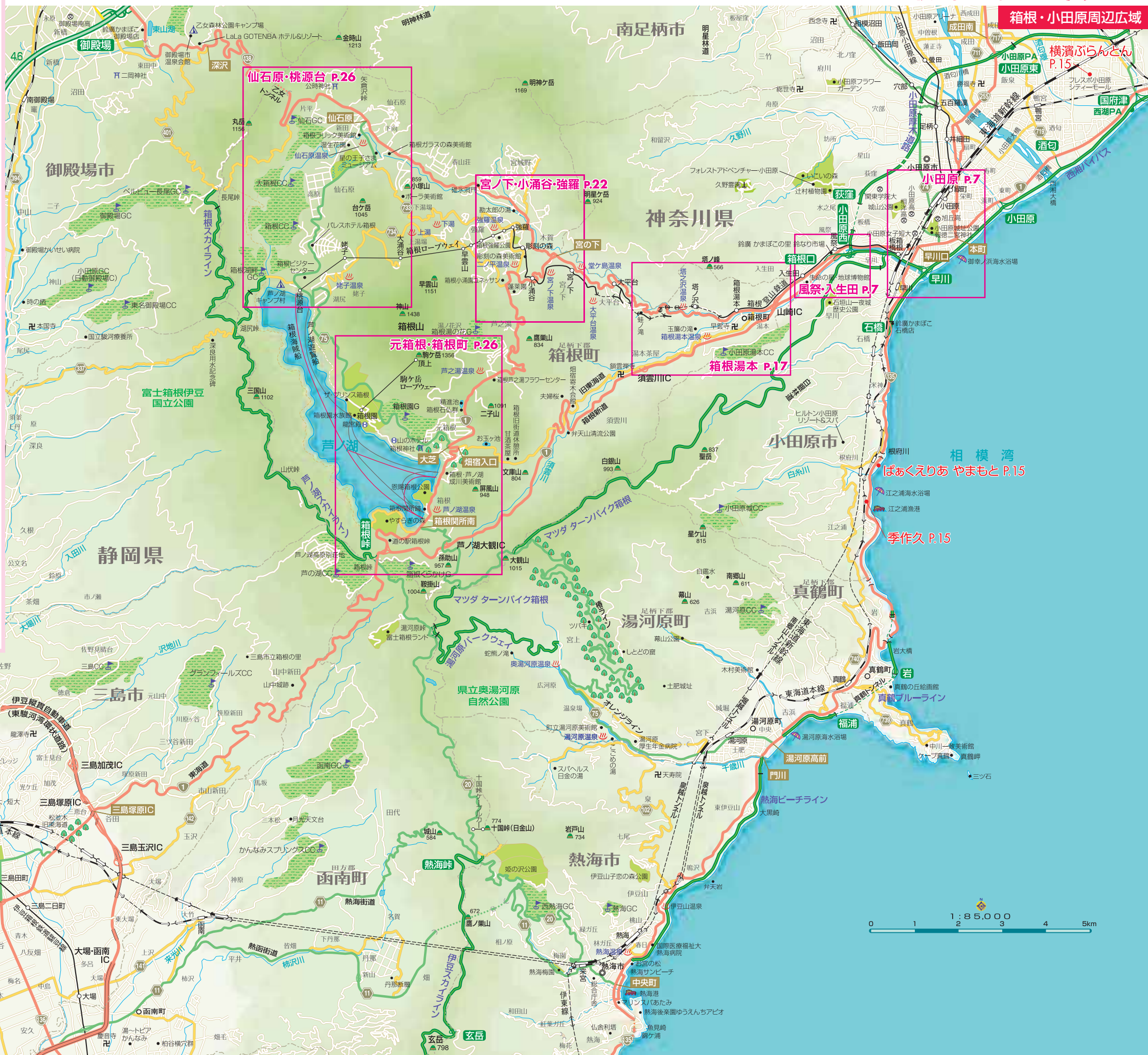
【締切】2015年3月6日(金)(消印有効)

■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。

箱根・小田原ごちそうMAP

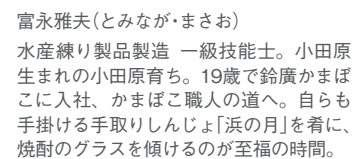
箱根・小田原周辺広域



カキ小屋
しらす漁船 P.25

富永雅夫
さん

技と心で後進を育てながら
納得のいく一本を追い求めたい



すり身をのせた専用包丁を、小気味よい手さばきで左右に動かし、板の上に見覚えのある形ができあがっていく。「板付け」と呼ばれる成形を行っていたのは、この道42年のかまぼこ職人、富永雅夫さん。すり身の硬さは、原料魚の大きさや身質で微妙に異なるため、絶えず身の状態を見て考えながら、素早く手を動かす。形と食感を均一に保てるようになるには、20年の経験が必要という。かまぼこ作りで大切にしているのは、「歯ごたえのなかにある、しなやかさと喉越し。仕上がりにも心から納得がいくのは、一年でもごくわずかに」と己に厳しい。現場では、若手の指導にも心を砕く。「技術的なことだけでなく、使った道具をきれいに片づけながら作業を進めるなど、仕事のしやすさ、職人としての心の在り方にも力を注いでいます」と富永さん。

小田原鈴廣は明年、慶応元（1865）年の創業から150年を迎える。現場の要になっても、「今も修業時代の夢をみる」富永さんは、根っからの職人である。

神奈川県小田原市風祭245
 営平日9時～18時、土・日・祝9時～19時
 ※施設により異なる
 休無休 Pあり
 箱根登山鉄道風祭駅下車すぐ
<http://www.kamaboko.com/sato>

小田原の板付きかまぼこの伝統的な形と職人技を極めた逸品。弾力ある白グチに相模湾のオキギスを合わせ、ブリッとした食感とともに、しなやかな喉越しが楽しめる。贈答や大切な席の一品にも最適。農林水産大臣賞をはじめ、全国蒲鉾品評会の受賞歴多数。



和流創作料理 U・RO・CO

「洗練された和食の技術」×
「洋食のエッセンス」

旬の食材を一番おいしい食べ方で提供する店。魚は小田原漁港を中心に地元の漁師から毎日直送され、大きな生簀に泳がせた鮮魚や活アワビ、活伊勢海老が堪能できる。名物はオニカサゴ料理で、刺身、煮付けがおすすめ。そのほか、和豚もち豚、相州和牛、大山地鶏など、店主が旨いと思う良肉だけを使用。野菜にもこだわり、小田原産を中心に、オイスターリーフやロロロッサ、スイスチャードなどの有機野菜を伊豆山の契約農家から取り寄せる。

メニュー

- オニカサゴ姿煮付け 2,500円+税～
- 小田原満喫御膳 1,500円+税
- 小田原地魚海鮮丼 980円+税

☎0465-24-8248

神奈川県小田原市栄町1-10-1 保高ビル102
 ◎11時30分～14時/17時～23時 ㊟無休
 JR・小田急線小田原駅から徒歩5分

デザートorソフトドリンク
サービス

本誌持参で、小田原御膳注文の方。
 【2015年3月31日迄有効】



小田原駅からお堀端通りを進むこと5分。路地を曲がると「U・RO・CO」の文字が見えてくる(左下)。



湘南パンケーキ

トロピカルスタイルで楽しく！

マスカルポーネを練り込み、リコッタチーズの食感も大切にしたパンケーキは、ひと口食べるとフワッと溶け、チーズのさわやかな風味が広がる。フルーツたっぷりのスイーツ系、食事系のライ麦パンケーキなどメニューは多彩。地元食材にこだわり、石臼でひいた湘南小麦、無農薬の野菜や果物を使うなど安心して楽しい食事を提供する。

メニュー

- マスカルポーネとリコッタチーズのパンケーキ 880円～

☎0465-22-1131

神奈川県小田原市本町2-6-1 高井ビル2F ㊟9時～20時(L.O.19時) ㊟無休
<http://www.shounan-pancake.jp/>



コーヒー1杯サービス

本誌持参で、パンケーキ1皿につき1杯、1グループ2名まで。【2015年3月31日迄有効】



小田原産無農薬レモンのクリームソースと旬のフルーツで彩る「湘南パンケーキ」(1,550円)。

魚市場食堂

鮮度抜群の魚を
魚市場内で堪能

2014年6月にリニューアルオープンした小田原漁港内の同店では、鮮度抜群の地魚がリーズナブルに味わえる。厚切りで食べ応えのあるおさしみ定食、数量限定で大人気の海鮮丼、港の朝定食や昼定食など、相模湾でとれた魚介類を使ったメニューは、いずれもボリューム満点。気軽に立ち寄り、魚市場内ならではの醍醐味を味わって。

メニュー

- 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

アジのつみれ汁or
磯味1品サービス

お食事された方。
 【2015年3月31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)。

だるま料理店

由緒ある歴史的建造物で食す
城下町の絶品海鮮料理

今年創業121年となった同店は、国登録有形文化財に登録された、いわば小田原の「迎賓館」。鮮度抜群の刺身、特注のゴマ油100%で揚げた天ぷら、地魚の寿司など、新鮮な海の幸、山の幸を選びすぐった贅を尽くした季節の絶品料理が、趣きある重厚な空間でいただける。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、仕出しもあり、目的に応じて使える。

活きの良い朝獲れの地魚と選りすぐりの山の幸を使った和食を、老舗の風格漂う唐破風入母屋造りで堪能。



メニュー

- すし 1,000円+税～
- 天丼(お椀・香の物付き) 1,500円+税～
- おさしみ・天ぷら定食 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/>

フチデザートサービス

お食事された方。15名まで。
 【2015年3月31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
究極のだしで作る名物おでん

小田原は蒲鉾の名店ぞろい。古民家の趣き漂う「本店」では、老舗各店の特製おでん種を1つのお鍋に集結させ、極上の「小田原おでん」を作り上げる。小田原流に梅みそや香り高いわさびでいただくと、味わいもまた格別。牛すじ丼ランチをはじめ、鰻寿司、だし丼などランチメニューも充実。夕方16時からは酒の肴も登場し、おでん以外にも多様なだし料理が味わえる。城下町の風情を残す「茶室」でのおでん会席やランチも人気。事前に予約を。

牛すじ丼ランチ1,600円。お好みでおでんだしを付けてひつまぶし風に(上)。茶室は予約制(下左)。



メニュー

- 特製おでん盛り合わせランチ 1,900円
- 小田原おでん おまかせ5品 850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>

おでん種1品サービス

本誌持参でお食事された方。
 【2015年3月31日迄有効】

ちやうわろうしおね
千世倭樓「潮の音」

MAP p.7②

和の粋を味わい尽くす食空間

鈴廣かまぼこの里にある割烹料理の店。昼夜ともに、朝どれの魚や地の野菜を中心に使った旬の料理が楽しめる。昼は四季の移ろいを感じる庭を眺めながら、11種のご膳を。おすめは相模湾でとれた金目鯛を丸ごとじっくり煮付けた「煮魚ご膳」や、小田原港でとれた旬の地魚を使った料理。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

- 煮魚ご膳 3,400円＋税
- 刺身盛り合わせ膳 2,600円＋税

☎0465-24-3456

神奈川県小田原市風祭50 ☎11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) ㊿無休 ㊿あり 箱根登山鉄道風祭駅から徒歩2分



落ち着いた構えの店(上)。相模湾でとれた金目鯛を丸ごとじっくり煮付けて提供(下)。

Restaurant & Shop えれんな ごっそ

MAP p.7②

地産地消の旬を
バイキングで

鈴廣かまぼこの里内にあるバイキングレストラン。地元産の旬の野菜や果物、新鮮な魚介を用いた料理が楽しめる。もちろん、かまぼこも種類豊富で、名水「箱根百水」仕立ての地ビール「箱根ビール」(450円＋税)もそろそろ。土日祝にランチ営業を開始。平日15時から17時までは、スイーツ＆軽食プラン(1,300円＋税)もあり。

メニュー

- ランチ11時～14時45分(土・日・祝～17時) 1,850円＋税

☎0465-23-7373

神奈川県小田原市風祭245 ☎11時～17時、土・日・祝9時30分～17時 ㊿無休 ㊿あり 箱根登山鉄道風祭駅から徒歩2分

注目

土日祝のランチ(9時30分～11時、大人1,500円＋税)を開始!



食材は地産中心で、安心・安全・新鮮。小学生以下は大人料金の半額。4歳未満は無料。

小田原バル

MAP p.7①

和風バルで気軽に一杯
地場食材で作る料理とともに

小田原駅徒歩1分の好立地にある、日本スタイルの「バル」。小田原漁港に揚がる地魚、秦野野菜、南足柄相州牛、小田原おでんなど、地場食材を使ったお料理をつまみにおいしいお酒を飲めば、1日の疲れも吹き飛ばす。日本酒、赤ワインと、お酒はその日の気分やお料理に合わせて。誰でも気軽に立ち寄れる雰囲気もあって人気急上昇。カウンター席のほか個室もあり、宴会にも最適。昼は980円からのランチもうれしい。

メニュー

- 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 ☎平日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) ㊿無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩1分

お会計時10%OFF

お食事された方。
【2015年3月31日迄有効】



「刺身盛り合わせ箱盛」は新鮮なもの。お酒も進む(右)。地元名品ぞろいのランチ(左下)。



海鮮茶屋 魚國

MAP p.7①

鮮度抜群！相模湾の鮮魚を
地酒とともに楽しむ老舗

小田原駅の駅ビル2階にある、創業明治44年の老舗鮮魚店が直営する海鮮茶屋。相模湾の地魚や地元の農産物にこだわり、ほかではなかなか飲めない地酒とともに旬の味覚が楽しめる。鮮度抜群の魚介をふんだんに盛り合わせた「相模湾の鮮魚刺身盛り」のほか、「お刺身と煮魚膳(まぐろの刺身と金目鯛の煮付け)」、「大名海鮮丼」も人気。少人数なら板前の技を目の前で堪能できるカウンター席も粋。塩辛や地酒などのお土産もあり。

天守閣盛り(4,600円＋税)は相模湾の恵みがたっぷり(上)。地魚の塩焼き(下左)。雨の日も安心の駅直結(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 1,680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 ☎11時～22時 ㊿小田原ラスカ休館日 JR・小田急線小田原駅徒歩1分 <http://chaya.odawara-uokuni.jp/>

ソフトドリンク1杯サービス

お食事された方。
【2015年3月31日迄有効】

そば処 箱根乃庵

MAP p.7②

やさしい味わいに感動！
二八そばとうなぎ料理の名店

北海道のそば粉を使い、挽きたて、打ち立て、茹でたてにこだわる店。注文を受けてから打つために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。いよいよそばの旬といわれるシーズン到来。季節の海鮮天と一緒にいただきたい。うなぎ料理や、和牛サーロインを使った料理も魅力的だ。地酒や焼酎なども多種そろって迷うほど。人気のそば打ち体験は旅の思い出に(1名2,500円＋税。2名から)。

メニュー

- 新そばの手打ちせいり 880円
- 季節の海鮮天 700円
- うなぎ(1匹) 3,100円

☎0460-85-8498

神奈川県足柄下郡箱根町湯本25-8 ☎11時～21時30分 ㊿水曜 ㊿あり 箱根登山鉄道入生田駅から徒歩4分 <http://www.hakone-iori.jp/>

甘味サービス

本誌持参でお食事された方。
【2015年3月31日迄有効】



揚げたての天ぷらと一緒に(右)。カキとキノコのあんかけそば(左上)。人気のそば打ち体験(左下)。



海鮮丼屋 小田原 海舟

朝獲れ魚介で作る海鮮丼は
イキの良さと調理の技で勝負

海舟の1日は、小田原早川港のセリに始まる。店主は自ら朝獲れの新鮮な魚を仕入れるため、毎朝漁港に出向く。そして、小田原の地魚を中心に40種以上ものどんぶりを提供し続ける。見た目もダイナミックな「大海老天丼」、名物「こぼれげた寿し」、地魚づくしの「海舟地魚丼」、小田原どんにも認定された「かまぼこカツ丼」など、鮮魚の達人が編み出したメニューの数々はどれも好評。どんぶりのほか、刺身やサクサクの天ぷらも人気だ。

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～
- ※価格は仕入れ状況により変動あり

☎0465-24-2237

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

注目

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。



大海老天丼1,780円+税、地魚しらす宝石重1,580円+税(右)。こぼれげた寿し2,940円+税(左下)。

創業100余年
小田原 わきや蒲鉾店知る人ぞ知る、わきやの塩辛
とろける旨さは食べれば納得

塩辛は丁寧に皮をむいてあるため、柔らかく旨みが染み込んでいる。絶妙な塩加減で熟成後、食べごろを見極めて販売。糀入は生臭さがなく甘口で、女性や子どもにも人気。ホカホカごはんのにせれば至福の時は訪れる。生漬は辛口で、肝の旨みが際立つ。こちらは酒の肴に最高だ。どちらも試食可。また、1枚ずつ木型で手取り(成形)する「手づくりしんじょ」は、魚本来の味わいに小気味のよい歯ごたえ。小田原に来たなら、ぜひ食べたい一品だ。

もっちり食感のさつまあげや、濃厚なチーズ入りしんじょは、大人はもちろん、子どもにも大人気。



メニュー

- いか塩辛 糀入・生漬各種 1,240円
- さつまあげ(10枚入り) 630円
- 小田原しんじょ(全4種) 190円～

☎0465-24-1511

神奈川県小田原市浜町3-15-4
 ☎8時～18時 ☎無休
 JR・小田急線小田原駅から徒歩5分
<http://www.rakuten.co.jp/wakiya/>

ミスモ特典

商品10%OFF

本誌持参の方。自社商品のみ。
 【2015年3月31日迄有効】

鉤柳 -kagiya-

大人が大人を呼ぶ、
上質な隠れ家ダイニング

一枚板のカウンター。こだわり抜いて選んだイス。店全体が醸し出すシックな雰囲気。鉤柳は、奥湯河原温泉で高級旅館を営むオーナーによる大人の隠れ家ダイニングだ。夜は日替わりおばんざいや、地の刺身、炭で焼く串物などを肴においしいお酒で喉を潤そう。厳選された日本酒、自然派ワイン、ブラウマイスタービールなど豊富にそろそろ。昼は限定「塩鶏麺ランチ」がおすすめ。鶏と30種以上の野菜や果物を使ったスープをぜひ味わって。

地魚の刺身など料理も充実(上)。シックな店内(下左)。塩鶏麺と餃子、昼の鉤柳セット(下右)。



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
 ☎11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 ☎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」3,500円～がリピーターに人気!

小田原 魚河岸 でん

魚屋直営で鮮度抜群
小田原駅すぐの地魚料理店

魚河岸でんは魚屋直営の地魚料理店。店主自ら小田原漁港のセリに入り、選りすぐりの地魚を仕入れるため鮮度は保証付きだ。なかでも地魚てんこ盛りの海鮮丼は珠玉の一品。全国で当地どんぶり選手権小田原代表の「湘南しらすの小田原三色丼」は、ぜひ食してみたい。夜は食事はもちろん新鮮な海の幸で作る一品料理で一杯するも良い。小田原駅東口より徒歩1分という好立地。観光帰り、仕事帰りに気軽に立ち寄ってみたい。

メニュー

- 地魚宝石丼 1,580円+税
- 海鮮丼各種 880円+税～
- かきのがんがん焼き(4個) 1,180円+税

☎0465-22-3341

神奈川県小田原市米町2-3-4
 ☎11時～22時(L.O.21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。
 【2015年3月31日迄有効】



新鮮な海鮮があふれんばかりの地魚宝石丼(右)。湘南しらすの小田原三色丼1,470円+税(左上)。



小田原どん 定義

- 一 小田原の海と大地で育まれた新鮮な食材を、一つ以上用いること
- 二 伝統工芸品・小田原漆器の器に盛って喫すること
- 三 お客様に満足していただき小田原をさらに好きになっていただけるよう、おもてなしすること

温暖な気候と海・山・川の豊かな自然に恵まれたまち小田原は、春夏秋冬を通じ旬の食材が豊富に産する「食」のまちでもあります。城下町ならではの伝統工芸品に彩られ、小田原を五感でお楽しみください。

小田原どん®

小田原代表

小田原魚河岸 でん
湘南しらすの
小田原三色丼
(特製 あら汁付) 1,470円

生・釜あげ・名物「沖漬けしらす」を盛り込んだしらす欲張り丼。

2015年1月9日(金)～1月18日(日)東京ドームで開催される「第6回全国ご当地どんぶり選手権」のシード権獲得!皆様の応援よろしくをお願いします。

小田原魚河岸 でん
小田原市栄町2-3-4 美ゆ紀ビル1F
☎0465-22-3341
11:00～22:00
休 無し

第5回
全国ご当地
どんぶり選手権
5位入賞



小田原鰯丼
(香物・汁物付) 1,200円

そば処 橋本
小田原市栄町1-13-37
☎0465-22-5541



小田原 炙り豚丼 梅え味
(スープ・香物付) 1,000円

横濱 ぶらんとん
フレスポ小田原シーモール店
小田原市前川100
☎0465-47-5754



小田原・鰯のサクサク丼
(お吸い物・香物付) 1,180円

菜こんたん
小田原市栄町2-5-5
☎0465-22-7537



小田原北条香沼姫どん
(小鉢・香物・お椀・茶碗蒸し・デザート付) 2,000円

海鮮三味 ぱあくえりあ やまもと
小田原市根府川1161
☎0465-29-0444



プレミア足柄牛の小田原どん
(そば・そば豆腐・汁物・香物付) 2,300円

そば季寄 季作久
小田原市江之浦133-6
☎0465-28-1020



小田原鰯天丼
(小鉢・茶碗蒸し・赤だし・香物付) 1,500円

料理茶屋 小伊勢屋
小田原市本町3-12-26
☎0465-22-5106



海舟小田原地魚丼
1,680円

海鮮丼屋 海舟 小田原早川漁村店
小田原市早川1-9-6
☎0465-24-7802



小田原かまぼこカツ丼
1,080円

海鮮丼屋 小田原海舟
小田原市栄町1-14-55
☎0465-24-2237

ほか約30店舗の味自慢のどんぶりが目白押し! ※価格は税抜表示です。

<http://genki-odawara.com/>

小田原どん

検索

丸う田代 入生田店

MAP p.7②

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

- 小田原おでん(7品) 700円+税
- ヨコハマ博雅シウマイ 1皿360円+税、お持ち帰り用500円+税～

☎0465-21-5547

神奈川県小田原市入生田127-1
営業9時～18時 ⑥無休 ⑨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。
【2015年3月31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)。

そば処 橋本

MAP p.7①

絶品そばを生む
産地直送の素材

「皆さんが丹誠込めて作った食材を使って安全でおいしいものを」という店主の思いが込められた絶品のそばは、素材本来の味・香り・食感が生きた至福の一杯。そば粉は北海道から、桜海老は静岡県由比町の船主から、野菜は三島からというこだわり。創業が天保年間に遡る老舗の繊細な味わいを、風格漂う佇まいで楽しみたい。

メニュー

- 桜えび天ざる 1,450円+税
- 小田原鰯丼 1,200円+税

☎0465-22-5541

神奈川県小田原市栄町1-13-37
営業11時～19時 ⑥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。
【2015年3月31日迄有効】



一番人気の桜えび天ぶらそば。風味豊かな桜えびがサクサクに揚げられ、香ばしいそばと好相性(上)。

小田原さかなセンター

MAP p.7①

手ぶらでOK!
海鮮バーベキュー

市場に隣接し、とれたての魚介をバーベキューで楽しめる小田原さかなセンター。センター内で購入した食材を、あら汁やご飯と楽しむことができ、ビールやサワー類、地酒など各種そろう。旬の果物は湘南ゴールドなど神奈川ブランドの珍しいものばかり。水産加工品の土産コーナーや地野菜の専門店、寿司屋もあり、家族連れやグループでにぎわう。

メニュー

- テーブル料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
営業9時30分～17時(BBQ最終受付15時30分) ⑥無休 ⑨あり
JR早川駅から徒歩6分
<http://www.sakana.co.jp>

ミスモ特典

テーブル利用料
半額

本誌持参、または着席時に「ごちそうMAPを見た」と一言を。【2015年3月31日迄有効】



鮮度抜群の魚介や地野菜から好きなものを自分でチョイス。香ばしい香りに食欲が止まらない。

箱根湯本



MAP P.17 画廊喫茶ユトリロ

アートに囲まれた純喫茶で人気の洋食とスイーツを

落ち着いた雰囲気の中、ソファでゆったりとくつろげる喫茶店。店内にはモリス・ユトリロをはじめ、芳野辰海、四谷シモンなど著名な芸術家の作品が多数展示されている。自家焙煎のコーヒー豆と箱根の湧水を使った水出しコーヒーは、すっきりした苦みが好評。食事も定評があり、人気のハッシュドビーフを目当てに通うファンも。この時期注目のデザートはスイートポテト。ビターで香り高いマロングラッセが入ったぜいたくな一品だ。

じっくり煮込んだハッシュドビーフ(上)。しっとりとした食感のスイートポテトは、秋冬イチオシの一品(下左)。



メニュー	
● 水出しコーヒー	900円
● マロングラッセ入りスイートポテト	900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 ㊿不定休
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分
<http://uturilo-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。

濃厚いわし揚げ
119円+税

銚子産のイワシ、北海道産のタマネギと生姜を混ぜ合わせた人気商品。手作りならではの食感が楽しめ、濃厚な旨さが口の中に広がる。

食べ歩きにぴったり

かまぼこ通りに新名所が誕生！

「**鱗吉**」でアツアツ美味と乾杯

5月に店内を一新し、囲炉裏席が誕生。干物や練り物をビールや地酒とともに食べられるようになった。



ミスモ特典

本誌持参で
全商品**10%OFF**
2015年3月31日迄有効

小田原かまぼこ
発祥の店

TEL.0465-22-1315
 神奈川県小田原市本町3-7-17
 9時～17時 ㊿無休 Pあり
 JR・小田急線小田原駅から徒歩15分
<http://www.urokoki-kamaboko.com>



瀬付きアジ
500円+税

鱗吉では、国内産の瀬付きアジのみを使用する。豊富な餌で育ったアジは、脂ののりと旨味が格別。

北条家の家紋「ミツウロコ」を受け継ぐかまぼこ屋。創業以来233年、昔ながらの石臼作りにこだわる。看板商品は、手焼き、手巻きにこだわる伊達巻。しっとりなめらかな食感と上品な味わいを求めて遠来の客も多い。



神奈川地酒利き酒3種
&板わさセット
1,500円+税

小田原城

戦国時代、北条早雲から五代約100年の間、関東支配の中心拠点となっていた。
 TEL.0465-23-1373



小田原城にぜひ！

侯爵邸で、ちょっと休憩

縁側を吹きぬける風が、都会の喧騒を忘れさせます

貴族院副議長を務めた、黒田長成侯爵の別邸。相模湾を一望できる。



小田原邸園交流館 清閑亭
 TEL.0465-22-2834



伊達巻きの名店 鱗吉



伊達巻・小(1本) 1,080円+税

東京都知事賞受賞
 水産庁長官賞受賞
 北海道知事賞受賞
 タイ国大使館賞受賞

かまぼこ通りエリア
 老舗かまぼこ店の本店が軒を連ねる

小田原
 秋冬さんぽ

本物の味をどうぞ！



NEW!
 店内に
 囲炉裏席も！

プチ
 ぜいたく

ハイカラ中華 日清亭

青竹を使って打つ手打ち麺のコシと食感を味わおう

箱根湯本で大正元年創業の、知る人ぞ知る中華料理店。ベテラン職人が青竹を使って打つ手打ち麺は、一本一本にコシがあり、もっちりとした食感が味わえる。創業以来守り伝えられる秘伝の醤油スープは、あっさりとしていて麺のおいしさが一層引き立つ。ラーメンのほか、あんかけ焼きそばや天津丼など、メニューは200種以上！2階座敷は大人数でもゆったり。オープンキッチンで繰り広げられる麺打ちのパフォーマンスも一見の価値あり。

メニュー

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

☎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

【2015年3月31日迄有効】



きのこたっぷり入ったきのこラーメン850円+税(右)。迫力の角煮はトロトロの食感に感動(左上)。



湯葉丼 直吉

並ぶ甲斐がある
とろける湯葉丼

箱根山から湧き出る「姫の水」で作った汲み上げ湯葉をぜいたくに使い、特製のかつおだし汁に浮かべて玉子でとした「湯葉丼」は、直吉の名物。ご飯にかけていただく、とろける湯葉の滋味深い味にファンが多い。香り高いシタケのだし汁が効いたつゆと湯葉の風味が絶妙な「湯葉そば」や「湯葉ぜんざい」も人気。無料の足湯も気軽に利用を。

メニュー

- 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。



ふわっ、とろっ。ヘルシーな湯葉丼はもはや箱根名物(上)。シタケが香る湯葉そばも絶品(下)。

湯本富士屋ホテル

豊富な料理を好きなだけ堪能

箱根湯本屈指の老舗ホテル、湯本富士屋ホテルのメインダイニング「姫沙羅」。木や自然のぬくもりを大切にした和モダンの店内では、季節のメニューや種類豊富な和洋中の料理をビュッフェ形式で好きなだけ味わえる。シェフが目の前で料理を仕上げるデモンストレーションカウンターでは、出来たてアツアツも。親しい方たちとぜひ。

ミスモ特典

ランチbuffet
200円OFF

大人のみ。
 【2015年3月31日迄有効】

メニュー

- 大人 2,900円
- 小学生 1,450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>



和洋中と迷うばかりの豊富なメニューがそろうランチビュッフェ。季節ごとのメニューもある。

天山湯治郷

5カ所の源泉を誇る温泉と
滋養と旨みたっぷりの鍋

食事処「山法師」の新メニューのすっぽん鍋は、良質のコラーゲンが豊富に含まれた、美容にうれしいメニュー。たんぱく質やアミノ酸も豊富で栄養価が高く、滋養の王様とも言われている。締めは、たくさんのコラーゲンが溶け込んで濃厚な旨みがくせになる雑炊で。また、「手打ち蕎麦 岩清水」は江戸前の辛めのつゆが、そばの味を引き立てている。源泉100%の温泉と滋味豊かな料理が、疲れた体と心への最高の贈り物に。

コラーゲンたっぷりのすっぽん鍋は特に女性に人気(上)。そばのほのかな甘みと風味が魅力(下左)。



メニュー

- すっぽん鍋(2人前より) 1人前4,104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) ㊟無休 入館料/大人1,300円 「山法師」◎11時30分～14時(L.O.)/18時～21時(L.O.) ㊟木曜 「岩清水」◎11時30分～16時(L.O.) ㊟木・金曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス巡回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。

箱根自然薯 山そば

名物の自然薯とろろそばは
濃厚な粘りと風味が自慢

箱根湯本駅前の老舗そば屋。石臼で挽いた国産そば粉と箱根の名水を使い、自然薯のみをつなぎに使用したそばは、のど越しが良く風味豊か。3種類のかつおぶしをブレンドしたつゆがそばを引き立てる。名物の自然薯とろろそばは、卵の黄身を濃厚な自然薯にからめながらいただく。7種類のきのこを使った山苳そば、箱根の山の幸をふんだんに使った山菜そば、海老がのる魚沼産コシヒカリと秘伝のタレを使った天丼も人気だ。

地元の自然薯をつなぎに使った風味豊かなそばに、器を埋め尽くすほどたっぷりかけられた自然薯。



メニュー

- 天丼 (並) 1,320円 (上) 1,830円
- 特撰カレー南ばん 1,130円
- 鍋焼うどん 1,400円

☎0460-85-7889

神奈川県足柄下郡箱根町湯本704
 ◎11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

秋から冬にかけて、自然薯、きのこなど豊かな滋味が堪能できる。

湯の里 おかだ「山彦」

MAP P. 17

食事だけの利用もOK！
セットプランでお得に楽しく

湯の里おかだは5つの自家源泉を誇る日帰り温泉施設。湯坂山を眺めながら、男湯女湯合わせて17種類の露天風呂が楽しめる。食事は、全席窓側にあり自然の景色とともにゆったり過ごせる「山彦」で。新鮮な海の幸や旬の山の幸を使った多彩なメニューがそろそろ。「お食事セットプラン」なら、入浴＋食事＋レンタルタオル＋館内着のセット通常4,050円が3,300円とお得。ただし、食事は海鮮丼や初花御膳など4品から選択を(特定日を除く)。

鮮度抜群の海鮮丼1,850円(上)。一番人気の初花御膳1,900円(下右)。露天風呂は計17種(下左)。



メニュー	
● 舟盛り御膳	2,570円
● 天ざるそば	1,420円
● 天ぷら御膳	1,790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」6時～9時(早朝)/11時～23時(最終受付22時) 入浴料/大人1,450円 子ども600円 食事処「山彦」(9時12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巡回バス5分

ミスモ特典	
子ども料金600円→0円	
本誌持参の方。大人1名につき、子ども3名まで入浴料無料。 【2015年3月31日迄有効】	

鯛らーめん 麵処 彩

MAP P. 17

美味でヘルシー
鯛ラーメン

魚介の旨みが凝縮されたスープにコラーゲンがたっぷり入った鯛ラーメンは、ここでしか食べられないとファンが多い。12時間羅臼昆布を水出ししただしに真鯛のアラを入れ、圧力鍋で炊いたスープは上品で深い味わい。人気は鯛めしの焼きおにぎりが付いたセット。残したスープにおにぎりを入れ、鯛茶漬け風に締めるのがお約束。

メニュー	
● 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 ㊟11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

注目 箱根湯本駅目の前の好立地。明るい店内は女性一人でも入りやすい。



動物性脂肪を使用していないため、年配の人やカロリーを抑えたい人にもおすすめ。

DELI&CAFE TERRACE みつき

MAP P. 17

小腹を満たす駅直結のカフェ

箱根旅行の行き帰りに寄りたい箱根湯本駅「湯悠デッキ」直結のフードコート。人気は箱根の老舗「萩野」の豆腐を使ったあんかけご飯「汁汁(じゅじゅ)まんま」。カツオと醤油のとりみあん・豆乳とろろの2種類がある。このほか、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。場所から、時間調整にも便利！

注目 テイクアウトもあり。お弁当にも便利。

メニュー	
● 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 ㊟11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



カツオあんかけと濃厚な豆腐が旨い「汁汁(じゅじゅ)まんま」(下)。箱根の自然に囲まれて(上)。

箱根縁結び

福久や 九頭龍餅

・8月23日(土)
オープン!!
・何とも美味しいのです。

・福久や 九頭龍餅 / 株式会社菜の花
〒250-0311 足柄下郡箱根町湯本729 TEL. 0460-85-8818
9:00～17:30(土・日・祝は18:00まで)

箱根の店舗紹介

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)

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

・はこね・和菓子菜の花
〒250-0311 足柄下郡箱根町湯本639 TEL 0460-85-6424
・うさぎや・菜の花
〒250-0311 足柄下郡箱根町湯本703-19 TEL 0460-85-6555
・ルッカの森・バウムクーヘン
〒250-0311 足柄下郡箱根町湯本307 TEL 0460-85-6222
・箱根菜の花展示室 ※企画開催時のみ
〒250-0311 足柄下郡箱根町湯本351-2 TEL 0460-83-8166

©ご注文・発送は菜の花本社(9:00～18:00の営業時間にご連絡ください)。
〒250-0013 神奈川県小田原市南町1-5-22 TEL:0465-22-5528 FAX:0465-24-1025

箱根・小田原 和菓子菜の花

自然薯料理で美しく、健康に！渓谷の絶景とともに堪能



粘りがあり、風味が良い自慢のとうろと、国産麦を四割配合した麦飯は相性抜群。

自然薯は、別名「山薬」とも呼ばれ、古くから漢方として珍重されてきたほど栄養価が高く、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と、現代でも理想的な健康食と注目されている。その自然薯をメインに、名水で仕上げた豆腐、地元食材をふんだんに使った料理を楽しめるのが、ここ「山薬」。産地にもこだわり、地元神奈川の大山山麓で育まれたかながわブランド「自然薯 大山」を使用。粘り気が強く、濃厚な味わいのとうろは、文句なしのおいしさだ。メニューは定食をはじめ、自然薯とうろ鍋やまぐろ山かけなど多彩なラインアップ。箱根の大自然を目の前にしながら味わえるシチュエーションも魅力だ。



神奈川伊勢原市、大山の麓で育った自然薯。



「至高の昼ご飯」(2,680円＋税)は一番人気(左)。特製自然薯揚げ(1,200円＋税)はお土産に(右)。

メニュー

- 究極の朝ご飯 1,680円＋税
- 山薬とうろ膳 2,180円＋税
- 麦めしとうろ膳 1,780円＋税

☎0460-82-1066

神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下224
 ☎7時～21時 ㊿無休
 箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩9分
<http://箱根ランチ.com>

注目

早川渓谷の豊かな自然を独占できるロケーションも見事！

イタリアンレストラン アンティパスタ

誰もが喜び家庭的なイタリアン

誰でも気軽に利用できる、箱根小涌園ユネッサンのカジュアルイタリアン。高い天井は開放感があり、オープンキッチンはその席からも見ることができる。人気は、旬の食材がたっぷりのピザやパスタ。お好みのパスタにライスコロッケ、ガーリックトースト、サラダ、デザート、ソフトドリンクが付く、お得なアンティーズセットもおすすめ。

メニュー

- マルゲリータ 1,500円＋税
- ハンバーグセット 1,300円＋税

☎0460-82-4126

神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297 箱根小涌園ユネッサン3F ☎11時～21時(L.O.20時30分) ㊿ユネッサン休業日 ㊿あり
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩20分



豊富なパスタはお得なセットもあり(上)。高温の釜で焼き上げたマルゲリータ(下)。

箱根てのゆ

四季の自然に癒されながら
畳でくつろぐ温泉レストラン

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できるカフェ＆レストラン。底倉温泉の日帰り温泉施設内にあり、2階まで吹き抜けの開放感ある室内は、畳に掘りごたつのスタイルでゆったりとくつろげる。メニューは、豆腐など箱根周辺の食材を使った定食や麺類、てのゆ風にアレンジしたナポリタンなどから、スイーツやフルーツドリンクなど喫茶系も幅広くそろい、老若男女が楽しめる。入浴なしで食事だけの利用も可。

懐石のようなスイーツ「てのゆの宝箱」(680円)。季節により内容は変わる(右)。人気のナポリタン(下右)。



メニュー

- 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) 9/10㊿まで露天風呂改装中 ㊿不定休 入浴料／大人1,300円、子ども400円(平日料金。土休日は割増) ㊿あり 箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩13分

ミスモ特典

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11日～2015年3月31日のみ有効】



沼津港にグランドオープン カキとしらすの2大専門店で味わう漁師飯

港の牡蠣センター カキ小屋

生産者から直接仕入れ
新鮮でぷりぷりの牡蠣をほおぼる
旨みを最大限に引き出す
漁師直伝の調理法「がんがん焼き」は一度
食べたら病みつきになる至福の味。
牡蠣風味漂う牡蠣釜飯・貝づくし・
ホタテ・白ハマグリなども
是非味わいたい。
牡蠣は海の万能菜・滋養強壮、
アンチエイジング効果もあると
言われているスグレモノ！



大きな看板が目印「カキ小屋」



カキの旨みを凝縮!「カキ釜飯」

漁師直伝の調理法
「カキのがんがん焼き」

TEL 055-962-6811

沼津市千本港町97
アクセス／東名高速道沼津ICより車で約20分。
営業時間／平日 10:00～16:00
土・日・祝 9:00～18:00
定休日／無休

- 牡蠣のがんがん焼き10個 1,800円(税別)
- 牡蠣の釜飯 880円(税別)
- ホタテ3枚 980円(税別)

駿河湾の宝石 しらす漁船

漁港直送の朝獲れは絶品
「生しらす」



白と赤の宝石3色丼



熟練職人が毎朝手仕込み

漁港直送の朝獲れの
生しらすをご堪能あれ
美味しい獲れたてのしらすを
食べてもらいたいという一心で
オープンしたのがこのお店。
漁がない日以外は、
漁港から直接届けられる生しらすを
店内で洗い上げ、まさに獲れたてを提供。
産地だからこそその甘みのある
「生しらす」をご堪能あれ。
国内唯一の桜えび漁場である駿河湾。
しらすと桜えびを同時に味わえる
3色丼が一番人気。



TEL 055-955-8830

沼津市千本港町97
アクセス／東名高速道沼津ICより車で約20分
営業時間／平日 10:00～15:00
土・日・祝 10:00～17:00
定休日／無休

- しらす3色丼(生しらす・沖漬けしらす・釜揚げしらす) 1,280円(税別)
- 贅沢朝獲れ生しらす丼 1,080円(税別)
- しらすと小柱のかき揚げ 680円(税別)

MAP P.22

箱根ホテル小涌園 レストラン「グランヴェール」

旬の味、満載!豪華バイキング

料理長自ら厳選した旬の素材が自慢の個性豊かなメニューがずらり。洋食、和食、中華それぞれの専門シェフがホテルならではの本格料理を手掛ける。ローストビーフや鉄板焼きなど、目の前で作りたてが楽しめるライブキッチンも充実。食後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。

メニュー

- ランチバイキング(大人) 2,915円
- ディナーバイキング(大人) 5,659円

☎0460-82-4111

神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297
☎11時30分～14時30分/18時～20時30分(繁忙期は予約制) ⑧無休
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分



ホテルならではの本格料理が色鮮やかに並ぶ。ライブキッチンは、作りたてが何よりのぜいたく。

箱根 茶寮 椿山荘

MAP P.22

優雅さと本格蕎麦で非日常を

大正7年に建てられた、藤田平太郎男爵の別邸「貴賓館」。大正口マンあふれる由緒ある建物の中で、優雅なお食事をいただける。料理はすべて、料理人自らが厳選した素材を使用。中でも一汁七菜の「大文字膳」(3,909円)は、繊細な味付けと締めの本格蕎麦が評判だ。館内には無料のミニ美術館もあるので、食後にぜひ鑑賞したい。

メニュー

- 蕎麦 1,857円
- 天城軍鶏蕎麦 2,883円

☎0460-82-8050

神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297
箱根小涌園ユネッサン内 ☎11時～18時(L.O.17時30分) ⑧無休
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分



注目

国登録有形文化財の建造物で食す蕎麦はまた格別。



箱根外輪山を見渡す見事な景色と、美しい庭園を眺めながら、本格蕎麦をいただける。

MAP P.22

箱根 王府井

王府井5周年記念!
本場中国家庭料理を箱根で

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。名物カキタ焼きそばは、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。

メニュー

- 黒酢スプタ 1,380円+税
- ふわふわオムレツのせ炒飯 1,180円+税
- クリーミー豆乳担々麺 1,080円+税

☎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.) ⑧無休 ⑨あり
箱根登山鉄道強羅駅から徒歩10分

ミスモ特典

コース料理半額(期間限定)

本誌持参で4名以上で注文された方。平日夜、土曜終日利用可。[2014年10月6日～11日・2015年2月2日～7日のみ有効]



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)。



大涌谷くろたまご館
涌わくキッチン

MAP P.26①

富士山の眺望抜群の大涌谷で
楽しいバイキング

旧大涌谷観光センターをリニューアルした大涌谷くろたまご館。注目は、バイキングレストラン「涌わくキッチン」だ。大涌谷の噴煙地、富士山、箱根の大自然を一望できるような窓面は広く、開放感ある空間。ここに、リニューアル前から大人気の元祖大涌谷黒カレーをはじめ、温冷の料理、スープ、麺類、パン類、デザート、ドリンクバーなど、常時約40種類のメニューが並び、いろいろなソフトドリンクが飲み放題のドリンクバー付きもうれしい。

自移りするほど多彩な料理が並び(右)。一番人気の元祖大涌谷黒カレー(下右)。自慢の眺望(下左)。



メニュー

- ランチバイキング(11時～15時)(60分食べ放題) 大人1,600円 小学生800円
- ドリンクバー 350円

☎0460-84-9605

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1251 ☎ランチバイキング11時～15時(9時～11時、14時30分～16時30分はドリンクバーのみ) ☎無休 箱根ロープウェイ大涌谷駅から徒歩1分 <http://www.owakudani.com>



隣接の「くろたまSHOP」では、多種多様なお土産がそろう。

韓国料理・焼肉 景福宮

キョンボクン

MAP P.26①

仙石原で絶対行きたい
韓国でも話題の焼き肉店

ソウルでも話題の名店の味がリーズナブルに堪能できる韓国料理&伝統焼き肉店。肉本来の旨みと香りが楽しめる「渡辺牧場」ふじやま和牛を秘伝のタレで味わう焼き肉のほか、コラーゲンたっぷりの参鶏湯やビビンバもおすすめ。お代わり自由のご飯が付いたランチセット(880円～)が人気。飲酒もかなう送迎サービス、子連れでも安心な個室の用意、全席無煙ロースターなど、細かな配慮で気兼ねなく楽しめる。気軽にお問い合わせを。

掘りこたつタイプのモダンな席で、ふじやま和牛を秘伝のタレで。冬は体が芯から温まる参鶏湯に舌鼓。



メニュー

- ふじやま和牛の牛すじ丼 880円
- 和牛カルビ・和牛ロース 各1,080円
- 参鶏湯(サンゲタン) 2～3人前2,160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30分～22時 ☎無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分

ミスモ特典

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。1グループにつき1品。【2015年3月31日迄有効】



あしのご茶屋

MAP P.26②

海賊船「元箱根港」近くの食事処

目の前に絶景の芦ノ湖を眺めながらゆったりと食事が堪能でき、中でもおすすめは芦ノ湖の豊かな水で育ったワカサギを使用した「わかさぎフライ定食」。毎年、宮内庁にも献上されている品で人気が高い。ぜひご賞味を。



メニュー

- わかさぎフライ定食 1,580円
- 箱根湯葉そば 1,300円
- 箱根湯葉丼 1,300円
- 大海老天ぷらそば 1,380円
- 豚味噌かつ定食 1,580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.26①

富士の絶景を楽しみながら食事&喫茶

金時山の登山口としても有名なふじみ茶屋。富士山も秋から冬がとてもしきれいで食事も一段と楽しくなる。特に好評のもちもちのほうとう麺は、野菜たっぷりヘルシー。身も心も温まる「ふじみほうとう」をぜひ。



メニュー

- ほうとう 1,450円
- カツ鍋膳 1,350円



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.26①

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

- ヨーグル豚のジンジャーソテー 1,400円
- ふわとろ卵オムライス 1,200円
- 和風おろしハンバーグ 1,300円
- 朝霧高原豚のカツカレー 1,300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

ミスモ特典 入店時または予約時に「箱根・小田原ぐちそう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。

ストーブキッチン ビザンダイニング

カナダの自然を彷彿とさせる
芦ノ湖畔のダイニング

元箱根港より湖畔沿いを箱根神社方面へ歩くこと3分。ウッド調の建物に出会う。それがビザンダイニング。料理の一品一品が丁寧で、やさしい味付けは女性に好評。グリルマスタードチキンランチや牛すねのシチューも人気だ。テラスからの眺めは絶景。建築士でもあるオーナーが自らデザインした店内は、細部までこだわりにあふれ、なんと上階は秘密の別荘。これから熱狂的なユーザーを募りたいという。ぜひ、見学も兼ねて訪れてみては。

メニュー

- 牛すねのブラウンシチュープレート 2,200円
- 本日のパスタランチプレート 1,600円
- グリルチキンプレート 1,800円

☎0460-85-1113

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根71
 ◎11時～15時30分(L.O.)/18時～21時(L.O.)
 ◎水曜
<http://www.hakonebizan.com/>



夕暮れを見ながらのワインとオープン料理は格別。時には生演奏も。



アツアツに熱された南部鉄器で提供されるグリルチキンランチ(右)。ニース風サラダパスタランチ(左上)。



小田急 箱根ハイランドホテル ラ・フォーレ

リゾートならではの美食を満喫

自然豊かな仙石原にあり、一流フレンチと白濁の仙石原温泉が魅力のリゾートホテル。なかでも薪火のかまど「ガーデンブロッシュ」で香ばしく焼き上げた肉料理や、仏料理の伝統技法に和の食材や調理法を取り入れた「フレンチジャポネ」は大人気。ホテルのオリジナルレシピで作る「ジンジャーエール」もおすすめ。

メニュー

- ラ・フォーレコース(ランチ) 4,514円
- 薪火焼きコース(ランチ) 5,702円

☎0460-84-8541

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原品の木940
 ◎11時30分～14時/17時30分～20時30分(夜のみ要予約) ◎無休
 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分



3つの料理法があるガーデンブロッシュのお肉料理がおすすめ。



広大な庭園散策の後には、薪火料理を堪能。

レストラン 樹の館

湖畔で人気の絶品ハヤシライス

芦ノ湖の畔で海賊船を眺めながら優雅に食事ができる。1週間かけてじっくり煮込み、コクと旨みが凝縮された、きのこたっぷりのハヤシライスは看板メニュー。20種類以上のスパイスを使ったビーフカレー、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、まろやかな口あたりの自家製ヨーグルトババロアも好評。

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://www4.ocn.ne.jp/~yokamoto/kinoyakata/>



ミスモ特典

ワンドリンクサービス

お食事された方(1名につき1杯)。
 【2015年3月31日迄有効】



天気の良いと富士山も見える(上)。奥深い味わいのハヤシライスにファンも多い(下)。

大涌谷 駅食堂

大迫力の大涌谷を一望できる
展望レストランで、ひと息

箱根の観光名所、大涌谷を臨む同店は、大涌谷駅2階。噴煙地を見渡せる展望スペースもあり、抜群の景色を眺めながら食事やお茶ができる。イチオシは「特製」大涌谷カレー。スパイスの効いたカレーと温泉玉子の組み合わせが絶妙。このほか、ハンバーグやオムライスなど、定番の洋食、麺類、スイーツ、ドリンクなど、子どもから年配の方まで多彩なメニューが楽しめる。空中散歩の途中、開放感あふれる駅食堂で、ゆっくり充電しよう。

メニュー

- 「特製」大涌谷カレー(サラダ付) 1,150円
- 「特製ソース」ポークンター(ライス付) 1,300円
- オムライスとスープ 1,250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) ◎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地が望める。



人気のスパイシーな「特製」大涌谷カレー(右)。ポークンター(左上)。窓から見えるロープウェイ(左下)。

中国料理 太^{たいげん}原著名人もとりこにする
卓越した創作中華料理

本当においしいものを追求してたどり着いたという太原の創作中華。その味にはゴルフや各界の著名人も太鼓判を押すほど。駐車場には多方面からの車がずらりと並ぶ人気店だ。なかでも蒸した富士の赤豚を特製のタレでいただく「雲白肉(ウンバイルー)」は、一度食べたらやみつきに。ヘルシーで彩りも美しい「アバカドと卵の甘酢ソース」や、客のリクエストで生まれた「黒酢の酢豚」などもお試しを。ランチは950円からリーズナブル。

メニュー

- ランチ 950円～
- 雲白肉(ウンバイルー) 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 ◎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!



イチオシの雲白肉(ウンバイルー)(右)。日替わりランチ一例(左上)。フクロウたちもお待ちかね(左下)。



Bakery&Table箱根

人気ベーカリーレストランで
上質なパンを絶景とともに

芦ノ湖の眺めが素晴らしい3階レストランは、オープンキッチンスタイル。ホットサンドイッチやガレットなど、パン職人の手仕事ライブで楽しめる。厳選素材を使って焼き上げた上質なパンとともに、ぜひたくなひとときを。1階はベーカリーショップ。好きなパンをチョイスしたら、2階のカフェで朝食メニューやコーヒーと一緒に気軽に楽しもう。テイクアウトして足湯のあるテラスで食べるのも、またさわやか。犬同伴OKの席もある。

目の前には芦ノ湖の悠然とした景色が広がって。1階、2階、3階と、パンの楽しみ方もいろいろ。



メニュー

- 箱根山麓豚と箱根野菜のポトフ&ブレッド 1,980円
- チキンのハーブ煮込み&ブレッド 1,780円
- いが栗のクレープ 1,480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～20時30分(L.O.19時30分) ※月・木～18時(L.O.17時) ☎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!

しんしょう
深生そば十割も味わえる
芦ノ湖畔のそば

素材にこだわり、北海道の契約農家から取り寄せる玄そばを石臼で挽くそば粉、アルカリイオン水、松本市の地しょうゆで仕上げるそばは、細めでコシが強い。名物は、衣がサクサクの大海老がのる天ぷらそばと、この時期ならではのわかざき定食。肉厚でジューシーなかつ重には遠来のリピーターが絶えない。Facebookもチェック。



メニュー

- 鴨せいろ 1,260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>



十割そばは、1日限定20食! 人気メニューなので、お早めに。



鴨の脂が淡泊なそばと合う人気の鴨せいろ(上)。毎年、宮内庁に献上される芦ノ湖のワカサギ(下)。

箱根ホテル 富士屋ホテルレイクビューアネックス

湖の畔で優雅にランチbuffet

季節ごとに変わる創作料理、シェフが目前でサーブしてくれる特製ローストビーフ、色とりどりのスイーツ。これらホテルシェフの本格的な味をbuffetで楽しめるとあり、日帰りの昼食に利用する人も多い(事前予約がおすすめ)。芦ノ湖と富士山の景色を眺めながらじっくり味わって。1/13(火)から2/27(金)までは土・日・祝のみ営業。

ランチbuffet
200円OFF(大人のみ)

予約時もしくは入店時に提示。
【2015年3月31日迄有効】

メニュー

- 大人2,770円+税、小学生1,620円+税、3歳～小学生未満670円+税

☎0460-83-6311

神奈川県足柄下郡箱根町箱根65 ☎11時30分～15時(最終入店14時) ☎無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス35分 <http://www.hakonehotel.jp/>



料理のバリエーション、満足度はもちろん、種類豊富なスイーツも人気の秘密。

芦ノ湖テラス イタリアンレストラン ラ・テラツァ

自然とアートに囲まれながら
芦ノ湖畔でイタリアンを

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

- 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-terrazza-ashinoko.co.jp>

玉村豊男ポストカード
1枚進呈

本誌持参でお食事をされた方。
【2015年3月31日迄有効】



玉村豊男「ヴィンテージ2007B」



開放感あふれる空間で、あつあつのピッツァをはじめ、多彩なイタリアンが楽しめる。

きぬびき
絹引の里胡麻とゴボウが
たまらない香り

絹糸のように細長く、のどごしのよい同店オリジナルの「絹引きうどん」。箱根の名水、三島産の黒ごぼうのすりおろし、胡麻と一緒に練り上げたうすすら茶色いうどんは、ゴボウと胡麻の香りが口の中でふわっと広がり、ヘルシーな味わいが女性に大人気。お土産や贈答にもおすすめです。1階のテーブル席、2階のお座敷でくつろいで。

メニュー

- 絹引生姜うどん 1,000円+税
- 絹引せいろ 1,000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 ☎無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分 <http://www.kinubikinosato.jp>

味噌こんにゃく
1皿サービス

お食事された方。1グループにつき1皿。
【2015年3月31日迄有効】



イチオシの絹引き天ぷら生姜うどん(上)。「ミスモを見た」で、味噌こんにゃくサービスも(下)。

デザートレストラン サロン・ド・テ ロザージュ

静かな湖畔の
優雅なひととき

海賊船が発着する元箱根の湖畔に佇む、静かなデザートレストラン。客席での実演サービスが薄れつつあった創業当時、あえてそのパフォーマンスをデザートに。それが、20年経った今も続く「あつあつりんごパイ」だ。専任者がブレンドする多様な紅茶とともにいただきたい。2階ショップでは、紅茶や雑貨の販売も行う。

メニュー

- あつあつりんごパイ 1,604円
- ロザージュティー 950円

☎0460-83-6321

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根80 ☎10時～17時 ☎無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分+徒歩15分(元箱根港から無料送迎/バス5分) <http://www.odakyu-hotel.co.jp/yama-hotel/restaurant/rosage/>



芦ノ湖畔に佇む山のホテル直営のデザートレストラン。



煮りんごをのせたパイに5種の自家製ソースをテーブル席にてデコレーション。まさにアート!

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

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。

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。



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ラリ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>

