

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



伝統のかまぼこを科学しながら
新たな可能性を拡げたい

食の匠

第2回
鈴廣かまぼこ魚肉たんぱく研究所所長
植木暢彦さん

植木暢彦(うえき・のぶひこ)

博士(農学)。宮崎大学、東京大学大学院にて一貫して水圏生物の研究に従事。ペプチドの研究に携わった後、「より世の中に近く、好きな魚を研究する仕事がしたい」と2007年に鈴廣へ。魚を通じた食育プログラムの講師として、全国の小中高校の訪問も。

900年を超える歴史をもつ伝統食、かまぼこを最先端の科学で分析、未来につなげていく役割を担う「鈴廣かまぼこ魚肉たんぱく研究所」。魚種により異なる、加熱温度や魚肉を洗う際のpH、塩の分量の違いなど、職人の技を科学的に解明。品質のさらなる向上や、若手職人への技術継承に役立てている。

かまぼこづくりにはシログチなどの白身魚が最適とされているが、「ほかに、どんな魚に可能性があるかを調べたり、最適な加工条件を検証して、製造現場にフィードバックすることもあります」と植木さん。魚肉のたんぱく質が消化される段階で生じる、「魚肉ペプチド」の研究も重要な仕事だ。消化吸収がよい魚肉ペプチドには、生活習慣病予防や抗酸化作用などの多様な働きがあるとされているが、これを基に製品化されたサプリメントの製造技術面もサポートした。

創業150年の伝統を守りながらも、常に新しい挑戦を続ける鈴廣かまぼこに、植木さんは、なくてはならない若き匠。その今後の活躍に期待が高まる。

鈴廣 かまぼこの里

☎0465-22-3191
神奈川県小田原市風祭245
☎平日9時～18時、土・日・祝9時～19時
※施設により異なる
Ⓜ無休 Ⓜあり
箱根登山鉄道風祭駅下車すぐ
<http://www.kamaboko.com/sato>

サカナのちから Bベーシック
3,500円+税

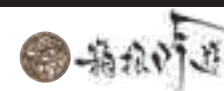
20種類のアミノ酸からできているたんぱく質。サプリメント「サカナのちから」は、魚肉のたんぱく質を酵素で分解し、アミノ酸が数個集まったペプチド状にしているので、効率よく体に取り込める。忙しい毎日の中で、手軽に取ることができる一品だ。



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.*



TEL. 0460-82-3355

箱根・小田原周辺広域



本誌掲載の情報は2015年2月現在のものです。本誌に掲載の価格は、税抜価格の記載(+税)を除き、税込価格です。料金は変更される場合がございますので、店舗に確認の上、ご利用ください。

小田原



小田原 鱈吉



創業二二〇年余
北条家の家紋ミツウロコを受け継ぎ
天然素材と石臼造りにこだわって
伝統の味を守り続ける

口中に広がる
濃厚な旨さ
香り高い味わい

濃厚いわし揚げ
135円
銚子産のいわしを主体
にしたすり身に、北海道
産のタマネギ、生姜を合
わせた人気商品。囲炉
裏にて、炭火で炙って食
べることもできる。



贈答用に好評
人気商品の詰め合わせ



厳選欲張りバラエティーセット
3,280円
いわし揚げ、手どり揚げ、笹巻き
しんじょ、チーズちくわ、彩りし
んじょ、わさび漬の6種。

手焼き、手巻きにこだわる
創業以来の名品



伊達巻・小(1本)
1,225円
高級魚ぐちを惜しみなく使用した上品な味わい
と、しっとりなめらかな食感が遠来の客をも呼ぶ。

囲炉裏を囲み
地酒とともに美味堪能



店の隣接の囲炉裏では、いわし揚
げや瀬付あじを炙って、地酒ととも
に楽しむことができる。
神奈川地酒利き酒3種 & 板わさ
セット 1,500円



瀬付あじ 567円
餌の豊富な海の瀬に棲むあじ
は、脂ののりと旨みが格別。品
質保持のため、干物の販売はこ
の商品のみ。



小田原かまぼこ
発祥の店

うろこき
鱈吉

TEL.0465-22-1315
神奈川県小田原市本町3-7-17
営 9時～17時 休 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>

❖ ミスモ特典 ❖

本誌
持参で 全商品 10% OFF
2015年9月30日迄有効

そば処 橋本

こだわりと努力で評判の
素材の味を生かした老舗そば店

100年以上続くそばの老舗。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屋から、桜えびは静岡県由比町の船主から、生のりは浜名湖の漁師から、野菜は三島の農家から、本わさびは伊豆天城湯ヶ島のわさび田からとどこまでもこだわ抜く。「ごちそうさま」のひと言のために、常に新しい食材探しを行い、メニューを開発。その評判は県内外に轟く。丼とのセットも魅力。素材本来の味・香り・食感が生きている。

桜えび天ざる(上)、鰻丼セット(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(金曜～18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。
 【2015年9月30日迄有効】

だるま料理店

選りすぐりの絶品海鮮料理を
小田原の建築百景の老舗で

唐破風入母屋造りの建物が国の有形文化財にも指定されている明治26年創業の老舗。独自の目利きで選別された海の幸、山の幸が多彩に堪能できる。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は、これを目当てに来る遠来のリピーターも多い。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が見事なお座敷(2名～200名)。会席料理や旬のコースも用意。歓送迎会、お盆など目的に応じて使える。

旨みの詰まった旬の刺身、寿司、天ぷら…。重厚な歴史的建造物で楽しむ食は味わいも格別。



メニュー

- すし 1,000円+税
- 天丼 1,500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

プチデザートサービス

お食事された方。15名まで。
 【2015年9月30日迄有効】



海鮮丼屋 小田原 海舟

小田原の海鮮丼ならここ！
鮮魚の達人が営む丼専門店

オリジナリティーとバラエティーにこだわり、その数40種類以上のメニューが豊富にそろ。朝一番にセリで仕入れたとれたての地魚をぜいたくに盛り合わせた海鮮丼は、ソボを得た魚介の組み合わせが魅力。ほかにも「鮮魚の達人」が新鮮な魚介類を、小田原ならではのアレンジでプロデュース。朝どれの地魚を使った「天ぷら地魚刺身定食」、小田原どん認定の「かまぼこカツ丼」のほか、親方おすすめの日替わりの一品も大好評だ。

イチオシのこぼれけし寿し2,800円+税(上)。天ぷら地魚刺身定食1,780円+税(下左)。毎日が“大漁” (下右)。



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 ◎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。



小田原おでん「本店」・「茶室」

老舗おでん種を究極のダシで
煮込むぜいたくおでん

小田原の海の幸・老舗蒲鉾13店の特製おでん種と山の幸がひとつの鍋に集結した。具材からしみ出した旨味が重なり極上のハーモニーをかもし出す。小田原流の梅みそで食べる味は格別だ。ランチは鰻押し寿司、牛すじ丼などが人気。夕方4時からにはぎり寿司なども楽しめる。地酒や焼酎もそろっており、おでんに舌鼓しながら楽しみたい。古民家風の落ち着いた店には坪庭が望めるガーデンルームがあり、要予約の茶室では会席も味わえる。

ダシの効いたつゆが絶品の、春の特選おでん盛り合わせランチ(上)。2～6名で利用できる茶室(下左)。



メニュー

- 特選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>

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。
 【2015年9月30日迄有効】



「洗練された和食の技術」×「洋食のエッセンス」



1日限定10食の小田原満喫御膳は、地魚の刺身5種盛りや、小田原産の食材を目いっぱい味わえる。

旬の食材を、一番おいしい食べ方で提供する店との呼び声が高い。小田原漁港を中心に地元の漁師から毎日直送されてくる魚、大きな生簀で泳いでいる鮮魚や活アワビ、活伊勢海老が堪能できる。刺身や煮付けなどがおすすめのオニカサゴ料理は、一度は食べたい味。プリプリの特大海老フライは、小田原一を目指しているだけあって大きく、リピーターも多い。店主が旨いと思った肉だけを使うというもち豚、相州和牛、大山地鶏などの肉料理も絶品。オイスターリーフ、コロロッサ、スイスチャードなどの有機野菜は伊豆山の契約農家から取り寄せている。女性限定の「美和御膳」(1日10食 1,500円+税)は、刺身も肉も堪能できる。ランチは980円+税～。



有機野菜で作るサラダが付いて、女性に人気の海鮮丼。

メニュー

- オニカサゴ姿煮付け 2,500円+税～
- 小田原満喫御膳 1,950円+税
- 小田原地魚海鮮丼 980円+税
- 相州和牛ステーキ丼 1,500円+税
- 地魚刺身 780円+税～
- 地あわび・伊勢えび 1,800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30分/17時30分～23時
 ⑧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、小田原満喫御膳注文の方。
 【2015年9月30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(右)。

湘南パンケーキ

スイーツもランチも満喫できる

トロピカルスタイルのパンケーキ専門店では、マスカルポーネを練り込み、リコッタチーズの食感を大切にしたフワフワのパンケーキが味わえる。フルーツたっぷりのスイーツ系や、ライ麦パンケーキを使った食事系もおすすめ。お得なランチセットメニューは、フルーツ系にはサラダが、食事系にはデザートが付いて1,150円から。

メニュー

- モーニングセット 1,150円
- 湘南パンケーキ 1,550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) ⑧無休
<http://www.shounan-pancake.jp/>

紅茶or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冊につき2名まで。
 【2015年9月30日迄有効】



ライ麦のパンケーキランチ。ランチセットにはドリンク、スープが付く(上)。

小田原さかなセンター

手ぶらでもOK! 漁港で海鮮バーベキューが楽しい

魚市場に隣接し、とれたて魚介でバーベキューが楽しめる。センター内で購入した新鮮食材を焼きながら、あつあつのアラ汁やご飯と味わいたい。ビールやサワー類、地酒もそろっているので、ぜいたくな大人の時間が堪能できる。屋外だがパラソル付きなので、雨が降っても安心だ。そのほか、寿司定食屋や食事処、水産加工品の土産コーナー、地野菜専門店もあり、家族連れにもおすすめ。湘南ゴールドなど神奈川ブランドの珍しい果物も。

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 ☎9時30分～17時(BBQ最終受付15時30分) ⑧無休 ⑨あり
 JR早川駅から徒歩6分
<http://www.sakana.co.jp>

テーブル利用料半額

本誌持参、または館席時に「ごちそうMAPを見た」と一言を。
 【2015年9月30日迄有効】



鮮度抜群の魚介や地元野菜から好きなものをチョイス。カニやタコ、イカ、干物などもそろ。

魚市場食堂

鮮度極まる魚市場内の地魚

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、港ならではの朝定食や昼定食など、相模湾産の新鮮な魚介類を使ったメニューは、いずれもボリューム満点でリーズナブル。漁船から下ろしたてで、鮮度抜群の極みともいえる魚市場内ならではの醍醐味と臨場感を、グルメリポーターになった気分分で気軽に楽しんで。

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 ⑧不定休(月1回水曜) ⑨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9月30日迄有効】



活きのよさが自慢。場内ならではの海鮮丼は迫力満点(上)。眼前に広がる小田原の海が爽快(下)。



創業100余年 小田原 わきや蒲鉾店

MAP p.7①

一子相伝こだわりの味は
笑みがこぼれるおいしさ

地元でも人気の、小田原蒲鉾といか塩辛の製造直売店。評判のいか塩辛は、丁寧に皮をむいてあるため柔らかく、天然塩が濃厚な旨みを引き出し、味が染みこんでいる。一子相伝の絶妙な塩加減と技で熟成され、食べごろを見極めて販売。靴入りは生臭さがなく甘口、生漬は肝の旨みが際立つ辛口だ。また、魚肉を丹念に石臼ですり、天然水を加えて作るかまぼこは、きめが細かく、歯ごたえのある弾力で、かむほどに魚の旨みが広がる。

メニュー

※価格変更の予定あり

- いか塩辛 靴入・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9月30日迄有効】



弾力のある手づくりしんじょやジューシーなさつま揚げ、いか塩辛など、代々守られてきた味をお土産に。

小田原で楽しむ

本格四川料理を

美食天府 四川料理 **食乃壺**

小田原市中町1-4-26 0465-24-4920
 lunch 11:30 ~ 14:30 dinner 17:00 ~ 21:00

小田原バル

MAP p.7①

和風バルで気軽に楽しむ旬の
日本料理と日本酒&ワイン

小田原駅から徒歩1分の場所に、気軽に立ち寄れる和風バルがある。板長が厳選した小田原漁港に揚がる地魚、秦野野菜、南足柄相州牛、小田原おでんなど旬の地元食材を、素材の味を活かした日本料理に仕上げる。料理は「日本酒やワインに合う」をコンセプトに作られた「新・和食スタイル」。日本酒やワインの種類も豊富で、幻の酒と呼ばれる銘柄もある。カウンター席の他、個室もあり、宴会にも最適。980円からのランチもおすすめ。

メニュー

- 刺身盛り合わせ箱盛 1,800円+税～
- おでんとお刺身定食(昼) 1,480円+税
- 小田原の地酒(各種) 650円+税～

☎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) ◎無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩1分

ミスモ特典

お会計時10%OFF

お食事された方。
 【2015年9月30日迄有効】



新鮮な「刺身盛り合わせ箱盛」は板長のおすすめで、お酒にもよく合う(右)。おいしい地元食材のランチ(下左)。



ちやうわろう「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) ◎無休 ◎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 ◎無休 ◎あり 箱根登山鉄道風祭駅から徒歩2分

土日祝のランチ(9時30分～11時、大人1,500円+税)もおすすめ!

注目



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。

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、ミスモ特典の但し書きをご確認ください。

箱根湯本



鯛らーめん 麵処 彩

MAP P.15

旅の思い出は絶品「鯛らーめん」

羅臼昆布を12時間かけてじっくり水出した出汁に、真鯛のアラを入れて圧力釜で炊いたぜいたくなスープには、コラーゲンがたっぷり。豊かな鯛の香りが漂う、上品な味わいの「鯛らーめん」は、ここでしか食べられない。セットの鯛めし焼きおにぎりを残したラーメンのスープに入れ、鯛茶漬け風に食べれば1杯で二度楽しめる。

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～L.O.17時30分(火曜～15時) ※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あっさりとしており、年配の方やカロリーを抑えたい方も安心だ。

湯本富士屋ホテル

MAP P.15

伝統の味、旬のメニューが多彩

自然や採光にこだわった和モダンな「姫沙羅」は、箱根湯本屈指の老舗、湯本富士屋ホテルのメインダイニング。富士屋ホテル伝統の味はもちろん、旬の素材を取り入れた和洋中の多彩なメニューが、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、出来立てが楽しめる、デモンストレーションコーナーも大好評。

ランチbuffet 200円OFF
大人のみ。
[2015年9月30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>



季節ごとにメニューが変わるランチビュッフェは、何度訪れても新鮮な味わい。



箱根縁結び

福久や九頭龍餅

〒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)

箱根湯本/ MAP P.15

ページ下の地図もCHECK!

『2014年8月オープン』箱根の新名物

箱根縁結び 福久や九頭龍餅。

店舗前の源泉掛け流し足湯も大人気!

九頭龍餅の餡は十勝産えりも小豆、生地は九州鹿児島薩摩川内産の餅粉、地元小田原と北海道を中心としたじゃがいも。日本の素材だけでつくりました。手をかけ、こしてはこす。ゆったりとまぜ合わせ小豆をしっかりと包んだ餅粉。すっきりとした肌触り。店舗前の源泉掛け流しの足湯で足から芯まで温まります。



箱根湯本/ MAP P.15

ページ下の地図もCHECK!

箱根湯本駅前
まんじゅう屋・菜の花
茶房

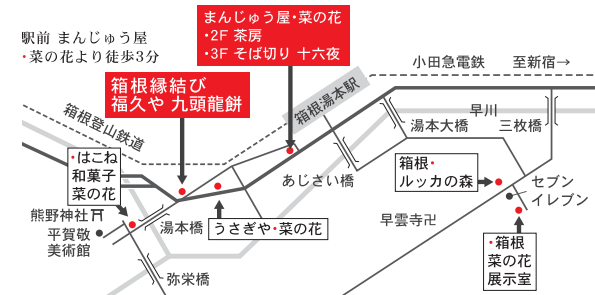
『つくりたて』に行列ができる
人気の温泉まんじゅう
《箱根のお月さま。》

日本の材料にこだわり一番を目指す十勝産えりも小豆に、砂糖は北海道産甜菜糖の水砂糖と沖縄波照間の黒糖を工夫して作る箱根で一番の温泉まんじゅう《箱根のお月さま。》朝6時から、ここ箱根の工房でひとつひとつのおまんじゅうを飽和蒸気で20分かけて作ります。毎日朝早くから欠かすことなく出来たてを作り皮はしっとり、もちりと美味しい。自然の素材が生きる喜び。2Fは茶房。まんじゅうとお抹茶で一休み。茶房のオススメは「くずきり」。3Fは、そば切り十六夜。会津の先の山都より玄蕎麦を取り寄せて、そば粉をそばにするところから始めています。かけ蕎麦、もりそば、極ほそです。こちらもグループやカップルでいつも賑わっています。「つくりたて」の大切さと優しさを実感できる元気の出るお店です。

箱根湯本駅前
まんじゅう屋・菜の花
茶房

☎0460-85-7737

神奈川県足柄下郡箱根町湯本705
営業時間：8:30～17:30(土日祝は18:00まで)



箱根・小田原 和菓子 菜の花

〒250-0013 神奈川県小田原市南町1-5-22
TEL:0465-22-5528 FAX:0465-24-1025

天山湯治郷

MAP p.15

湯浴み後に堪能したい
滋味豊かな料理

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味豊富な料理でもてなす食事処。滋養料理の店「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。「楽天」では温泉にくぐらせたしゃぶしゃぶ「箱根山麓豚の温泉湯くぐり」が味わえる。脂の質が良く旨みが多いのが特徴で、思わず笑顔に。源泉100%の温泉と滋味豊かな料理こそ、元気を取り戻してくれる最高の贈り物だ。

メニュー

- うな重(きも吸い・お香付き) 松3,564円、竹3,186円
- 箱根山麓豚の温泉湯くぐり 1,944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) ㊿無休 入館料/大人1,300円、子ども650円 お食事処「山法師」◎11時30分～14時(L.O.)/18時～21時(L.O.) ㊿木曜、うなぎは第1・3水曜も休み 「楽天」◎11時～22時(21時30分L.O.) ㊿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。



自分好みの食事が楽しめる。源泉の湯のパワーと滋味料理で英気を養いたい。



湯葉丼 直吉

MAP p.15

並んでも食べたい
ここだけのふわとろ湯葉丼

特製かつおだし汁のスープを一人前づつ土鍋で沸かし、箱根山の名水「姫の水」を使った汲み上げ湯葉を浮かべ、卵でふんわりとじた「湯葉丼」が名物。ご飯にかけていただけば、ふわふわでとろける湯葉の優しさに、誰もが癒される。香り高いシイタケ出汁が効いたつゆと湯葉の風味が絶妙な「湯葉そば」、珍しい湯葉を使ったスイーツ「湯葉ぜんざい」も人気。窓越しに早川の水の流れが楽しめ、旅の疲れを癒す無料の足湯もある。

メニュー

- 湯葉丼 980円
- 湯葉そば 1,100円
- 湯葉丼ご膳 2,000円

☎0460-85-5148

神奈川県足柄下郡箱根町湯本696 ◎11時～18時(L.O.) ㊿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。



おいしくヘルシーな湯葉丼は箱根名物に(右)。シイタケの香りが食欲をそそる湯葉そば(左上)。



箱根自然薯 山そば

MAP p.15

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、石臼挽きそば粉を打ったそばは、自然薯だけをつなぎに使い、のどごしがよく、風味も豊かだ。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、そばによくからみ、味を引き立てている。粘りの強い箱根産自然薯をたっぷりかけた山かけそばをはじめ、6種のきのこをのせた山茸そば、山菜そばも人気メニュー。さっくり揚げた天ぷらを魚沼産コシヒカリにのせ、秘伝のタレをかけた天丼も見逃せない。

山菜そば、サクサクの天ぷらがのった天丼(右)。冷やしとろろそば(左下)。焼酎はそば湯割りで(右下)。



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
- 冷やし山かけそば 1,180円

☎0460-85-7889

神奈川県足柄下郡箱根町湯本704 ◎11時～19時 ㊿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。



画廊喫茶ユトリロ

MAP p.15

レトロな雰囲気のカフェで、
本物の味と芸術を堪能

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た、昭和の雰囲気漂う喫茶店。コーヒー豆はすべて自家焙煎している。人気は箱根の湧水で入れた水出しコーヒー(数量限定)で、すっきりした苦味がある。きのこソースが味を引き立てるハンバーグ、野菜の旨みが溶け込んでスパイスが効いた自家製カレーライス、ハッシュドビーフなどの食事メニューも評判。ゆったりしたソファで本物の絵を鑑賞しながら味わいたい。

一番人気の野菜をたっぷり添えたハッシュドビーフ(右)。美術館のような店内(左下)。スイーツも人気(右下)。



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 ㊿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。



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。



箱根銘菓

箱根町湯本

湯もち

ちもと

MAP P.15

☎0460-85-5632

神奈川県足柄下郡箱根町湯本690
 営業時間/9時～17時
 定休日/不定休(年10日程度)
 アクセス/箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩5分
 湯もち(190円+税)

竹皮の包みを開くと現れるのは、湯上りの肌を連想させる、しっとりすべすべのお餅。口に運ぶと、マシュマロのような不思議な食感とともに、ふわりと広がる柚子の香り。一見しただけでは想像つかないインパクトで五感を楽しませてくれるのが、湯本の老舗「ちもと」の「湯もち」。箱根の記憶をとどめるために、餅の中には早川の岩石に見立てた羊羹を、すぐ隣の小田原がミカンの里であることから柚子の香りをしのべたという。「和菓子作りは、手でお菓子と対話しながら進めていくもの」。そう話すのは三代目の杉山隆寛さん。素材の産地や銘柄も大切な要素には違いないが、「冬の湯もちと夏の湯もちでは、まったく別の固さに仕上げる」というように、刻々と変化する気候によって配合を変え、微調整をする。作り手の想いを生きたまま届けるために、効率重視の冷凍保存はしない。「常に最高水準のお菓子を提供するために、人も箱根も大切にする」。湯もちを真においしくしているのは、覚悟を決めた三代目の想いにある。

生きている和菓子を
 生きたまま届けたい

そば・日本料理 箱根乃庵

MAP P.15

二八そばとうなぎ料理の
 名店に新メニューが登場！

北海道産そば粉を使った、挽きたて、打ちたて、茹でたてのこだわりそばが堪能できる。春からの新メニューとして登場したのが、Hakoneと大地のカレー南蛮だ。丼にご飯、とろろ、湯葉、二八そば、カレー汁、旬の揚げ野菜が、層をなして盛られている。食べ進むにつれて変化する味に、箸が止まらない。同店ではうなぎを生で仕入れ、白焼き、蒸し、焼き上げまで全行程を行う。仙台牛A5サーロインを使った料理も魅力的。

メニュー

- Hakoneと大地のカレー南蛮 1,650円
- うな重&そばセット 2,300円
- 仙台牛ステーキ重&そばセット 2,500円

☎0460-85-8498

神奈川県足柄下郡箱根町湯本25-8
 営業時間/11時～21時30分(L.O.21時) 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/>

季節の手作りデザート
 サービス

本誌持参でお食事された方。
 【2015年9月30日まで有効】



箱根らしく、黒たまごがのるカレー南蛮(右)。国産の生うなぎのみを使う、こだわりの一品(左上)。

箱根の市

MAP P.15

箱根湯本駅構内の土産店が充実

改札前の店には、弁当から温泉まんじゅうや寄木細工などの箱根土産、限定品まで何でもそろっている。おすすめは、25年ぶりに箱根登山鉄道に登場した新車両・アレグラ号デザインのパッケージに入った、長さ約30cmもあるロングバウムクーヘン。子どもも大喜びで、お土産にも最適だ。箱根湯本に着いたら、まず寄ってみたい。

メニュー

- アレグラ号ロングバウムクーヘン 980円
- 各種弁当 570円～

☎0460-85-7428

神奈川県足柄下郡箱根町湯本707
 (箱根湯本駅構内)
 営業時間/8時30分～21時 ㊿無休



注目

箱根湯本駅構内にあるので、乗車の時間までゆっくり楽しめる。



広々とした店内にはお弁当からお土産まで何でもそろろう。

富士屋ホテルピコット 箱根湯本駅前店

MAP P.15

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

- レーズンパン 600円+税
- クラシックカレーパン 300円+税

☎0460-85-6111

神奈川県足柄下郡箱根町湯本706-34
 営業時間/10時～17時 ㊿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1,480円+税)などスイーツも豊富。

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。



神奈川県伊勢原市、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
 ☎11時30分～14時30分/18時～20時30分(繁忙期は予約制) ⑥無休
<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！

箱根ホテル小涌園 レストラン「グランヴェール」

和洋中バイキングで至福の時

森の中のマルシェをイメージしたレストランで、料理長厳選の旬の食材を使い、シェフが腕によりをかけた、和食・洋食・中華のバイキングが味わえる。ローストビーフや鉄板焼きなど、目の前でサーブしてくれるのがうれしい。食後はパティシエ特製のスイーツとコーヒーや紅茶でのんびり。また、別料金で日帰り温泉入浴も可能。

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) ⑥無休
 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分



和洋中約40種の料理が色鮮やかに並び、ライブキッチンからは出来立ての味が届く。

箱根てのゆ

畳でくつろぐ温泉レストランで箱根食材を楽しみたい

底倉温泉の日帰り温泉施設内にある、吹き抜けて開放的なカフェ＆レストランからは、明神ヶ岳の峰や蛇骨川沿いの自然が一望できる。おぼろ豆腐やニジマスなど箱根周辺の食材を使った定食や小田原の板わさ、みしまコロケなどの名産も堪能できる。仙石原野焼きナポリタンや足柄生まれの金時ハンバーグなど、てのゆ風にアレンジしたメニュー、スイーツもおすすすめだ。畳に掘りこたつスタイルなので、湯上がりにゆったりとくつろぎたい。

ニジマスなど箱根の美味がそろう(上)。下に卵が敷かれた仙石原野焼きナポリタンは懐かしい味わい(下右)。



メニュー

- おぼろ豆腐のヘルシー御膳 950円
- 仙石原野焼きナポリタン 980円
- てのゆ天重 1,350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) ⑥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) ⑥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名様まで。【2015年9月30日迄有効】



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。



箱根湯宿 然
ZEN

霊峰望む仙石原に佇む
こだわりの宿



高級別荘地として名高い仙石原は、富士山を望む数少ないエリア。その地に2014年5月にオープンして以来、予約が取れないほど人気の宿として話題にのぼる「箱根湯宿 然-ZEN-」。その評判の秘密とは…。

3つのこだわり

こだわりのサービス

ウェルカムドリンク
ラウンジ&テラスで、富士の絶景とともに。

エスプレッソマシン完備
イタリア老舗ブランドilly社製の客室に完備。

冷蔵庫のフリードリンク
客室冷蔵庫内のビール・ジュース・天然水など無料。

アメニティやWi-Fi環境充実

3

オーナー厳選の「ふじやま和牛」

世界に美食を求めたオーナーが選んだ幻の静岡ブランド「ふじやま和牛（A5ランク）」。味は格別で、上質な肉の旨みが口中、上品に溶け込む。相模湾や駿河湾で獲れた旬の魚介や地場野菜と一緒に創作会席で愉しめる。

2

かけ流しの湯をひとり占め

全客室に檜作りの半露天風呂を設置。「大涌谷」のにごり湯（天然硫黄泉）を、時間を気にせず何度でも、やさしい香りを放つ檜とに、こり湯のコラボレーションに、虜になる。

1

趣異なる全9室

こだわりの客室は、それぞれに趣が異なる。富士山側は、客室や半露天風呂から絶景の霊峰を望み、外輪山側の部屋からは広がる森の景観。ともに広々とした空間で、癒しと寛ぎを。



箱根湯宿 然-ZEN-

<http://www.hakone-zen.com>

TEL:0460-84-2400

（電話予約受付10時～20時）

※全客室禁煙、11歳以下宿泊不可

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1245-96

箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分

HAKONE
ELECASA

ホテルへの道のりは箱根宮城野の林道を走り、木々のトンネルをぬける。時には幻想的な一面ものぞかせる。



P

ATH THROUGH A FOREST

いつもと違う魅惑の箱根旅

箱根ホテルエレカーサ ホテル&スパ

W

ELCOME DRINK

ホテルへ到着するとアットホームで温かいおもてなし。ウェルカムドリンクのシャンパンをいただく、気分が高揚。

T

ERRACE

テラスに出ると、そこには今までに見たことがない箱根の絶景が広がり、思わず背伸びをしたくなる。右手には富士山、正面には箱根ケーブルカーや箱根ロープウェイ、そして四季折々の木々が広がる。どれだけ時間が経っても見あきることのない景色を独り占め。

D

INING

評判の食事は味にこだわるイタリアン。ゆっくりと時間をかけ、贅沢を堪能。レストランの眺めも絶景で、非日常がいつでも続く。



R

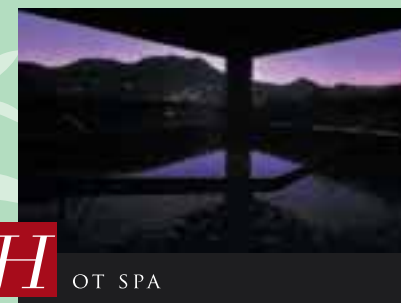
OOM



モダンアーティスティックな客室。静寂な空間で一日を締めくくる。

H

OT SPA



景色で癒された後は、源泉かけ流しの温泉で旅路の疲れをほぐす。開放感のある景色はそのままに、日がしずむにつれ幻想的な一面ものをのぞかせる。

1泊2食付お一人様 17,800円～

人気の日帰りプラン（完全予約制）

ランチ 3,780円～

ディユースプラン 14,800円～

（食事＋貸切温泉＋部屋利用）

※全客室禁煙、13歳以下宿泊不可

箱根エレカーサ ホテル&スパ

Hakone Elecasa Hotel & Spa

神奈川県足柄下郡箱根町宮城野1362-16

箱根登山鉄道強羅駅より車で8分（送迎車あり・要予約）

TEL.0460-86-1201

<http://www.hakone-elecasa.co.jp/>

ストーブキッチン ビザンダイニング

箱根神社にちなむ豚まんを
願いをかなえよう！

芦ノ湖畔にある薪ストーブがシンボルの
レストランは、テラスからの眺めも絶景。
木の香り漂うこだわりの建物は、建築士
でもあるオーナーが自らデザインした。
上階は会員制の別荘になっている。生姜
が香る大きな「箱根ジンジャーポークま
ん」は、六方に「幸」「結」「和」などの文字
が刻印され、食べた文字の願いがかなう
とされ、今や箱根の名物に。生姜の食感
と辛味がクセになるおいしさだ。南部鉄
器で供されるオープン料理も、ぜひ。

メニュー

- 季節のオリジナルビザンバスタ 1,500円
- ドラゴンレッド焼カレー 1,600円
- 芦ノ湖海賊アクアバスタ 2,200円

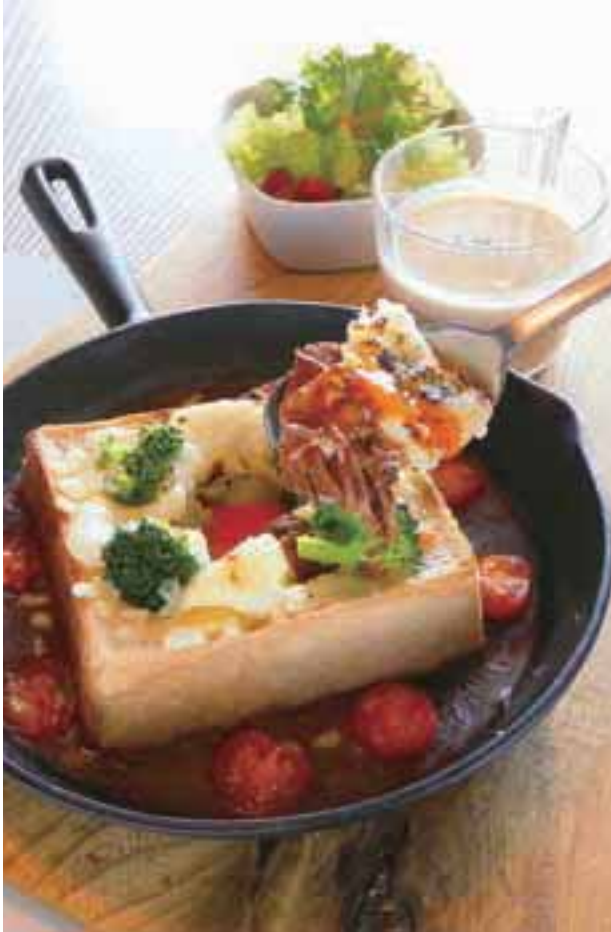
☎0460-85-1113

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.)
⑧不定休
<http://www.hakonebizan.com/>

注目 Googleで「箱根ビザン」を検
索。インドアビューで360度
店内が見れる。



Bakery&Table箱根の食パンを使用した遊覧船厚切りパンシチュー(2,200円)。



箱根ホテル 富士屋ホテルレイクビューアネックス

湖畔のホテルでランチビュッフェ

芦ノ湖畔に佇むデザイナーズホテ
ルでは、旬の食材を使った創作料
理、シェフがサーブしてくれる特
製ローストビーフ、色とりどりの
スイーツなどが並び、ホテルシェ
フの本格ランチビュッフェが楽し
める。日帰りの利用も可。雄大な
富士山を眺めながら、時を忘れて
優雅なランチを楽しみたい。混み
合うので、事前予約がおすすめです。

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) ⑧無休
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス35分
<http://www.hakonehotel.jp/>



シェフによるローストビーフのカットサービスが人気。和風おろしポン酢で味わいたい。

箱根の里

絹引の里

胡麻とゴボウがたまらない香り

箱根の名水を使い、国産の黒ゴボ
ウのすりおろしと胡麻と一緒に練
り上げた、うっすら茶色い絹引う
どんは、ここでしか味わえない珍
しいうどん。ゴボウと胡麻の香り
が高く、味わい深く、特に健康を
意識する女性に人気の一品だ。TV
や雑誌でも多く取り上げられ、著
名人や来日したハリウッドスター
もわざわざ訪れるほど。

メニュー

- 絹引雪割 1,200円
- 天重セット(並) 1,400円

☎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
⑧無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス
40分 <http://www.kinubikinosato.jp>



ミスモ特典 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9月30日迄有効】



テイクアウトできる絹引うどん。お店の味を自宅でも楽しみたい。

大涌谷 駅食堂

上空から大迫力の大涌谷を
眺めながら美味堪能

箱根ロープウェイの大涌谷駅2階には、大涌
谷噴煙地やロープウェイの往来が一望できる
レストランがある。開放的な窓からの眺めは
迫力があり、晴れ渡れば相模湾や東京スカイ
ツリーが望める。大涌谷の絶景を眺めながら、
カレーやビーフシチュー、オムライスなど、
ボリューム満点の料理を楽しみたい。ほどよい
甘さのパンケーキに生クリームマンゴー
ソースをかけたパンケーキやバニラアイスな
どのスイーツも、老若男女を問わず人気だ。

ボリュームある豚肉とスパイスの深みが絶妙な「特製」
大涌谷カツカレー(上)。空中散歩の休憩にぜひ(下右)。



メニュー

- 「特製」大涌谷カツカレー 1,400円
- 「特製ソース」ポークソテー(ライス付) 1,300円
- オムライス(ミニサラダ付) 1,150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) ⑧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/>

注目 広々とした明るい店内から大涌谷の噴煙
が望める。

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。



MAP P.24①

韓国料理・焼肉 景福宮

洗練された店でお得に楽しむ
ソウル仕込みの旨い焼き肉

本店をソウルに持つ仙石原のおしゃれな店で、極上の焼き肉がリーズナブルに楽しめる。秘伝のタレで食べる幻の静岡ブランド牛「ふじやま和牛」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、特製冷麺などの一品料理や、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(880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」(要問い合わせ)が好評。個室あり。

口にふくむととろける極上和牛(上)。無煙ロースターを使用した清潔な店内(下左)。人気の冷麺ランチ(下右)。



メニュー

● ふじやま和牛の牛すじ丼	880円
● 景福宮ランチ(10食限定)	980円
● 和牛カルビ・和牛コース	各1,080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 ㊿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。キムチは1グループにつき1品。【2015年9月30日迄有効】

MAP P.24②

あしのか茶屋

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すめの一品。元箱根港から徒歩1分。



メニュー

● 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
● わかさぎフライ定食	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 ㊿木曜 ㊿あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅よりバス40分

MAP P.24①

乙女峠 ふじみ茶屋

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「カツ鍋膳」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

● カツ鍋膳	1,350円
● 富士おろしそば	1,250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 ㊿金曜 ㊿あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅よりバス30分

MAP P.24①

桃源台ビューレストラン

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 ㊿不定休 ㊿あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅よりバス35分

MAP P.24②

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) ㊿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>

ミスモ特典

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9月30日迄有効】



玉村豊男「ヴィンテージ2007」



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。

ホテルでお得に！

貸切風呂付き

日帰り温泉



展望風呂 さくらの湯



選べる
4つの
貸切風呂

貸切風呂 一例

温泉は疲労回復と美肌に効果的と言われる大涌谷温泉の硫黄泉と、関節痛や腰痛に良いと言われるホテル源泉の単純泉の2種類。にがり湯の硫黄泉を堪能できる貸切風呂は全4つ。単純泉は大浴場で。

日帰り入浴 11時〜15時
大人 1,500円 小人 1,000円

ミスモ特典 (2015年9月30日まで)

本誌持参でパスタオールレンタル無料。
さらに、オリジナルタオルプレゼント。

箱根のお土産に



花月園特製パウンドケーキ

洋食シェフ嘉悦英人の自信作！
くるとフルーツがぎゅー！

1本 1,200円 (3日前までに予約を)

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

1泊2食付 11,000円〜

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/>



3F Restaurant & Sweets



Bakery & Table

since 1937

風わたる芦ノ湖のほとり

開放的な景色を臨みながらくつろぐ、非日常の心地良さとともに
味わい豊かな厳選素材を使った上質なパンを贅沢に味わってください



ベーカリーでは厳選素材を使用したパンが常時60～80種
並びます。パンに合わせてセレクトした商品が揃う売店も。
外には足湯が愉しめるテラス席もご用意しております。

- ・H パケット … ￥290
- ・クリームパン … ￥190
- ・ショコラクランベリー … ￥290
- ・塩キャラメルメロンパン … ￥240

Bakery&Shop



カフェでは厳選豆トアルコトラジャのコーヒーをはじめ、
オーガニックティーやオリジナルスイーツが揃います。
毎朝8:30～10:00には好評の朝食も。

- ・コーヒー … ￥480
- ・カプチーノ … ￥580
- ・カフェプレートセット … ￥1,180

Cafe

オープンキッチン配した3Fでは芦ノ湖の絶景が広がり、
サンドイッチ、ガレット、スイーツなど、シェフが目の前で
仕上げるライブ感のあるメニューをご用意しております。

- ・ローストビーフ&サラダ ガレット … ￥2,280
- ・“1937” クラブハウスサンド … ￥1,880
- ・本日のキッシュ&サラダブレッド付 … ￥1,880

Restaurant



Bakery & Table 箱根

TEL 0460-85-1530

〒250-0522 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根字御殿9-1
(芦ノ湖湖畔/箱根海賊船 元箱根港すぐ)

www.bthjapan.com

スタッフ募集中!! 最高のロケーションの中で一緒に働きませんか? お問い合わせは店舗まで

箱根・芦ノ湖 成川美術館 ティーラウンジ「季節風」

MAP P.24②

大パノラマを借景に日本画を堪能
山本丘人、平山郁夫、堀文子などの
現代日本画を中心に名作を展示
する成川美術館。ティーラウンジ
「季節風」では、全長50mに及び窓
から、日本屈指の眺望、富士山と
芦ノ湖の大パノラマが見渡せる。
貴重な美術工芸品の器で、ゆった
りとお茶を楽しむことができる。
お茶や軽食とともに、雄大な景色
も味わいたい。

注目

入館料は、大人1,300
円、高校生・大学生900
円、中・小学生600円

メニュー

- ケーキセット 1,080円
- 抹茶セット 1,080円

☎0460-83-6828

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根570
開館時間/9時～17時 ⑧無休
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分
<http://www.narukawamuseum.co.jp>



晴れた日には富士山を眼前に望みながら、季節の和菓子(写真はイメージ)を楽しめる。

レストラン 樹の館

MAP P.24①

輝く湖を前に
絶品ハヤシライス

目の前に美しい芦ノ湖の景色
が広がる絶好ロケーションに
あるレストラン。手間ひまを
かけた本格メニューの数々も
人気が高い。ぜひ一度味わっ
てほしいのがハヤシライス。1
週間かけてじっくり煮込み、
コクと旨みが凝縮された至福
の一皿だ。20種類以上のスパ
イスを使うビーフカレー、食
後には手作りババロアも。桃
源台港近く。

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
⑧9時30分～19時 ⑧不定休
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス
40分 <http://www4.ocn.ne.jp/~yokamoto/kinoyakata/>

ミスマ特典

ワンドリンク
サービス

2名以上でお食事された方(1名につ
き1杯)。【2015年9月30日迄有効】



海賊船が行き交う眺めは、これぞ箱根! とろとろのハ
ヤシライスで至福の時間を過ごして。

デザートレストラン サロン・ド・テ ロザージュ

MAP P.24②

優雅な時を
感動のスイーツで

海賊船が行き交う芦ノ湖の畔
に佇むデザートレストラン。
客席でのサービスが評判の
「ロザージュ伝統のあつあつ
りんごパイ」など、季節の果物
を生かしたデザートが楽しめる。
日本紅茶協会認定ティー
インストラクターがブレンド
する紅茶との相性も抜群。天
気が良ければ、湖畔のテラス
席で楽しみたい。2階では、
紅茶や雑貨の販売も。

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
⑧10時～17時 ⑧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/>

注目

芦ノ湖畔に佇む山
のホテル直営のデ
ザートレストラン。



パイに煮りんごとバニラアイスをトッピング。客席
でフルーツソースなどをドレッシング。

中国料理 太

MAP P.24①

本格中華に
リピーター多数

装飾や格式にとられず、お
いしさを追求した、やさしい味
わいの気軽な創作中華料理。
築地直送の鮮魚や地元老舗豆
腐など食材を厳選し、有名ホ
テルで名をはせたオーナーシェ
フが作る。ファンが多く、駐車
場には遠方の車も。蒸した富
士の赤豚を特製ダレでいただき
「雲白肉(ウンバイルー)」は
絶品だ。ランチは950円から
でリーズナブル。

メニュー

- 雲白肉(ウンバイルー) 1,800円+税
- コース料理 3,500円+税～

☎0460-84-5282

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原
1181 ⑧11時～14時30分/17時～
20時30分 ⑧木曜 箱根登山鉄道
箱根湯本駅からバス30分(バス停仙
石から送迎あり)
<http://www.hakone-taigen.com/>

注目

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)(上)。フクロウた
ちに会いに行ってみて(下)。

入店時または予約時に「箱根・小田原ごそう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。

Present

お気に入りの宿を選んで泊まろう



1組
2名様

全店共通グルメペア平日宿泊券 (1組30,000円相当)

塔の沢、仙石原、芦ノ湖、強羅に8軒の旅館とホテルを持つ一湯グループ。老舗旅館からロジック風まで多様なタイプがあり、選ぶのが楽しい。ブランド豚を中心とした自慢の料理も堪能できる。

箱根一の湯グループ

☎0460-85-5331 (総合予約センター)
http://www.ichinoyu.co.jp/

地元の人も通うかけ流し天然温泉



3組
6名様

日帰り入浴券

箱根の絶景を眺めながらくつろげる露天風呂が魅力の日帰り温泉施設。食事処や家族風呂、土産店もそろう、一日中楽しめる人気が高い。入浴なしで食事だけの利用可。宮ノ下駅から徒歩13分。

箱根でのゆ

☎0460-86-1026
http://www.tenoyu.jp

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() 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い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 ミスモ箱根編集部「箱根・小田原ごちそうMAPプレゼント春・夏号」係
●FAX 044-959-3751
●Eメール gmap@mismonet.com

【締切】

2015年9月11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。

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
新鮮でふりっ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。
牡蠣は海の万能薬・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！



カキの旨みを凝縮！「カキ釜飯」



大きな看板が目印「カキ小屋」

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)

Mis-Mo
ミスモ

全85軒
掲載

箱根&小田原の 美食ガイド

定価 1,000円+税 A5判 176ページ オールカラー

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



美味・美食満載！
“箱根&小田原”の
グルメガイド決定版

全店取材
85軒

INCLUBE
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 inclube@mismonet.com

駿河湾の宝石 しらす海船

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。



白と赤の宝石3色丼



熟練職人が毎朝手仕込み

漁港直送の朝獲れは絶品 「生しらす」

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)



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
海鮮BBQや海鮮丼、カキ・しらすからお土産まで、うまいものなら何でもそう!

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



早川漁村2階にある人気店「しらす専門店」。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!

しらすは
1Fお土産コーナーで
絶賛発売中!



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>

