

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



おだわら しろまえがかな

# 小田原城前魚

ODAWARA LOCAL FISH

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会

このマークが目印

ますます盛り上がる

# 小田原の魚

漁業関係者などと市で構成する

「小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会」

これまで協議会が進めてきた、

小田原の魚にまつわる取り組みが、

さまざまな形で広がりをかせています。

## 商品拡大中!

「簡単・便利・短時間で、手軽に食べられる」をコンセプトに、小田原の地魚で作った加工品「小田原城前魚」。

17商品から始まった「小田原城前魚」は、30商品に増えました。新商品を紹介します。

各店舗の他、ハルネ小田原でも販売しています。ぜひお試しを!

### 新商品

NEW

かつおサラミ  
[COTE]  
コート



NEW

いさきマヨネーズ  
[COTE]  
コート



NEW

かたくちわしの煮付け  
[鮑屋]  
あわび



NEW

カタクチワシのパテ  
[鮑屋]  
あわび



### かまぼこシリーズ



いさき蒲鉾 [山上蒲鉾店] やまじょう  
地魚伊達巻 [籠清] かごせい  
地魚カマス5本入 [籠清] かごせい  
地魚蒲鉾 [籠清] かごせい  
地魚揚 [籠清] かごせい



地魚蒲鉾 [丸う田代]  
地魚揚 [土岩商店]  
地あじ雑魚竹輪 [杉兼] ちくわ  
地魚さつま揚げ [鈴松]  
小田原地魚づくり [鈴廣]



連山を見渡し  
山紫水明の  
境に遊ぶ

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

0460・82・3355  
hakoneginyu.co.jp

お問い合わせ

小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会  
(事務局:小田原市水産海浜課)  
TEL. 0465-22-9227

詳しくは

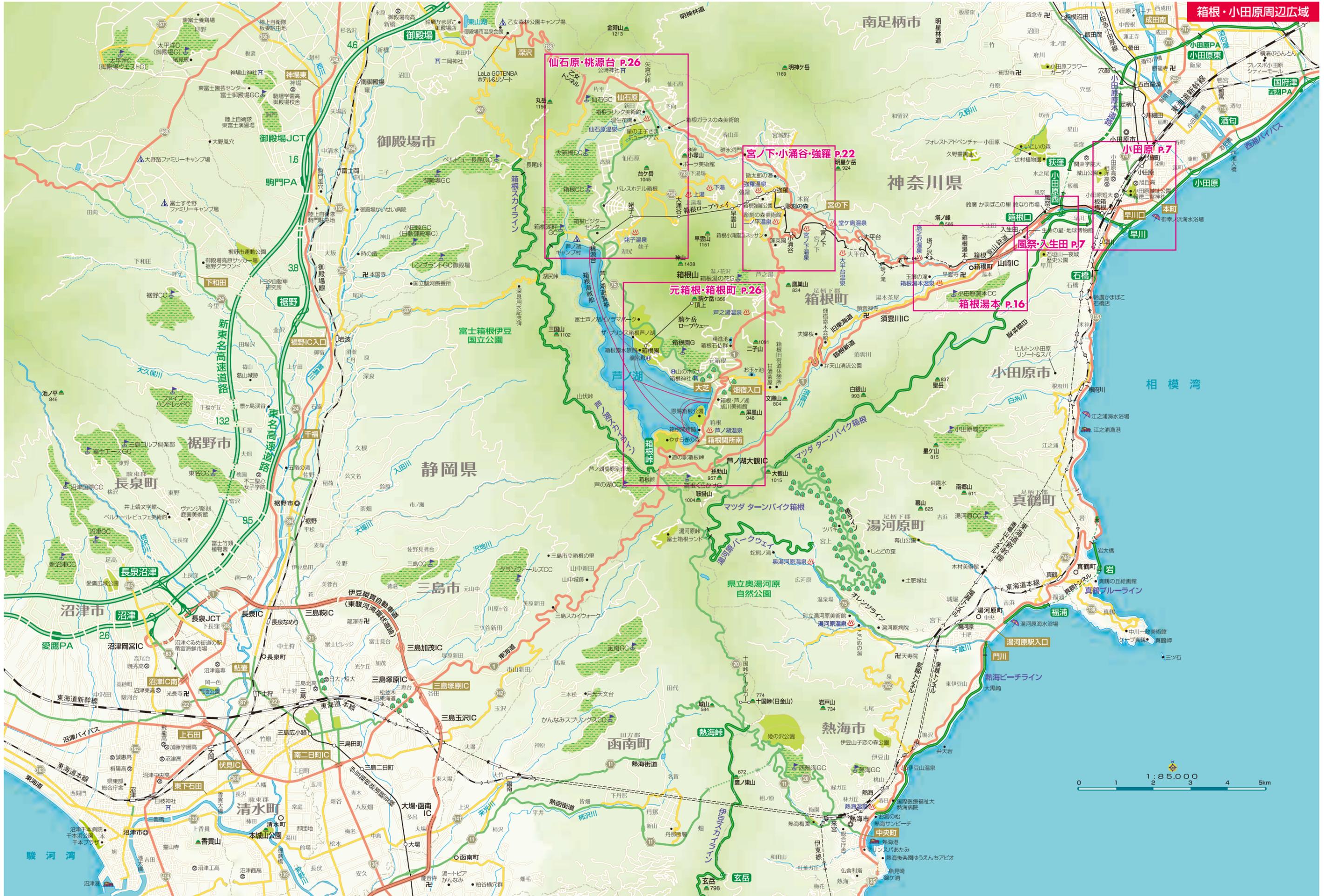
「フード・アクション・ニッポンアワード 2015」  
**販売活動部門優秀賞 受賞**

国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体などの優れた取り組みを表彰する「フード・アクション・ニッポンアワード」。

「小田原の魚ブランド化・消費拡大協議会」が進めてきた「小田原城前魚」や「かます棒」などの取り組みが評価され、昨年、「販売活動部門優秀賞」を受賞しました。

# 箱根・小田原ごちそうMAP

箱根・小田原周辺広域



本誌掲載の情報は2016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。



# 海風たのし 小田原 早川漁港 食べ歩き

早三みなし商店会

箱根・小田原を訪ねたら、早川漁港まで足を延ばそう。ちょうちんの格好をした灯台も小田原らしい魚港までの道のりには、海の幸を堪能できる多彩なお店が集まっている。

箱根からもすぐ!

**小田原早川漁港へのアクセス**  
JR東海道線早川駅から徒歩1分  
小田急線箱根湯本駅から車で10分  
小田原駅から車で8分  
小田原城から車で5分



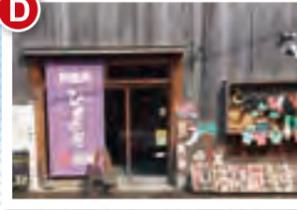
**A 魚市場食堂**  
☎ 0465-23-3818 小田原市早川1-10-1 小田原魚市場2階  
🕒 平日・土7時30分～14時30分 日・祝10時30分～14時30分



**B 漁師めし食堂**  
魚の達人の漁師たちが食べる漁師めしが楽しめる食堂  
☎ 0465-24-0056 小田原市早川1-4-8  
🕒 平日10時～16時 土・日・祝10時～17時



**C 第二漁村 浜焼きセンターあぶりや**  
人気の浜焼き専門店。予約もできるからスムーズにお食事  
☎ 0465-23-3360 小田原市早川1-11-2  
🕒 平日10時～17時 土・日・祝10時～22時



**D ひもの屋 半兵衛**  
100年続く老舗干物店の工場直売所だから安い!新鮮!旨い!  
☎ 0465-42-9755 小田原市早川1-6-11  
🕒 9時～17時

100年続く老舗干物店の工場直売所だから安い!新鮮!旨い!



**E ポルト・イル・キャンティ**  
☎ 0465-23-6220 小田原市早川1-6-5  
🕒 11時30分～15時(L.O.14時30分) / 17時～23時(L.O.22時)  
土・日・祝11時30分～23時(L.O.22時)

オーシャンビューの隠れ家イタリアン



**J 港の台所なみ**  
刺身・フライ・煮物メニュー豊富。団体様も大歓迎の67席  
☎ 0465-87-5584 小田原市早川1-6-10 2階  
🕒 平日8時～19時30分(木曜日のみ9時～16時) 休日7時～20時



**K 小田原早川漁村**  
☎ 0465-24-7800 小田原市早川1-9-6  
🕒 10時～22時

浜焼きや海鮮丼、しらすなどがそろったグルメの観光名所



**F 小田原さかなセンター**  
☎ 0465-23-1077 小田原市早川1-6-1  
🕒 9時30分～17時

鮮魚や干物、カマボコなどお土産もお食事まで



**H わらべ菜魚洞**  
☎ 0465-22-4858 小田原市早川1-5-4  
🕒 11時30分～14時(L.O.) / 17時～20時30分(L.O.)  
土・日・祝11時30分～20時30分(L.O.) ※水曜日はランチタイムのみ

獲れたての鮮魚を毎日お手頃価格でご提供



**L 海幸料理 ふるはうす**  
☎ 0465-23-8778 小田原市早川1-4-8  
🕒 11時～15時

鮮魚仲買の直営のお店。毎朝獲れる、地魚を中心に鮮度抜群な鮮魚を味わって



**I 鮑屋 早川工場**  
☎ 0465-44-4814 小田原市早川1-5-12

創業430年。地魚を使用した加工品や、鮑煮貝、干物、煮付などお土産にごどうぞ。



**G 小田原港、朝獲れの鮮魚はもちろん日本国内の良質な魚をおいしい干物で**

**港の干物屋 まきや**  
☎ 0465-22-6849 小田原市早川1-15-4  
🕒 9時～17時

ほかにも魅力的なグルメのお店がいっぱい!  
イル マーレ、大原、かご平、ドルフィン、三太郎館、港の食堂、緑水門

MAP p.7①

だるま料理店

歴史的建造物で、  
網元が目利きした海山の幸を

創業124年。国の有形文化財でもある趣ある店内で、市場直送の新鮮地魚を使った刺身や寿司、焼き魚、特注ごま油100%で揚げたサクサクの天ぷら、旬の食材で作るコース料理など、相模湾の海の幸や小田原の山の幸を使った四季折々の料理が堪能できる。気軽に立ち寄れる食堂のほか、2名から200名まで対応可能な数寄屋風書院造りを基調とした座敷もあり、用途に応じて使い分けられる。仕出しを頼むこともできる。

歴史を感じる店内でいただく、四季折々の繊細な料理は格別だ。



- 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/>

**注目** 創業明治26年の小田原を代表する老舗。遠方からの常連客も多い。

MAP p.7①

海鮮丼屋 小田原 海舟

早川港の魚屋直営だからこそ  
おいしい海鮮丼の数々

海鮮丼のメニューはなんと40種類以上。すべてに朝一番のセリで仕入れたとれたての地魚が使われている。それは「鮮魚の達人」がプロデュースする店だからこそできる技。小田原らしくアレンジしたここでもしか味わえないメニューも多く、名物の「こぼれげた寿司」目当てに遠方から通う常連もいるほどだ。朝どれ地魚を使った「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」、日替わり「親方のおすすめ一品」も人気。

こぼれげた寿司(2,800円+税)は迫力満点(上)。天ぷら地魚刺身定食(1,780円+税)も見逃さない(下左)。



- メニュー
- 釜揚げしらす丼 880円+税
  - 本日の地魚3種盛り丼 1,480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  
 ☎11時～20時 ㊟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「おおさの味噌汁(250円+税)」が100円+税に。

MAP p.7①

居酒屋 三浜

地魚と串焼きが絶品  
気軽に寄りたい人気の隠れ家

小田原駅西口近くの閑静な城山に佇み、店内にジャズが流れる和モダンな居酒屋。鮮度抜群の刺身盛りや鮎の干物など、つまみに最適な地魚料理が豊富だ。ミネラルが豊富な堂ヶ島の塩が素材の旨さを引き立てる串焼きは種類も多彩で、1本から注文できる。鶏肉や黒毛和牛、豚肉はすべて国産のものだ。日本酒は11種類以上、焼酎は20種類以上そろそろ。旨い肴を楽しみながら落ち着ける大人の店、と評判。

- メニュー
- 宝船(7点盛り) 1,550円
  - 刺身盛り一人前 1,500円
  - 串焼き1本 160円～

☎0465-34-7708  
 神奈川県小田原市城山1-6-33 ミトビル2F  
 ☎月～土17時～24時(L.O.23時)、日・祝17時～22時30分(L.O.21時30分) ㊟無休  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩2分

**ミスモ特典** アイスクリームサービス  
 GODIVAのチョコレートリキュールがけ。飲食された方。  
 【2016年9月30日迄有効】



小田原のあじ、稲取の金目鯛など人気の刺身盛り(右)。串焼きや定番メニューが楽しめる宝船(7点盛り)(左)。

ミスモ特典 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、ミスモ特典の但し書きをご確認ください。

MAP p.7①

鉄板焼 ステーキハウス 響

大人の空間で味わう  
極上ステーキや活あわび

シェフが目の前でジューッと焼く鉄板焼きは、特選黒毛和牛など選び抜かれた最高級食材、季節の食材を使い、職人技で食材本来の味を引き出している。真鶴の漁師から直接仕入れた最高級の活あわびのステーキは名物になっているほど。しつこさをまったく感じさせないフォアグラも評判。ぜいたくなプレミアムコースはもちろん、飲み放題プランや手ごろなランチもある。アルコールも充実していて、本物を知る大人を魅了してやまない。

落ち着いた雰囲気の中で、旨みたっぷりのステーキをシェフ押しワインと一緒に味わいたい。



- メニュー
- サービスランチ 1,000円+税～
  - 特選黒毛和牛ランチ 4,000円+税
  - ディナーコース 7,800円+税～

☎0465-22-8631  
 神奈川県小田原市栄町2-7-7 ホテルポシュ1F  
 ☎11時30分～14時(L.O.)/17時～21時30分(L.O.) ㊟無休  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分  
<http://www.steak-hibiki.com>

**注目** 鉄板焼きと相性抜群のワインも種類豊富。おすすめでマリアージュ。

MAP p.7①

港の定食屋 漁師めし食堂

漁港グルメスポット殿堂入り！  
話題の漁師めし食堂

都心からのアクセスがよく、ジオパーク・箱根の麓に位置し、日帰りでも十分に楽しめる早川漁港。ここには、もんぺ姿のおっかさんが笑顔で迎えてくれる、新鮮でおいしいと評判の漁師飯の食堂がある。定食のみならず、刺身や煮付け、フライ、天ぷらなど、どれもボリューム満点で、運が良ければおっかさんからのプレゼントがあることも。魚のアラをふんだんに使ってだしを取ったあら汁が無料で付くのも、うれしいサービスだ。

丼の種類が豊富(右)。刺身と天ぷらがセットになった人気の天ぷら地魚刺身定食(1,780円+税)(下左)。



メニュー

- 海鮮漁師丼 1,580円+税
- ミックスフライ定食 1,480円+税
- 大海老天丼 1,680円+税

☎0465-24-0056  
神奈川県小田原市早川1-4-8  
☎平日10時～16時、土・日・祝～17時  
☎無休  
JR早川駅から徒歩6分

**注目** 港の「おっかさん」がいつも笑顔で迎えてくれる。

MAP p.7①

そば処 橋本

香り高いそばと  
旨み豊かなつゆに食通も満足

100年以上続く老舗そば屋は心からのおもてなしはもちろん、食材探求とメニュー開発を怠らない。北海道の契約農家から取り寄せたそば粉を使い、小田原にある老舗店のかつお節でだしを取り、静岡県由比町の船主から仕入れた桜えびを揚げる。浜名湖の漁師が採った生のり、三島の農家から直送された野菜など、どれひとつ取ってもこだわりの。とれたてのしらすを釜揚げにし、たっぷりのせたとしらす丼もおすすすめだ。

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.sobahashimoto.com

**ミスモ特典** 50円OFF  
お食事された方。  
【2016年9月30日迄有効】



桜えび天ざる(右)、しらす丼(左上)。風情のある外観が安らぎを与える(左下)。



ミスモ特典 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、ミスモ特典の但し書きをご確認ください。

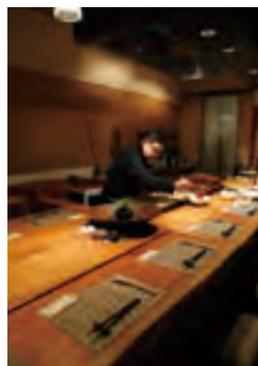
MAP p.7①

小田原おでん「本店」・「茶室」

海の幸・山の幸を究極のだしで  
煮込んだ老舗のおでん

昆布とカツオから丁寧に取っただしが生きるよう、塩だけで味付け。小田原の海の幸や山の幸、老舗蒲鉾13店の特製おでん種を煮込んでおり、具材からの旨みが繊細な練り物の味を引き立てている。小田原流に、おでんと相性のいい梅みそで食べたい。古民家風の落ち着いた店は、坪庭が眺められるガーデンルームも人気だ。地酒や焼酎もそろい、夕方4時からはにぎり寿司も味わえる。また、鰻押し寿司、牛すじ丼などのランチもおすすめ。

春の特選おでん盛り合わせ(右)。老舗蒲鉾13店の練り物がずらり(下左)。時間を忘れて楽しみたい(下右)。



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。  
【2016年9月30日迄有効】

MAP p.7①

小田原バル

小田原のとれたて食材を  
板前がさばく和×洋バル

「料理は板の前で食うもんだ」をモットーにした、誰でも気軽に立ち寄れるスタイリッシュな居酒屋。小田原漁港直送の地魚、小田原おでん、秦野野菜、足柄相州牛など板長厳選の地物で作る創作料理は、斬新かつ、お洒落。新和食スタイルとも評され、色彩豊かな盛り付けに女性のリピーターも多い。料理はいずれも小田原近郊から取り寄せた日本酒やワインと好相性。カウンター、テーブル席、個室がある。小田原駅前のグルメなバルへぜひ。

メニュー

- 刺身盛り合わせ箱盛 1,800円+税～
- 海鮮丼(昼) 950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。  
【2016年9月30日迄有効】



名物、箱盛で楽しむ日替わりの刺身(右)。広さが人気のカウンター席(左上)。お得なランチ「海鮮丼」(左下)。



### 小田原さかなセンター

#### 新鮮魚介をその場で堪能 手ぶらで楽しむバーベキュー

小田原漁港のすぐそばにあり、新鮮な魚介、干物や珍味がリーズナブルな価格でそろそろ。買い物だけでなく、購入した新鮮食材でバーベキューも楽しめ、ビールや地酒、サワー類などお酒とともに味わう、とれたての魚介の旨さは格別。パラソル付きなので、雨天でも安心だ。このほか、寿司定食屋、食事処、水産加工品の土産コーナーがあり、地野菜専門店には、神奈川ブランドの珍しい野菜も目に見える。



漁港が目の前のここでしか食べられないマグロの大トロかま。刺身と網焼きで、至福のひとつを(左上)。

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>

ミスモ特典 テーブル利用料半額

本誌持参、または来店時に「ごちそうMAPを見た」と一言を。  
【2016年9月30日迄有効】

あじのうたか  
味乃魚隆

#### 釣り好きの大将が厳選した 季節の幸でぜいたくに

小田原で本物の味が堪能できると、遠方からわざわざ新幹線で訪れる客がいるほどの名店。天然にこだわり、相模湾の新鮮な地魚と朝どれ野菜を中心に、大将が自ら腕を振る。釣り好きの大将が釣った魚が饗されることもあり、スッポンなど食べたい魚があるときは事前に予約を。夜はコースが充実しており、5月からは八毛料理が楽しめる。また、限定30食のランチセットは、十割そばに海鮮丼か天丼が付いて990円と、うれしい設定。

フグ料理(上)は4月中旬頃まで。旬のメニューが豊富にそろそろ。限定30食のランチ(下右)。



メニュー

- お昼のコース 3,000円+税~
- ハモしゃぶコース 7,800円+税~
- スッポンコース 7,800円+税~

☎0465-24-6877

神奈川県小田原市栄町1-10-4 香蘭ビル101 ☎11時~14時/17時~22時(L.O.21時30分) 日・祝は~21時(L.O.20時30分) ⑧不定休 JR・小田急線小田原駅から徒歩5分  
<http://www.med-i.co.jp/uotaka/>

注目 小田原で旬の魚介を味わうならココ! 多彩な調理法で楽しめる。

### 和流創作料理 U・RO・CO

#### 和の技術と洋のエッセンスで 「旨い」と言わせる

店には大きな生簀があり、小田原漁港を中心に地元漁師から日々直送される魚や活あわび、活伊勢海老などの新鮮魚介類が、食通をうならせる。名物のオニカサゴ料理は、刺身や煮付けがおすす。ほかにも、和豚もち豚、相州和牛、大山地鶏など、店主が厳選した食材が旨さを競う。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ている。

メニュー

- オニカサゴ姿煮付け 2,500円+税~
- 小田原満喫御膳 1,950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 ⑧無休  
JR・小田急線小田原駅から徒歩5分

ミスモ特典 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。  
【2016年9月30日迄有効】



小田原の食材を盛り込んだ小田原満喫御膳(ランチ限定10食・1,950円+税)(右)。小田原地魚海鮮丼も人気(左上)。

### 小田原 魚河岸 でん

#### 相模湾の朝どれ鮮魚を直送 多彩な海鮮丼が評判の居酒屋

漁師と提携している魚屋直送だから鮮度抜群、旨み満載。小田原漁港で店主自ら仕入れる地魚が自慢の海鮮丼は、20種類以上にもなる。「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」に出店するなど常に意欲的だ。第5回の選手権で入賞した「湘南しらすの小田原三色丼」、イクラやマグロがぜいたくな「朝獲れ地魚宝石丼」のほか、大きな切り身が旨い「魚がし海鮮丼」、名物「小田原おでん」、お替わり自由の「漁師汁」も人気。

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 ☎11時~22時(L.O.21時) ⑧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。【2016年9月30日迄有効】



3色の違いを味わう「湘南しらすの小田原三色丼」(右)。ぜいたくな具材が山盛りの「朝獲れ地魚宝石丼」(左上)。



入店時または予約時に「相模・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。」

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ろう!

## 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3個付き!

※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!!

80分食べ放題 / 牡蠣のがんがん焼き3個 / ソフトドリンク飲み放題

※季節によりメニューが変更になる場合があります。

赤字覚悟の  
ヤククン価格

魚屋直営 桶盛り刺身 1,000円

料金  
一般3,000円  
小学生1,700円  
未就学児1,200円  
シニア65歳以上2,500円  
3歳以下無料

※価格は税抜きです。

魚屋直営

## 1F 「旨いもの屋台」

☎0465-24-7805 営 12時～16時

名物  
カキの  
がんがん焼き



お土産処「かね好」 ☎0465-24-7806  
営 10時～17時



干物

## 2F 海鮮丼屋「海舟」

☎0465-24-7802

営 平日: 11時～17時 / 土日祝: 10時～17時



地魚をふんだんに使った丼がズラリ20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。

地魚

## 2F しらす専門店「漁港のしらす市場」

☎0465-24-7803 営 11時～16時



新名物  
沖漬けしらす

早川漁村2階にある人気店「しらす専門店」。名物沖漬けしらすをはじめ生しらす・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。

生しらすは  
1Fお土産  
コーナーで  
絶賛発売中!

## 第二漁村 グランドオープン!

早川漁村の2号店が誕生しました。早川漁村から徒歩2分の第二漁村では、なんと浜焼センター「あぶりや」が土日祝日も予約が可能! 待ち時間が無くお食事がお楽しみいただけます。

ご予約・お問い合わせ

☎0465-23-3360  
FAX 0465-23-3361  
神奈川県小田原市早川11-12  
営 平日10時～17時  
土日祝10時～22時  
休 年中無休

## 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>

小田原

MAP p.7②

## 鈴廣かまぼこの里 Restaurant えれんなごっそ

バイキングで地産地消の味を

創業150年の鈴廣かまぼこ運営のバイキングレストラン。小田原産の新鮮な魚介、鈴廣特製肥料で育てた野菜などを使った50品もの料理、かまぼこ、果物、箱根ビール(450円+税)が味わえる。キッチンスタジオでは、シェフが目の前で作った料理を提供。ご飯ものや種類も豊富だ。土日祝にはランチ、平日15時から17時まではスイーツ&軽食プランも。

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



注目 土日祝のランチ(9時30分～11時、大人1,500円+税)を開始!



バイキング料金はソフトドリンク込み。小学生以下は大人料金の半額、4歳未満は無料。

## 鶏の三平

MAP p.7①

グランプリ金賞老舗の鶏唐揚げ

地元で愛される唐揚げ専門店は、昭和35年創業。厳選した国産若鶏に特選片栗粉をつけ、200℃以上で二度揚げするため、外はサクサク、中はジューシーに。鶏そのものの旨みが楽しめるよう、シンプルな塩味だ。揚げたての半身唐揚げに、豪快にかぶりつきたい。もつ煮や鳥わさ、チキンボールなどそのほかの鶏料理も充実している。

メニュー

● 三平定食 1,000円+税  
● 生ホッピー 520円+税

☎0465-22-5878

神奈川県小田原市栄町2-1-15  
☎11時30分～14時、17時～21時30分  
◎無休  
JR・小田急線小田原駅から徒歩3分



注目 テイクアウトも可能なので、お土産にも最適!



第2回と第6回のからあげグランプリ「素揚げ・半身揚げ部門」で金賞を受賞。

本格四川料理を  
小田原で楽しむ



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

入店時または予約時に「箱根・小田原ごちそうMAP」を見たお伝えください。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。

ハイカラ中華 日清亭

大正からの箱根湯本の名物  
青竹で打つ中華麺

打ち上がりまで3時間。青竹を使って打つ平打ち麺は、一本一本にコシがあり、もっちりとした食感が魅力。大正元年の創業以来、守り続けている秘伝の醤油スープとの相性もよく、あっさりとした味わいが何度食べても飽きないと評判だ。ラーメンのほか、あんかけ焼きそばや天津丼など、メニューはなんと、200種類以上。2階座敷は大人数でもゆったりくつろげる。運がよければ、オープンキッチンで行われる麺打ちの実演が見られる。



きのこが麺を覆うきのこラーメン850円+税(右)。トロトロの角煮が感動的な角煮ラーメン(左上)。

メニュー

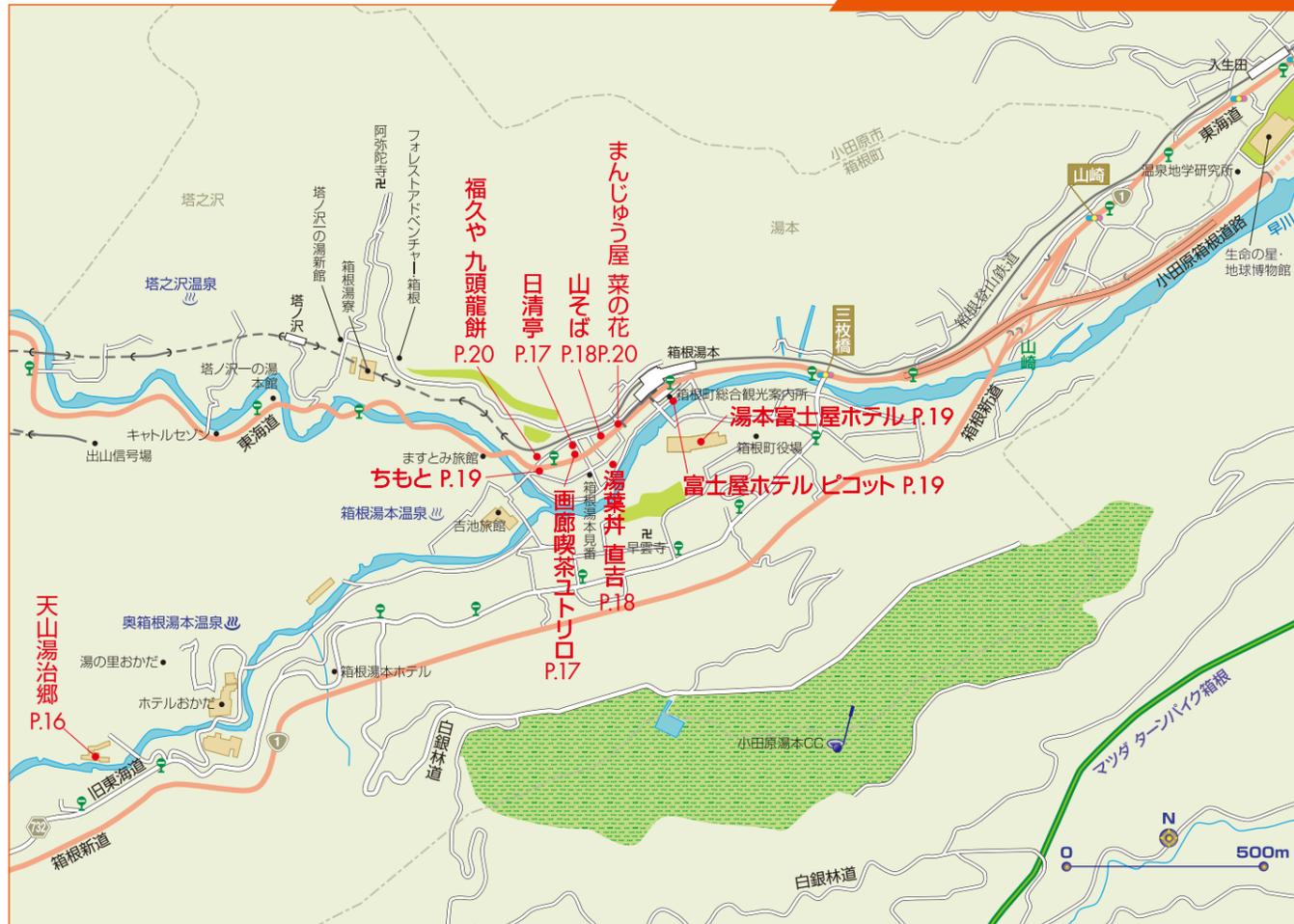
- 手打ちラーメン 600円+税
- ざる中華 600円+税
- ハイカラ逸品定食 1,000円+税

☎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

【2016年9月30日まで有効】



ミスモ特典

入店時または予約時に箱根・小田原エリアMAPを見たお伝えください。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。

画廊喫茶ユトリロ

名画やアンティークに囲まれ  
本格コーヒーで憩う

天井の高いゆったりとした空間で、本物の芸術品を鑑賞できる画廊喫茶。モリス・ユトリロやその母、ヴァラドン、現代アーティストの作品が並び、さまざまなアンティークも楽しめる。コーヒー豆は自家焙煎で、なかでも箱根の湧き水で入れた水出しコーヒー(数量限定)は、すっきりとした苦味が人気。自家製カレーライスやハッシュドビーフなどの食事メニューも充実し、季節の果物をふんだんに使ったスイーツも楽しめる。

味わい豊かな人気のハッシュドビーフ(右)。クラシックが流れる店内(下左)。あつあつのアップルパイ(下右)。



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 ㊟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。

天山湯治郷

極上の湯浴みを満喫し  
滋味豊かな料理に舌鼓

箱根の日帰り温泉の中でも人気がある天山湯治郷。湯浴みの後は、滋味豊かな料理がうれしい食事処が待っている。滋養料理の店「山法師」には、あめ色にふっくらと焼き上げるうな重や白焼きを目当てのリピーターも多い。「楽天」では、温泉にくらせたしゃぶしゃぶ「箱根山麓豚の温泉湯くぐり」。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%の温泉で体をほぐし、自分好みの食事を楽しめば、心身ともに元気に。

館内には源泉が飲めるコーナーも。源泉の湯のパワーと滋味料理で英気を養いたい。



メニュー

- うな重(きも吸いおかけ) 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) ㊟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.) ㊟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.) ㊟金曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩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。

## 富士屋ホテルピコット 箱根湯本駅前店

老舗ホテルの味を自宅で楽しむ  
箱根湯本駅徒歩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。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並び、オリジナルスイーツも充実し、ドレッシングやクッキー、ジャムなどはお土産としても人気。おやつやお弁当、お土産などに手軽に利用できる。

- メニュー
- クラシックカレーパン 300円+税
  - レーズンパン 600円+税

☎0460-85-6111

神奈川県足柄下郡箱根町湯本706-34  
☎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** 箱根湯本駅前の好立地。パン、スイーツのほかにお土産も豊富。



パン、スイーツのほかにお土産も豊富。

## 湯本富士屋ホテル

一流の味を思う存分楽しむ

木と自然の温もりを生かした和モダンテイストの「姫沙羅」は、湯本富士屋ホテルのメインダイニング。ランチbuffetでは、同ホテルの伝統料理、フレンチの冷製、温製料理、人気の中華料理、一口大のデザートまで、一流ホテルの味を堪能できる。シェフが目の前で仕上げしてくれる料理もあり、ワンランク上のぜいたくが味わえる。

- 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>



**ランチbuffet**  
200円OFF  
大人のみ。  
【2016年9月30日迄有効】



前菜からデザートまで、色彩豊かに和洋中の料理が並び、出来たてが楽しめるコーナーも人気。

## 箱根自然薯 山そば

つなぎは自然薯と名水だけ  
50余年守り継がれる老舗の味

石臼挽きのそば粉を箱根の名水と自然薯だけで打ったそばは、のどごしもよく風味豊か。箱根の天然水を使い3種のかつお節をブレンドしたつゆは、そばとよく絡み、だしの旨さが際立つ奥深い味。この時期のおすすめは冷やしとろろそば。粘りが強く野趣あふれる自然薯が、素朴な味わいのそばと相性抜群だ。6種のきのこのをせた山茸そば、山菜そばも評判。魚沼産コシヒカリにさっくり揚げた天ぷらをのせ、秘伝のタレをかけた天丼も人気。

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(下右)。



- 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。

## ちもと

職人のこだわりが光る  
五感で味わう銘菓

創業65年の老舗がつくる看板商品「湯もち」は、湯上がり肌を連想させるしっとりすべすべのお餅。箱根の記憶をとどめるために、餅の中には早川の岩石を見立てた羊羹を切り入れ、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ばせた。手作りの味にこだわる職人の思いと、素材の力が見事に結実した銘菓だ。隣接するカフェスペース「茶のちもと」では、ちもとの和菓子をおいしいお茶とともにゆっくりと味わえる。

- メニュー
- 湯もち 205円
  - 八里 270円
  - ちもとの御菓子とお茶のセット 700円

☎0460-85-5632

神奈川県足柄下郡箱根町湯本690  
☎9時～17時 ㊿不定休(年10日程度)  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩5分  
<http://www.yumochi.com/>

**注目** 素材の力だけで作る伝統の製法で、体にやさしい和菓子を提供する。



箱根を代表する土産菓子、湯もち(右)。昭和初期建造の趣ある建物(左上)。隣はカフェ「茶のちもと」(左下)。

## 湯葉井 直吉

ふわとろ湯葉井が大人気  
やさしい味わいに長蛇の列

大平台の名水「姫の水」で作る汲み上げ湯葉をふんだんにのせた湯葉井が絶品。特製かつおだし汁のスープを一人前ずつ土鍋で沸かし、汲み上げ湯葉を浮かべ、卵でふんわりととじたもの。ご飯にかけていただければ、ふわっふわでとろけるおいしさが体にしみ渡る。香り高いシイタケだし汁と湯葉の風味が絶妙な「湯葉そば」、湯葉の甘みとコクを生かした「湯葉ぜんざい」もおすすめ。早川の流るを眺めながら、無料の足湯で旅の疲れも癒せる。

- メニュー
- 湯葉井 980円
  - 湯葉そば 1,100円
  - 湯葉井ご膳 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** 敷地内の「もっちゃんの足湯」は無料で楽しめる。



一目から幸せで満たされる湯葉井は老若男女に人気(右)。シイタケのだし汁が店内に香る湯葉そば(左上)。

# 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、開園102年を迎えました。  
100年以上の時を経て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年以上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  
贅沢なひとときを強羅公園の  
おいしいスポット

サンドイッチレストラン

NEW OPEN

2016年4月中旬予定

国登録記念物  
箱根 強羅公園

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、休園となる場合もございます  |
| 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<br>■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<br>・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<br>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。<br>※料金は全て税込となっております。 |

## まんじゅう屋 菜の花

MAP P.16

箱根名物!しっとりもちもち  
上品な温泉まんじゅう

箱根湯本駅を塔ノ沢方面に出ると、人気のまんじゅう屋「菜の花」があり、いつも多くの人でにぎわっている。店先で湯気をたてているせいろの中には、つやつやとした「箱根のお月さま。」が並んでおり、その場で食べることもできる。じっくりと飽和蒸気で蒸し上げられたまんじゅうは、もちもち。沖縄波照間産の黒糖に、沖縄の方言で「命の塩」を意味するぬちまーす、北海道十勝で特別に栽培された小豆を使い、ほんのりとした上品な甘さが特徴だ。

## メニュー

- 箱根のお月さま。 8個入840円
- 月のうさぎ 8個入1,690円
- 小田原うさぎ 5個入1,150円

## ☎0460-85-7737

神奈川県足柄下郡箱根町湯本705  
◎8時30分～17時30分(土・日・祝は～18時)  
◎無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分  
<http://www.nanohana.co.jp/>

注目

出来たてを買うなら朝がおすすめ。



2階の茶房でいただける「くすきり」(左上)。「月のうさぎ」(左下)。素材にこだわった「箱根のお月さま。」(右)。



## 福久や 九頭龍餅

MAP P.16

新感覚和菓子で人気  
和菓子店で足湯も楽しめる

まんじゅう屋・菜の花の姉妹店として人気を博しており、看板商品の「九頭龍餅」のほか、「パリパリ焼モンブラン」も評判。九頭龍餅は上品な味の北海道産北海大納言小豆や、もちもち食感の佐賀産ヒヨクモチを使用。パリパリ焼モンブランは大きな栗を丸ごとアーモンドブドルで包んでおり、栗の甘さとバター風味が絶妙だ。お土産や贈答用としても人気があり、どの和菓子も1個から購入可能。店先には足湯もあるので、気軽に立ち寄りしたい。

荒れていた九頭龍が神になるまでを表現するため、九頭龍餅の形はマグマを表すまん丸に。



## メニュー

- パリパリ焼モンブラン 300円
- 九頭龍餅 5個入 600円
- 箱根のお月さま。 8個入 840円

## ☎0460-85-8818

神奈川県足柄下郡箱根町湯本729  
◎9時～17時30分(土・日・祝は～18時)  
◎無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
<http://www.nanohana.co.jp/>

注目

疲れを癒す店先の足湯は、加温・加水なしの源泉かけ流し。

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。

## 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ろろと、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、濃厚な味わいのとろろは、文句なしのおいしさだ。メニューは定食をはじめ、自然薯とろ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
  - 山薬とろろ膳 2,180円+税
  - 麦めしとろろ膳 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 ☎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！

## 箱根ホテル小涌園 ブッフェ「グランヴェール」

### 和洋中バイキングで至福の時

旬の食材を使った和食・洋食・中華が彩り豊かに並び、シェフが腕によりをかけた、約40種のバイキングが味わえる。ローストビーフや海の幸の鉄板焼きなど、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を。別料金で、箱根十七湯の一つ小涌谷温泉「せせらぎの湯」の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) ☎無休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分



ローストビーフの切り出しなど、ライブキッチンも充実。

## イタリアンレストラン アンティパスタ

### 誰もが気軽に楽しめる家庭的なイタリアン

箱根小涌園ユネッサン内にあるカジュアルイタリアン。ユネッサンを利用しなくても気軽に立ち寄れる。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。おすすめは、旬の食材がたっぷりのピザやパスタ。お好みのパスタにサラダ、デザート、ソフトドリンクなどが付いたアンティースセットは、お得だ。手づくりスイーツも用意されているのでカフェとしての活用も。箱根観光の際はぜひ立ち寄りた。

パスタの種類はバラエティー豊かで、お得なセットメニューもある(上)。焼きたてピザも大人気(下左)。



- 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
  - ポロネーゼ 960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) ☎ユネッサン休業日 ☎あり  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分

**注目** 料理に合うワインや自家製デザートも充実！

入店時または予約時に箱根・小田原・ちちのMAPを見たお伝えください。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。

# 4月1日(金)リニューアルオープン



## 六つの湯殿で温泉三昧

仙石原の高台に佇み、四季折々の箱根の絶景が楽しめる癒しの宿。広く大きな窓から富士山や箱根連山、万緑満ちる豊かな自然が見渡せます。4つの貸切浴場は無料。ホテル源泉の単純泉を、全身で心ゆくまで堪能していただけます。

日帰り入浴 11時～15時 大人 1,500円 小人 1,000円



ごちそうMAP読者限定  
特別プラン (2016年9月末まで)



1泊2食付き  
お一人様 **11,000円**～

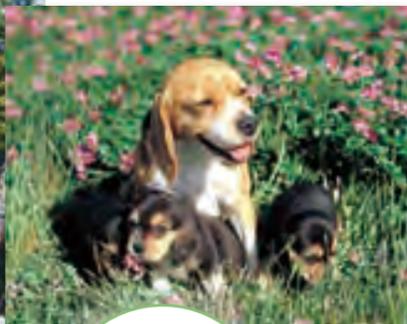
- 2名1室利用時  
サービス料込、消費税・入湯税別
- 休前日及び季節により料金は異なります。



Tel. 0460-84-8621 <http://hotel.kagetsuen.net/>  
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  
3月31日までは改修工事の為、休館させていただきます。

露天風呂付特別和洋室 誕生。

もう一度、箱根。  
心が華やぐときめきと  
降り注ぐ光と森に癒される



## ペットとおでかけ。 森の中のリゾートコテージ

ごちそうMAP読者限定  
宿泊プラン (2016年9月末まで)

平日1泊2食付き  
お一人様 **8,100円**～  
~~9,180円~~

- 2名1室利用時、サービス料、消費税込

山中湖



Tel. 0555-62-0025  
<http://lodge.kagetsuen.net/lodge>  
山梨県南都留郡山中湖村旭日丘  
東名高速道路 御殿場ICより30分  
11月下旬～4月上旬は閉園



## 箱根の自然と和のおもてなし

いつもと違う安らぎの空間で、森の風を感じながら癒しの湯につかり、四季折々の贅を心ゆくまで堪能する特別な一日を。

露天風呂付特別和洋室 1泊2食付お一人様 **32,400円**～  
(2名様1室ご利用時)



箱根ホテル小涌園  
HAKONE HOTEL KOWAKI-EN

神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297  
<http://www.hakoneho-kowakien.com/>  
ご予約・お問合せ TEL.0460-82-4111



公式Facebookページで  
情報配信中

箱根・芦ノ湖 成川美術館  
ティーラウンジ「季節風」

MAP P.26 ②

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、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。石井康治や三上亮によ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のも、ここならではの粋な楽しみの一つ。お茶や軽食とともに、雄大な景色も味わって。展覧会・企画展情報はホームページをチェック。

晴れた日は世界遺産の富士山が眼前に広がる(右)。抹茶セットは季節により内容が変わる。写真は一例(下左)。



メニュー

- ケーキセット 1,080円
- ホットサンドセット 1,300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(最終入館16時45分) ⑧無休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス35分  
<http://www.narukawamuseum.co.jp>

注 美術館入館料は、大人1,300円、大学生900円、中学生・小学生600円

箱根ホテル 富士屋ホテルレイクビューアネックス

MAP P.26 ②

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65 ⑧11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。

レストラン 樹の館

MAP P.26 ①

湖畔の名物ビーフカレーに舌鼓  
 20種類以上のスパイスを使い、1週間じっくり煮込んだビーフカレーが評判。ハヤシライスも約1週間煮込んだ人気メニューで、コクと旨みが凝縮された大人の味だ。これからの季節、芦ノ湖産スモークトラウトを特製ドレッシングで和えたサラダライスやパパロアもおすすめ。海賊船乗り場の横にあり、芦ノ湖を望みながら味わえる。

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://yokamoto.ojaru.jp/kinoyakata/>



牛肉がゴロッと入った絶品ビーフカレー(下)。デザートも美味(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.26 ②

自然とアートに囲まれながら  
芦ノ湖畔でイタリアンを

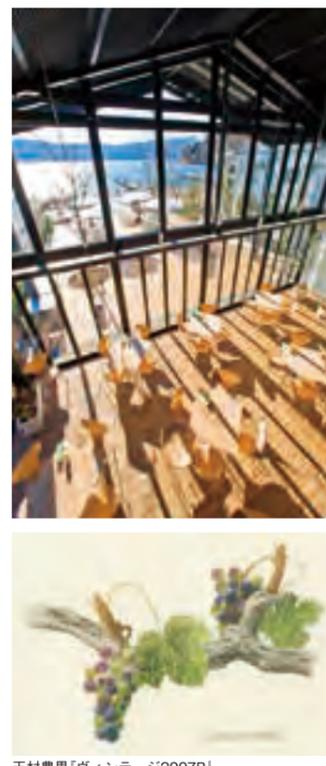
眼前に広がる芦ノ湖の豊かな自然が心地良いピッツェリア。箱根西麓野菜、小田原や沼津港で仕入れた鮮魚など、地元の食材を活かした料理が人気。イタリアから届いた窯で焼き上げる30種類ものピッツァは本場のワインと相性抜群。敷地内にはエッセイスト、ワイナリーオーナーとして活躍する玉村豊男氏の絵画を展示・販売するミュージアムやデザイン性の高いグッズをそろえたショップ、箱根や富士山にちなんだ書籍もそろっている。

メニュー

- マルゲリータ 1,800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 ⑧8時~20時(L.O.19時30分) ⑧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。  
 【2016年9月30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。

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。その地にオープン以来、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-」。

## 3つのこだわり

### 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が楽しめる。

### 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。強羅温泉「美人の湯」を、時間を気にせず何度でも。やさしい香りを放つ檜と名湯のコラボレーションに、虜になる。

### 3 オーナー厳選の特選A5ランク和牛

世界に美食を求めたオーナーが選んだ特選A5ランク和牛。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。



### ご親族様だけの結婚式とプチ旅行をひとつにした『箱根プチ旅婚』

大切なご家族とゆっくり、温泉や食事、観光を楽しみながら両家の絆を深めたいというお二人のために、「箱根湯宿 然」が心を込めておもてなし。由緒正しい箱根神社ならではの素晴らしいロケーションの中で心に残る神前式を一。

#### 箱根プチ旅婚

プラン料金(6名様) 428,000円+税~  
1名追加ごと 28,000円+税~

(箱根神社式・新郎新婦衣装・メイク着付け・挙式写真・新郎新婦アテンド・然~箱根神社無料送迎・1泊2食6名様分)

箱根湯宿 然-ZEN-

TEL:0460-84-2400 (電話予約受付10時~20時)  
http://www.hakone-zen.com

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  
※全客室禁煙、11歳以下宿泊不可

### 中国料理 太原

MAP p.26 ①

#### 気軽に楽しむ 本格中華

有名ホテルで名を馳せたオーナーシェフによる創作中華料理は、さっぱりと上品な味わいで、リピーターが多い。蒸した富士の赤豚を特製ダレでいただく雲白肉(ウンパイル)は、丁寧な仕事が光る看板メニュー。築地直送の鮮魚や地元老舗豆腐など、厳選食材で作る本格中華が雄大な景色とともに楽しめる。ランチは 950円+税~

#### メニュー

- 雲白肉(ウンパイル) 1,800円+税
- ランチ 950円+税~

#### ☎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(バス停仙石から送迎あり)  
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(ウンパイル)(上)。フクロウたちに会いに行ってみて(下)。

### とうふ膳・ぎょうざ膳 芦ノ湖森

MAP p.26 ①

#### 木立に囲まれた ランチタイム

芦ノ湖の湖尻近く、大きな風車が目印のペンションで、手作りのランチが楽しめる。人気は、箱根の天然水を使った挽きたてのそばと出来たての豆腐。そばの実を石臼で挽く自家製そばは、香りが高く格別な味わい。北海道の大豆を使った豆腐は、豊かな風味が評判だ。銘柄豚「裾野ポーク」で作る餃子も絶品。食後はソファでコーヒーを。

#### メニュー

- ざるそば(生わさび付) 1,100円
- とうふ膳(竹) 1,500円

#### ☎0460-84-7667

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根159-222  
☎11時~15時 ㊟不定休 ㊟あり  
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス45分+徒歩2分  
http://www.e-pension.net



デザートは豆乳プリンもおすすめ。テラス席はペット同伴OK。



とうふ膳(下)や石臼で挽くそば(上)など、こだわりの料理はすべてオーナーの手作り。

### 韓国料理・焼肉 景福宮

MAP p.26 ①

#### ソウル仕込みの極上焼き肉を リーズナブルに召しあがれ

仙石原のお洒落な韓国伝統焼き肉レストランは、ソウルに本店をもつ本格派。秘伝のタレで食べる厳選黒毛和牛は絶品だ。また、上カルビや各種ホルモン、TVで紹介された特製冷麺も味わいたい。海鮮盛り合わせ、チヂミ、ピビンバなどの一品料理や、チョレギサラダなど女性に人気のヘルシー韓国料理も充実。ランチ(880円~)はご飯がお代わり自由となる。「送迎サービス」(2名から・要問い合わせ)があるので、アルコールを楽しむことも。

一度は食べたい極上和牛(右)。無煙ロースターを使用。個室もある(下左)。人気の冷麺ランチ(下右)。



#### メニュー

- 黒毛和牛の牛すじ丼 880円
- 景福宮ランチ(10食限定) 980円
- 和牛カルビ・和牛ロース 各1,080円

#### ☎0460-84-5529

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原74-1 ☎11時30分~14時/17時30分~22時(L.O.21時30分) ㊟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。【2016年9月30日迄有効】

# 箱根の おすすめ 絶景レストラン

**NEW OPEN!**

## 芦ノ湖畔に お土産処と和カフェ誕生

★芦ノ湖ビュー  
★富士山ビュー

1/23(土)、芦ノ湖畔の箱根町港に、箱根宿の本陣をコンセプトにした「茶屋本陣 畔屋」がオープンした。1階には、直営売店「おみやげ「箱根百話」」をはじめ、小田原の老舗店舗が軒を連ね、箱根登山バス案内所も。2階の「cafe KOMON「湖紋」」では芦ノ湖と、晴れた日は富士山を眺めながら、オリジナルのスイーツやスペシャルティグレードのコーヒー豆をブレンドした「畔屋珈琲」を楽しむことができる。

### Shop

- おみやげ「箱根百話」(はこねひゃくわ)
- 鈴鹿かまぼこ(小田原鈴鹿)
- しいの(しいの)食品
- NIHON ICHIBAN (ちんりう本店)
- 湖水庵旬果(こすいあんしゅんか)

茶屋本陣 畔屋 **MAP P.26 ②**

☎0460-83-6711

神奈川県足柄下郡箱根町箱根161-1  
☎1F 9時30分～17時、2F「cafe KOMON「湖紋」(カフェこもん)」10時～16時(L.O.15時30分)  
※箱根登山バス案内所9時～17時25分



桜海老としらすの箱根八里丼 1,620円



本陣だんご 950円



畔屋特製パンケーキ 950円

## ★芦ノ湖ビュー あしのご茶屋



### 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。

### Menu

- 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 **MAP P.26 ①**

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 ㊟金曜 ㊟あり ㊟あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅よりバス40分

## ★富士山ビュー 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ツチリ。

### Menu

- 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 **MAP P.26 ①**

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

## ★芦ノ湖ビュー 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ーテー」がおすすめ。

### Menu

- ヨーグル豚のジンジャーソーテー 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 **MAP P.26 ①**

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

## Present

和モダンな空間でくつろぎのひとつき



1組  
2名様

### 平日ペア宿泊券(1泊2食付)

美肌にうれしい泉質が自慢の隠れ家的な温泉宿。夕食は、和食に洋食のエッセンスを加えた「和-なごみ-Fusion」で贅を味わい、数々の野菜や発酵食品を盛り込んだ、「からだにやさしい」朝食がいただける。

### ラフォーレ倶楽部 箱根強羅 湯の樓

☎0460-82-2121  
<http://www.laforet.co.jp/gora/>

全天候型の温泉テーマパーク



3組  
6名様

### ユネッサンパスポート

「ワイン風呂」「緑茶風呂」など変わりダネのお風呂が楽しめる水着で入る温泉テーマパーク。期間限定のイベント風呂もあり、小さな子どもからお年寄りまで一日中楽しめる。

### 箱根小涌園ユネッサン

☎0460-82-4126  
<http://www.yunessun.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( ) ② 観光施設( ) ③ 飲食・土産店( ) ④ その他( ) ⑤ 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? ⑥ 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? ⑦ 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。⑧ 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@misonet.com](mailto:gmap@misonet.com)

### 【締切】

2016年9月2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。

## 大人のリゾート“箱根”をテーマにした 全く新しいコンセプトのフリーマガジン

## ミスモ箱根

便利な箱根詳細マップ付!

発行時期/年4回(春・夏・秋・冬)  
体裁/A4判 48頁 フルカラー  
発行部数/100,000部



### 外国人観光客向けフリーマガジン



### 『ミスモ箱根』英語版

発行時期/年2回(夏・冬)  
体裁/A4判 32頁 フルカラー  
発行部数/60,000部

### 設置場所 約100ヶ所以上!

【ミスモ箱根】箱根地区を中心とした観光施設、店舗、小田急線主要駅、箱根山内主要駅、その他鉄道主要駅、高速・有料道路 【ミスモ箱根 英語版】成田・羽田空港案内所、東京・新宿・横浜駅、都内や横浜市内のホテル、箱根町観光案内所、箱根観光船「桃源台」「箱根町」のりば、箱根のホテル、旅館、主な観光施設 ※設置場所は予告なく変更になる場合があります。

## 無料 大好評配布中

INCLUBE

発行/株式会社インクルーブ

TEL 044-959-3750 川崎市麻生区上麻生1-5-1 りそな新百合ヶ丘ビル 5F

# 丸う田代の ゆるぎない伝統の味

時代は移り、人は変われど、変わらぬ味わい。  
品質本位、暖簾を守って百四十年。  
伝統の技と心が織りなす味の逸品。



丸うは明治元年から蒲鉾造りに取り組み、試行錯誤を繰り返して、歯ごたえ、光沢、味わいなどすべての条件を満たした上質蒲鉾の製造に成功しました。時代を経た今も品質を損なうことなく、弾力性に富み、蒲鉾には最適のシログチを使って日本の伝統的な食文化を守り続けています。

熟練職人の手になる丸うの蒲鉾を、ぜひ一度、ご賞味ください。



昭和30年頃の店頭風景。



資料館を併設した現在の店（見学無料）。



## 最高級御蒲鉾

### 超特撰蒲鉾「富士」

（白・赤）各2,400円+税

高級白身魚のシログチを吟味し、伝統の製法で作上げた当店最上級の小田原蒲鉾です。



## 詰合せ「錦」花

2,840円+税

紅白「上小板」と伊達巻（小）の詰合せ。贈答用として、昔から親しまれています。