

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

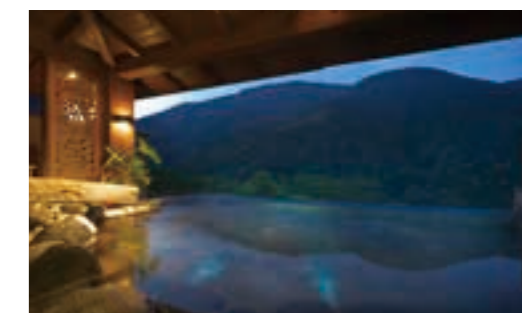
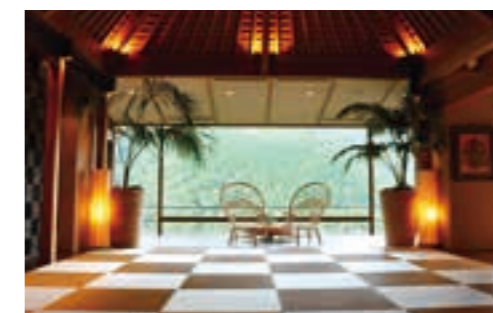
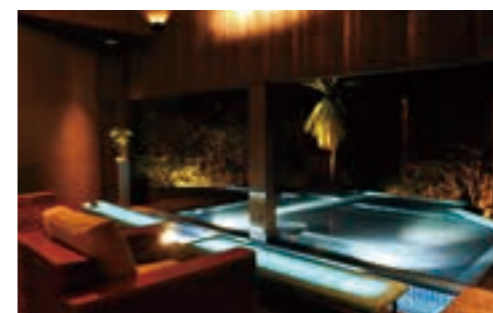
GOURMET MAP



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



Present

風を感じる宿で過ごす究極のぜいたく時間



森の館・和室平日宿泊券 (1泊2食付)

箱根湯本の高台に佇む風を感じる温泉宿。スカイテラスや貸切露天風呂の心地よさは格別。非日常のぜいたくを…。

箱根湯本温泉 あうら橋
☎0460-85-5541
<http://www.aura-tachibana.com/>

現代日本画の崇高美と箱根随一の眺望を



カフェチケット付入館券

山本丘人など、高名な現代日本画家の作品を多数所蔵する。展望ラウンジからは芦ノ湖や富士山の絶景も。

箱根・芦ノ湖 成川美術館
☎0460-83-6828
<http://www.narukawamuseum.co.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。

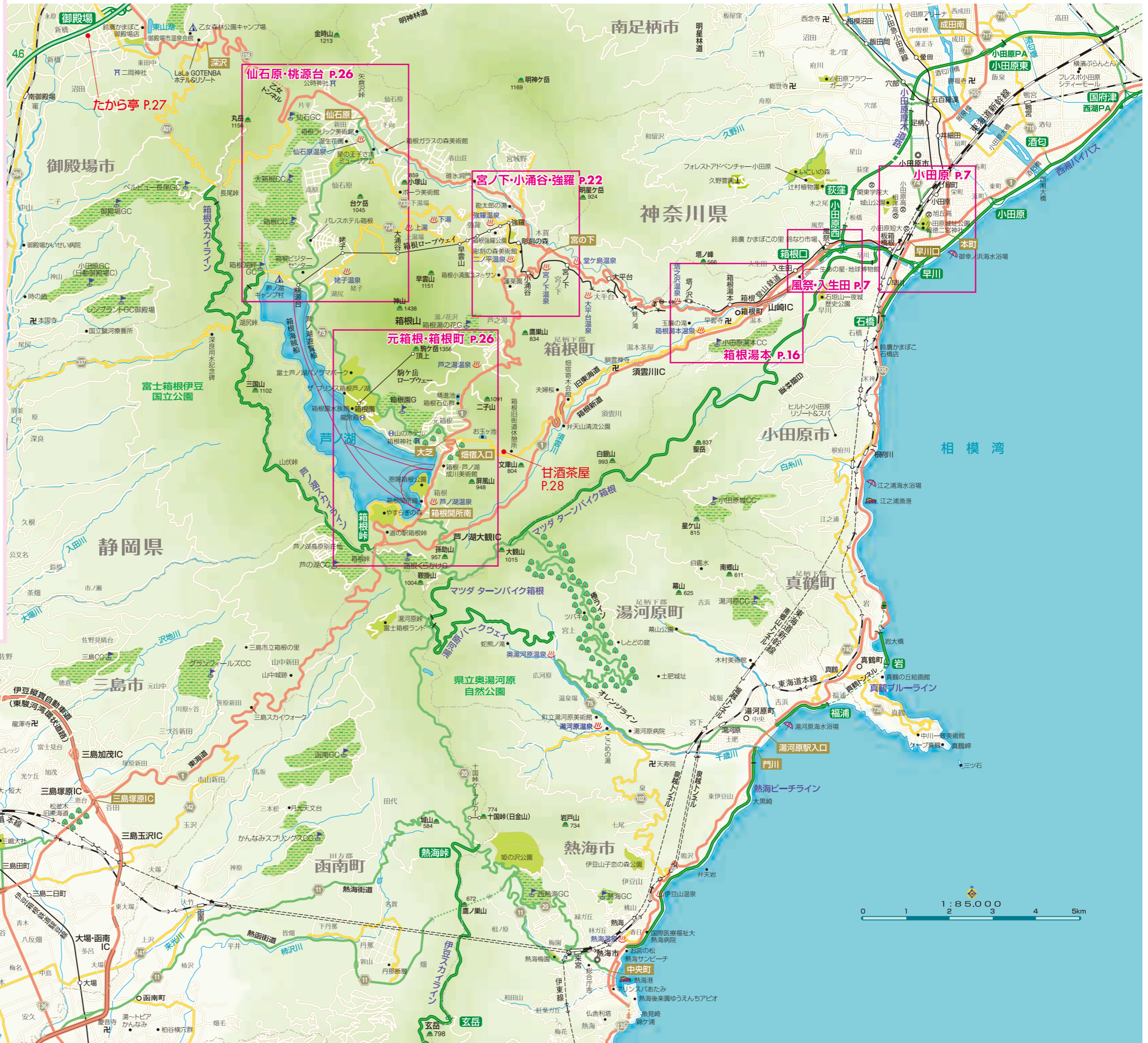
【アンケート】① 本誌をどちらで入手されましたか？ ①駅(駅) ②宿泊施設() ③観光施設() ④飲食・土産店() ⑤その他() ② 本号で紹介したお店で行ってみたいところはどこですか？ ③ 本号で紹介したお店で実際に行ったところはどこですか？ ④ 今後「箱根・小田原ごちそうMAP」で取り上げてほしい飲食店があれば教えてください。 ⑤ 本号に対するご意見やご感想を自由にお書きください。

【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@misononet.com

【締切】2017年2月24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



本誌掲載の情報は2016年8月3日現在のものです。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。



小田原駅東口 直結

小田原を丸かじり

小田原地下街

HaRuNe小田原

行きも
ここからはじまる小田原
小田原駅に到着したら、まずはHaRuNe小田原へ!!
街歩きが、ぐっと楽しくなること間違いなし。

まずは寄りたい
ランチも充実

街かど案内所 小田原日和
小田原観光の強い味方
地元を良く知るスタッフが、希望に合わせた観光プランをアドバイス。手荷物を預けて身軽に街歩きが出来るのも◎。
※手荷物預かりは有料

海鮮横丁 うおくと
地魚ランチで腹ごしらえ
小田原の老舗がHaRuNe小田原にも! ぜいたくランチをいただきながら、街歩きの作戦会議を。

人気のクレミアソフトクリーム

食べる歩きにも◎!
スイーツ片手にいざ出発!
小田原産の片浦レモンを使用したアイスやサイダーは爽やか!

帰りも
小田原の思い出つめこんで
ココでしか買えないお土産もたくさん。
帰りの車中でいただくグルメも!

車中どうぞ
旅の疲れもふき飛ば!
自分用のお土産に、お弁当やサンドイッチ、揚げたてのかまぼこなどはいかが? 車中で小田原の味をぜひ!

気持ち伝わる
お土産にメッセージを添えて
小田原かまぼこ組合13社のかまぼこがそろ。人気の揚げかまぼこは小粋なパッケージ!のしも選べる。

「おすそわけ」はいかが?
笑顔が目浮かぶお土産
家族やご近所には小田原の「とれたて」「できたて」をおすそわけ! 冷蔵品も人気!

朝トシファミ

菜の花がしじ

山令安

注目の木工品
TAKUMI 館
毎月第2土曜・日曜には、からくり職人に会える
小田原・箱根地方に伝わる伝統工芸技術を生かした木工品の数々。モダンなからくり箱はお土産にも。

あじのうおたが
味乃魚隆

MAP p.7 ①

地元産の天然にこだわった
海の幸・山の恵みが満載

相模湾の新鮮な地魚や、朝どれの野菜が中心のぜひいたく料理が楽しめる。この道35年の店主の味が評判を呼び、わざわざ遠方から新幹線を使ってやって来る客もいるほど。日によっては、釣り好きの店主が釣った魚が調理されることも。スッポンなど食べたい魚があるときは、事前に相談を。10月から3月頃までは、ふくコースが堪能できる。また、十割そばに海鮮丼か天丼が付いた限定30食のランチは、990円とお得な値段。



この時期ならではの天然とらふくコース(右)。お得なランチ(左上)。新鮮な地魚の刺身盛り合わせ(左下)。

メニュー

- お昼のコース 3,000円+税~
- 天然とらふくコース(冬) 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) ㊟不定休 JR・小田急線小田原駅から徒歩5分 <http://www.med-ico.jp/utaka/>

注目 時期によっては、くえや松葉蟹など珍しい魚介類も豊富にそろそろ。

小田原 魚河岸 でん

MAP p.7 ①

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種類以上にものぼる。「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」、おかわり自由の「漁師汁」も人気。



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

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 680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) ㊟無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩1分

ミスマ特典 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。【2017年3月31日迄有効】

だるま料理店

MAP p.7 ①

歴史的建造物でいただく
職人が目利きした海山の幸

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(料理写真はイメージ)。



メニュー

- すし 1,000円+税~
- 天丼(お祝い・香の物付き) 1,500円+税~
- おさしみ・天ぷら定食 1,600円+税~

☎0465-22-4128

神奈川県小田原市本町2-1-30 ☎11時~21時(L.O.20時) ㊟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。

小田原おでん「本店」・「茶室」

MAP p.7 ①

落ち着いた空間で、
杯を傾けながら名物おでんを

古民家風の落ち着いた店は、おでん鍋をのぞきながら注文できるカウンター、のんびりと坪庭が眺められるガーデンルームなど、その日の気分で席が選べる。昆布とカツオから丁寧に取った薄味のダシで煮込むのは、小田原の海の幸や山の幸、老舗御膳13店の特製おでん種。具材からしみ出た旨みが、練り物の味を引き立てている。小田原流に梅みそを添えて食べたい。特選おでん盛合せランチ、おでん茶飯ランチ、あじ寿司ランチもおすすすめだ。

メニュー

- 特選おでん盛合せランチ 2,100円
- 小田原おでん おまかせ5品 850円
- あじの押し寿司 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>

ミスマ特典 おでん種1品サービス

本誌持参でお食事された方。【2017年3月31日迄有効】



季節感を楽しみたい特選おでん盛合せランチ(右)。おでん鍋をのぞきながら、あれこれ迷うのも楽しい(左上)。

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。」

すし処 潮り

MAP p.7①

名脇役が光る極上の寿司を美酒とともに堪能

地元小田原漁港に水揚げされる朝どれの地魚はもとより、北海道をはじめ、全国各地から空輸で旬な新鮮食材を仕入れる。天然ものの絶品ネタを引き立てる、名脇役にもこだわり、ミネラル豊富な能登の塩や職人が開発した自家製醤油、香り豊かな天城山の本わさびなどを使う。日本全国の純米酒や大吟醸など、日本酒は70種類以上を用意。熟練の職人が握る極上の寿司を美酒とともに楽しみたい。冬場は、あんこうやふぐなどの魚介類も味わって。

握りと季節の和え物、デザートが付く限定ランチ 1,500円+税(上)。寒鰯と真鱈の白子の焼物(下左)。



- メニュー
- ランチ 1,500円+税～
 - 地魚握り 3,000円+税～
 - コース(昼) 3,500円+税～

☎0465-22-0448
 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～22時30分(L.O.) ◎無休
 JR・小田急線小田原駅より徒歩3分
<http://sushi-shiori.com>

注目 小田原駅から徒歩3分。時間を気にせずお酒もゆっくり楽しめる。

鉄板焼 ステーキハウス 響

MAP p.7①

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ツと焼く鉄板焼きは、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・小田急線小田原駅より徒歩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。

小田原さかなセンター

MAP p.7①

新鮮魚介でバーベキュー！ 干物や刺身も味わえる

豊富な種類の魚介類が水揚げされる小田原漁港近くに、リーズナブルな価格で新鮮な魚介、干物、珍味が見える店がある。特徴は、購入した食材でバーベキューが楽しめること。ビールや地酒、サワー類が豊富にそろっているのもうれしい。バーベキュースペースは屋根付きにリニューアルしたので、天候を気にせず利用できる。寿司定食屋、食事処、水産加工品の土産コーナー、神奈川ブランドの野菜が買える地野菜専門店もあり、1日満喫できる。

新鮮魚介の網焼きは旨みが違う(上)。ぜひ、珍しいマグロの大トロかまを食べてみたい(下左・下右)。



- 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) ◎無休 ◎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、または営業時に「ごちそうMAPを見た」と一言を。【2017年3月31日迄有効】

そば処 橋本

MAP p.7①

素材本来の味と香り、さらに食感が楽しめるそば処

天保年間に創業した橋本は、庶民から武家までくまなく人気だった。その理由は、こだわりの素材と店主のたゆまぬ努力にある。そば粉を北海道の契約農家から取り寄せ、ダシに使うかつお節は小田原の老舗から仕入れる。そのため、香り豊かなそばつゆと味わい深いそばの相性は抜群だ。また、静岡県由比町の船主から仕入れた桜えびで作るかき揚げは風味があり、浜名湖の漁師が採った生のりは香りがよく、三島の農家直送野菜は新鮮だ。

自慢の桜えびを使った、香り高い桜えび天ざる(上)。しらす丼もおすすめだ(下左)。



- 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(水・日は～18時) ◎無休
 JR・小田急線小田原駅より徒歩5分
<http://www.sobahashimoto.com>

ミスモ特典 50円OFF
 お食事された方。【2017年3月31日迄有効】

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

海鮮丼屋 小田原 海舟

一度は食べたい、魚介たっぷり「三代目こぼれゲタ寿司」

小田原港の魚屋直営のため、魚介類はすべて朝一番のセリで仕入れている。そんなネタを使った丼メニューは、なんと40種類以上。ここでしか味わえないメニューも多く、どれも小田原らしいアレンジだ。人気の「三代目こぼれゲタ寿司」は、ネタがてんこ盛りでシャリが見えないほど。ほかにも、大きな海老をダイナミックにのせた「大海老天丼」、地魚づくしの「海舟地魚丼」、小田原どんに認定されている「かまぼこカツ丼」などがある。

新鮮な刺身を盛り上げた「三代目こぼれゲタ寿司」2,800円+税(上)。定食メニューが豊富(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 ㊿無休
 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分
<http://kaisen-don.com/>

ミスモ特典 あおさの味噌汁(250円+税)プレゼント
 お食事された方。
 【2017年3月31日迄有効】

小田原バル

MAP p.7①

スタイリッシュなバルで板前がさばく絶品和洋料理を

家族連れや女性でも気軽に立ち寄れるスタイリッシュな居酒屋は、和服の女性が接客する、和洋折衷のこれまでにないお洒落な空間。小田原漁港直送の地魚、小田原おでん、秦野菜、足柄相州牛など、板長厳選の食材で作る彩り豊かな創作料理を味わいたい。料理に合わせる日本酒やワインも、銘酒や秘蔵酒を取りそろえている。厨房の板前と会話を楽しめるカウンター席や、テーブル席、個室があるので、目的に合わせて選びたい。

箱盛で提供される日替わり刺身(上)。地魚の刺身を盛り合わせたランチ(下右)。趣のあるカウンターも評判(下左)。



- 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) ㊿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。
 【2017年3月31日迄有効】

MAP p.7①

港の定食屋 漁師めし食堂

朝どれ魚介が集まる早川で話題の漁港ランチ

首都圏からのアクセスがよく、箱根旅行の際に立ち寄りやすい小田原漁港は、相模湾の新鮮な海鮮料理が楽しめる観光グルメスポットとして人気がある。なかでも、漁師めし食堂は多彩なメニューが評判。地魚が豪快に食べられる「地魚フライと刺身定食」や「海鮮漁師丼」、丼からはみ出るほどの大海老がうれしい「大海老天丼」など、どれもボリューム満点だ。丼や定食には、小田原ならではの「アジのつみれ汁」が付いてくる!

- メニュー**
- 海鮮漁師丼 1,580円+税
 - 金目鯛の煮付定食 3,380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10時～17時
 ㊿無休
 JR早川駅から徒歩6分

注目 金目鯛を一匹丸々煮付けた「金目鯛の煮付定食」もおすすめ!



大海老天丼など、丼の種類も豊富(右)。店頭販売もあり、食べ歩きが楽しめる(左上)。地魚フライと刺身定食(左下)。



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。」

本格 四川料理を
 小田原で楽しむ

食乃壺
 小田原市栄町1-4-26 0465-24-4920
 lunch 11:30 ~ 14:30 dinner 17:00 ~ 21:00

海鮮グルメのテーマパーク 小田原早川漁村

小田原へ来たら
港へ行こう!



海鮮丼

漁焼

地魚

お土産

しらす

1F
漁師の浜焼
「あぶりや」 営 10時～22時
☎ 0465-24-7804
80分食べ放題/ソフトドリンク飲み放題
一般3,000円/小学生1,700円
未就学児1,200円/3歳以下無料
シニア65歳以上2,500円

1F
「旨いもの屋台」
営 12時～16時

1F
お土産処「かね好」
営 10時～17時

2F
海鮮丼屋「海舟」
営 平日:11時～17時
土日祝:10時～17時

2F
しらす専門店
「漁港のしらす市場」
営 11時～16時



〔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) ㊿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

〔第二漁村〕 予約可
☎ 0465-23-3360 / 小田原市早川1-11-2
営 平日10時～17時 / 土日祝10時～22時
㊿無休
<http://gyoson.com>

MAP P.7①

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め。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コロッサ、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

- 鬼カサゴうす造り 1,800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
神奈川県小田原市米町1-10-1 保高ビル102
営 11時30分～14時30分/17時30分～23時
㊿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。
【2017年3月31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)。



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。」

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年を迎えた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。ご飯ものや麺類も豊富だ。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。

注目 土日祝のランチ(9時30分～11時、大人1,500円+税)を開始!

メニュー

- ランチ 11時～L.O.14時45分 1,900円+税 (土日祝11時～L.O.16時 2,200円+税)

☎0465-23-7373
神奈川県小田原市風祭245
営 平日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



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。

MAP P.7①

魚市場食堂

漁港内で楽しむ 鮮度抜群の魚介

小田原漁港内にあり、相模湾でとれる鮮度抜群の魚介類をリーズナブルかつ気軽に楽しめると評判。厚切りで食べ応えのあるおさしみ定食、数量限定の海鮮丼、港の朝食や昼定食など、どれもボリューム満点。アジのたたきや金目鯛の煮付け、旬の地魚が楽しめる本日のおすすめ品も人気がある。ランチタイムは混むが、予約も可能。

メニュー

- おさしみ定食 1,080円
- 海鮮丼(限定20食) 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 営 平日・土7時30分～14時30分、日・祝10時30分～14時30分 ㊿不定休(月1回水曜) ㊿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。
【2017年3月31日迄有効】



刺身が豪快に盛り込まれた海鮮丼。小田原漁港に水揚げされた鮮魚が、その場で調理される。

画廊喫茶ユトリロ

MAP P.16

本物のアートを眺めながら
限定の絶品ハンバーグを

落ち着いた店内には、モーリス・ユトリロをはじめ、ユトリロの母・ヴァラドン、平賀敬、四谷シモンなど有名画家の作品が飾られている。人気は自家焙煎のコーヒー豆を、箱根の湧水で入れた水出しコーヒーで、すっきりとした苦味がある。ピターで香り高いマロングラッセ入りのスイートポテトと一緒に味わいたい。期間限定で煮込みハンバーグも登場。カレー粉から丁寧に作られた自家製カレーライス、ハッシュドビーフもおすすすめだ。

味わい深い煮込みハンバーグ(上)。しっとりとしたスイートポテトは秋冬の味覚(下左)。落ち着いた店内(下右)。



- 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
 - 煮込みハンバーグ(サラダ・ライス付) 1,500円

☎0460-85-7881
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本692
 営業時間 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。

ハイカラ中華 日清亭

MAP P.16

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
 営業時間 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

【2017年3月31日迄有効】



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



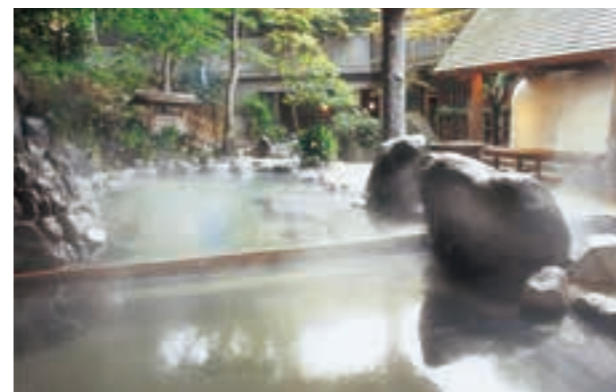
天山湯治郷

MAP P.16

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」のすっぽん鍋は良質なコラーゲンが豊富に含まれた、美容にうれしいメニューで栄養価が高く、滋養の王様とも言われている。締めは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、食事処「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が、疲れた体と心への最高の贈り物。

体にやさしいすっぽんスープは老若男女に人気(上)。源泉100%の湯が注がれる野天風呂(下左)。



- メニュー**
- すっぽん鍋(2人前より) 1人前4,104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」営業時間 9時~23時(最終受付22時) 無休 入館料/大人1,300円 「山法師」営業時間 11時30分~14時(L.O.)/18時~21時(L.O.) 木曜 「楽天」営業時間 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 温泉を使った料理が楽しめる2カ所の食事処とカフェが人気。

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。

湯葉井 直吉

滋味あふれる湯葉井と足湯で心も体も癒やされる

早川を望む静かな場所に、行列が絶えない店がある。目当ては湯葉井だ。やさしい味の湯葉井は、一人前ずつ土鍋で沸かした特製かつおだしスープに、大平台の名水「姫の水」で作った汲み上げ湯葉をふんだんに浮かべ、卵でふんわりとしたあつあつ湯葉が、ご飯とともに供される。ほかに、香り高いシイタケのだし汁と湯葉の風味が絶妙な「湯葉そば」。豆腐の甘みとコクを生かした「豆腐ぜんざい」も人気だ。また、店先には無料の足湯がある。

メニュー

● 湯葉井	980円
● 湯葉そば	1,100円
● 豆腐ぜんざい	720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



敷地内の「もっちゃんの足湯」
は無料で楽しめる。



名物の湯葉井は、土鍋からご飯の上に移して味わいたい(右)。ここでしか食べられない豆腐ぜんざい(左)。



箱根自然薯 山そば

老舗の味、粘りと風味が自慢 名物「自然薯とろろそば」

箱根湯本駅前の老舗そば屋では、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そばを打つ。3種のかつおぶしをブレンドしたそばつゆが、のど越しが良く風味豊かなそばを引き立てる。名物は卵の黄身を濃厚な自然薯にからめた自然薯とろろそば。数種のきのこを使った山茸そば、箱根の山の幸が豊富な山菜そば、魚沼産コシヒカリに海老などのサクサク天ぷらをのせ、秘伝のタレをかけた天丼もおすすめ。

メニュー

● 天丼	(並)1,320円 (上)1,830円
● 特製カレー南ばん	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/>



秋から冬にかけて、自然薯、きのこなど豊かな風味が堪能できる。



女性に人気の山茸そば。天丼は天ぷらと白米、タレが絶妙(右)。自然薯とろろそばの粘りを楽しみたい(左下)。



福久や 九頭龍餅

足湯が楽しめる和菓子店に「ご黒うさん。」が仲間入り

北海道産の北海道大納言小豆や、もちもち食感が楽しめる佐賀産ヒヨクモチを使った「九頭龍餅」が名物の和菓子店。ここに、国道一号線にあった姉妹店「うさぎや」が移転し、竹炭を使って黒々と独特のつやを出したまんじゅう「ご黒うさん。」も購入できるようになった。日持ちするので、贈答品としてもおすすめ。どの和菓子も1個から購入可能なので、自分のお土産や旅先でつまむのもうれしい。店先には足湯があるので、買い物ついでに旅の疲れを癒して帰りたい。

九頭龍が神になるまでを表現するため、餅の形はマグマを模したまん丸に(上)。上品な甘さの胡麻餡が魅力(下右)。



メニュー

● ご黒うさん。	8個入 880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/>



疲れを癒す店先の足湯は、加温・加水なしの源泉かけ流し。

まんじゅう屋 菜の花

お土産にねだられるほどおいしい温泉まんじゅう

沖縄波照間産の黒糖、沖縄の方言で「命の塩」を意味する宮城島の塩・ぬちまーす、北海道十勝で特別に栽培された小豆を使った、しっとりもちもちで上品な甘さの温泉まんじゅう「箱根のお月さま。」が人気。箱根湯本駅前の店頭では、せいろで蒸された温かなまんじゅうが食べられる。また、まんじゅうと抹茶でひと休みしたくいたら、2階の茶房へ。おすすめはくすきり。ほかに自家焙煎コーヒーや抹茶かき氷、ヨーグルト、アイスクリームなどもある。

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/>



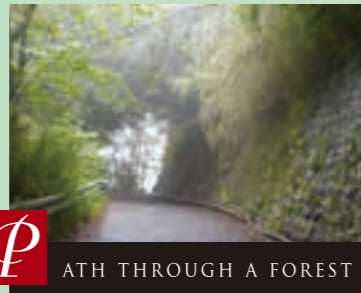
できたてを買うなら朝がおすすめ。



箱根土産には「箱根のお月さま。」(右)や「月のうさぎ」(左下)を。のどごしのいいくすきり1,080円(左上)。



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ぞかせる。



PATH THROUGH A FOREST



WELCOME 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スパークリングワインをいただくと、気分が高揚。

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



TERRACE

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、正面には箱根登山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。どれだけ時間が過ぎても見あきることのない景色を独り占め。

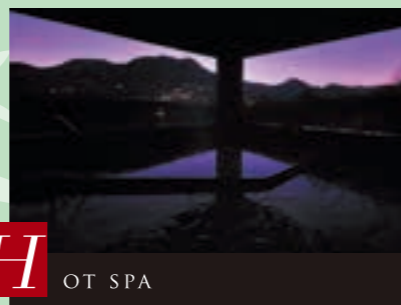
評判の食事は味にこだわるイタリアン。ゆっくりと時間をかけ、贅沢を堪能。レストランの眺めも絶景で、非日常がいつまでも続く。

DINING



ROOM

モダンアーティスティックな客室。静かな空間で一日を締めくくる。



HOT 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/>

MAP P.16

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 208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 ㊟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)。昭和初期建造の趣のある建物(左上)。隣はカフェ「茶のちもと」(左下)。



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。

MAP P.16

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ぶ。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 ㊟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品も豊富。



パン、スイーツのほかにお土産品も豊富。

MAP P.16

湯本富士屋ホテル

とびきりの味が満喫できる幸せ

ホテルのメインダイニングでは、オードブルなどのフレンチ冷製料理から、本格フレンチ温製料理、点心を中心とした人気中華、ホテルの伝統料理、見た目も可愛いアミューズ、いろいろ楽しめるデザートなど、種類豊富なランチビュッフェを開催。ローストビーフや北京ダックなどシェフが目の前で仕上げしてくれる料理もある。

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>

ミスマ特典
ランチbuffet
200円OFF
大人のみ。
[2017年3月31日迄有効]



前菜からデザートまで、一流ホテルの味がずらりと並ぶ(下)。木の味のある和モダンの店内(上)。

箱根 自然薯の森 山薬

MAP P.22

箱根の大自然を感じながら
自然薯料理で健康に

店名にもなっている「山薬」とは、古来から滋養強壮にきくと重宝されてきた自然薯のこと。美容にも効果的といわれることから、健康志向の人々に注目されている。中でも大江山麓で育った自然薯は良質で、濃厚な旨みがある。人気は自然薯とろろを麦飯にかけて食べる「至高の屋ご飯」。箱根山麓の味噌漬けなどを含む品数豊富な定食だ。早朝7時からいただける「究極の朝ご飯」は、これを求めて遠くから客が訪れるほど好評。早起きしてぜひ。



- 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!



箱根名水「汲みどろふ」がおいしい至高の屋ご飯(2,680円+税)。とろりとした自然薯が自慢。



箱根ホテル小涌園 ブッフェ「グランヴェール」

MAP P.22

本格和洋中料理を好きにだけ

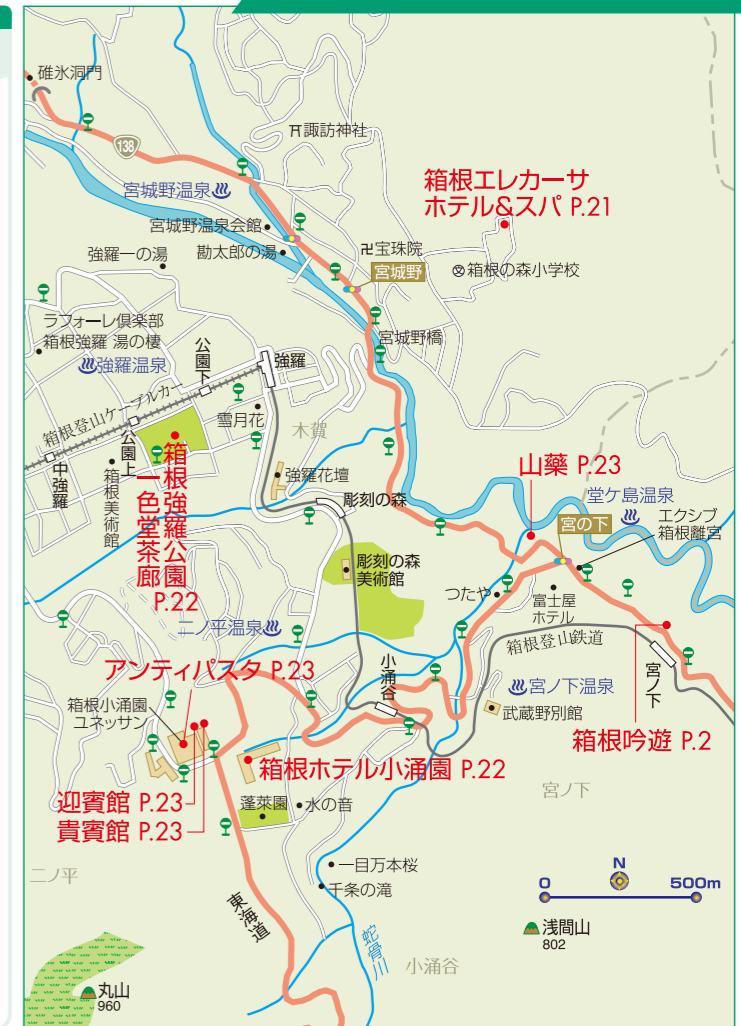
新鮮な食材を惜しげもなく使った料理は、和洋中それぞれの調理人が腕をふるったもの。目の前でサーブしてくれるローストビーフや海の幸の鉄板焼きは、格別のおいしさ。評判の小涌園ラーメンもある(ランチのみ)。食後はパティシエ特製のスイーツも忘れずに。別料金で、のんびりと小涌谷温泉「せせらぎの湯」に入浴することもできる。

- 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(夕食は予約制) ㊟無休
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩20分



ホテル自慢の多彩な料理は約40種類(下)。ライブキッチンでは、ローストビーフの切り出しも(上)。



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。

大正浪漫に浸りながら
本格蕎麦を堪能

大正七年に藤田平太郎男爵の別館として建てられた国登録有形文化財建造物「貴賓館」にて本格蕎麦が味わえます。北海道北竜産の蕎麦粉を使用し、のど越しの良い豊かな風味をご堪能いただけます。



蕎麦 貴賓館
冷蕎麦 1,860円
大文字膳 3,950円
その他、季節の蕎麦、一品料理もごさいます。

営業時間 11:00~15:00 (L.O.14:30)

レトロな空間で味わう
至福の鉄板焼コース

国登録有形文化財建造物「迎賓館」が鉄板焼レストランとして5月にオープン。料理長こだわりの松阪牛と旬の魚貝類や野菜をシェフが目の前で調理いたします。お食事に合わせた銘酒も取り揃えております。



迎賓館
ランチコース 5,346円~
ディナーコース 14,256円~
その他、季節の一品やアラカルト、銘酒もごさいます。

営業時間 11:30~15:00 (L.O.14:30)
18:00~21:00 (L.O.20:30)

大人も子どもも喜ぶ
家庭的なイタリア料理

だれでも気軽にご利用いただける箱根小涌園ユネッサン内のカジュアルイタリアン「アンティパスタ」。旬の食材をたっぷり使用したピザやパスタが大人気。料理に合うワインや自家製のデザートも充実しております。



イタリアンレストラン アンティパスタ

- マルゲリータ 1,540円+税
- ハンバーグセット 1,380円+税
- ポロネーゼ 980円+税

営業時間 11:00~21:00 (L.O.20:30)

箱根強羅公園 一色堂茶廊

MAP P.22

緑に囲まれた六角型洋館で
究極のサンドイッチ料理を

六角型のお洒落な外観が目目を引く、箱根強羅公園内のサンドイッチ料理店。クラシックな様式の店内は、大きな窓から光が差し込む心地よい空間。自然で良質な食材を使用し、サンドイッチを今までにない上質な料理として楽しめる。和牛ローストビーフサンドは、国産和牛を用いたローストビーフをぜひたくに使用し、特製ソースとの相性も抜群だ。フレンチトーストやダマスカスローズジュースなどを楽しむカフェとしても人気がある。

- メニュー
- 和牛ローストビーフサンド 1,500円+税
 - フルーツにんじんサンド 800円+税
 - フレンチトースト(14時から提供) 600円+税

☎0460-83-8840
神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300(箱根強羅公園内入園料別途) ☎10時~17時(L.O.16時15分) ㊟無休
箱根登山鉄道強羅駅から徒歩5分 <http://www.hakone-tozan.co.jp/gorapark/map/issshikido/>

注目 自然有精卵、国産和牛、新鮮野菜など、良質な食材を使用。



究極のサンドイッチ(右)。牛乳、生クリーム、有精卵に24時間浸したフレンチトーストは14時から提供(左上)。

箱根小涌園
HAKONE KOWAKI-EN

【ご予約・お問い合わせ】 蕎麦 貴賓館、鉄板焼 迎賓館、
イタリアンレストラン アンティパスタ
TEL 0460-82-4111 (箱根ホテル小涌園)
TEL 0460-82-4126 (箱根小涌園ユネッサン)

〒250-0407 神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297

待望の箱根ロープウェイ全線運転再開 & 大涌谷園地開放

大涌谷周辺への立ち入り規制により、一部区間のみ(大涌谷駅〜桃源台駅間)の運転を行っていた箱根ロープウェイが、7月26日から全線での運転を再開。大涌谷園地にも一部立ち入り可能になり、火山活動の迫力を目の当たりにできる。ロープウェイからは新しい火山も展望できるので、再始動した箱根を存分に楽しみたい。

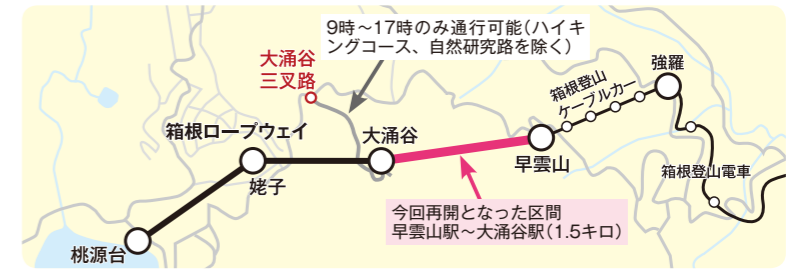


■ロープウェイ営業運転時間 9時～16時
※箱根ロープウェイのメンテナンス運休日や最新の情報は、箱根ロープウェイHP(<http://www.hakone-ropeway.co.jp/>)を。

箱根ロープウェイ [MAP-P26①]
0465-32-2205
問い合わせ/平日9時～17時
<http://www.hakoneropeway.co.jp/>



※大涌谷園地の自然研究路、大涌谷湖尻自然探歩道および大涌谷周辺のハイキングコースは引き続き立入禁止。
※安全確保のため大涌谷園地の開放は当面「9時～17時」とし、夜間の立入りは引き続き規制。



大涌谷の各施設も営業再開!

8/31(水)まで入館無料
箱根ジオミュージアム [MAP-P26①]
0460-83-8140
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1251
大涌谷くろたまご館1F
◎9時～16時30分(入館は16時まで)
◎無休 ※天候による臨時休館あり
入館料/大人・高校生300円 小・中学生200円
Pあり(有料)
アクセス/箱根ロープウェイ大涌谷駅から徒歩1分
<http://www.hakone-geomuseum.jp/>



箱根ジオパークの拠点施設。館内では、幅約9mの迫力あるジオビジョンや展示を通して箱根火山について学ぶことができる。

人気撮影スポット!



大涌谷くろたまご館 [MAP-P26①]
0460-84-9605
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1251
◎くろたまSHOP 8時30分～17時
※季節により変更あり
◎無休 Pあり(有料)
アクセス/箱根ロープウェイ大涌谷駅から徒歩1分
<http://www.owakudani.com/>



大涌谷ならではの菓子やコスメなど、多彩なお土産がそろった「くろたまSHOP」がある。「涌わくキッチン」は準備整いしだい、営業再開予定。



箱根ロープウェイのオリジナルグッズ、ここでしか買えない限定グッズなどを販売する。

大涌谷 駅の店 [MAP-P26①]
0460-84-4911
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1251
◎9時30分～15時30分 ◎不定休
箱根ロープウェイ大涌谷駅構内



極上空間で味わう だし 出汁薫る逸品と こだわりの『じねんじよ蕎麦』

九十九の【蕎麦】

厳選したそば粉に自然薯をたっぷり練りこみ、毎日店内で打つ。蕎麦本来の味わいに、自然薯の香りが合わさり、九十九のじねんじよ蕎麦となる。



九十九の【自然薯】

栄養価に定評のある話題の食材「自然薯」。一度食べたなら病みつきになる旨味と粘り。自社生産も始めた当店を代表する食材です。

九十九の【出汁】

老舗蕎麦屋で修業した店主が生み出す伝統の味わい。2種類の最高級の鰹節を用い、素材の呼吸に合わせて旨味が最高に出た状態で濾す。じっくり熟成させた「かえし」と合わせ、最高のつけ汁へと仕上げました。



じねんじよ蕎麦 箱根 九十九

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原917-11 tel:0460-84-0899
<営業時間> 11:00～20:30 (L.O.20:00)

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

箱根 九十九 検索



たから亭

MAP P.5

地場野菜が主役! シェアが楽しい「御殿場チャイニーズ」

「野菜が主役の大人の中華」がテーマの店で、使っているのは新鮮な地元野菜。毎日、新進気鋭の若手農家から仕入れている。先代の教えを守り、これらを上質な調味料で調理する。富士山のように高く盛り付けられた料理は、おいしいのはもちろん、体にもやさしいと評判だ。ディナータイムのみ6歳以下の子どもは入店できないが、スタッフの笑顔に癒され、何度でも足を運びたい。御殿場プレミアムアウトレットから車で5分。

7~8種類の旬の野菜や、富士湧水ポークを使った酢豚(上)。ロメインレタスの焼きシーザーサラダ(下左)。



- メニュー
- 季節野菜入り 黒酢のすぶた(3名用) 1,600円
 - 焼きシーザーサラダ 1,000円
 - ディナーコース 3,990円~

☎0120-830-224
静岡県御殿場市東田中1766-7 ☎11時30分~15時(L.O.14時)/17時30分~22時30分(L.O.21時30分) ⑧月曜(祝日の場合は火曜) ⑨あり JR御殿場線御殿場駅から徒歩20分(東名高速道路御殿場ICから車2分) <http://www.takara-tei.co.jp/>

注目 2階の個室は、7名~36名収容可能。予約がおすすめ。

レストラン 樹の館

MAP P.26①

絶景レストランのハヤシライス

約1週間じっくり煮込んだハヤシライスは、きのこがたっぷり入り、まるやかで奥深い味わいがある。また、20種類以上のこだわり抜いたスパイスを煮込んだビーフカレーも、コクと旨みが凝縮されていておいしい。スイーツも好評だ。芦ノ湖の海賊船乗り場横にあり、船を間近で見ることができる。ぜひ、観光の途中で立ち寄ってみたい。

- 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 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/>



静かな湖の風景とともにゆったりとカフェタイムを(上)。ハヤシライスはオーナーこだわりの味(下)。

きぬびき 絹引の里

MAP P.26②

胡麻とゴボウの香りが広がる

箱根山の名水を使い、こだわりの国産小麦に国産黒ゴボウのすりおろしと胡麻を練り込んだ極細のうどんは、店のオリジナルで、味わえるのはここだけ。うっすら茶色いうどんをすすれば、ゴボウと胡麻の香りが鼻から抜ける。TVや雑誌でも紹介され、各界の著名人やハリウッドセレブも、味わい深いうどんを求めて来店するほど。

- 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.kinubikininosato.jp>



おすすめは絹引雪割(下)。ミスモ特典でサービスになる味噌こんにゃく(上)。

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。
【2017年3月31日迄有効】



韓国料理・焼肉 景福宮

MAP P.26①

本場の韓国料理や和牛焼肉をおいしくリーズナブルに

ソウルにある名店の味が、仙石原で楽しめる。肉の旨みが堪能できる厳選黒毛和牛は秘伝のタレをつけて。上タン塩や上ロース、地鶏やトントロ、ビビンバなどの一品料理もおすすめだ。炭ではなく富士山の溶岩石を使った遠赤外線焼きだから、旨みが凝縮される。シメにはテレビでも紹介された特選冷麺を。自家製キムチは持ち帰りも可能。無料送迎サービスがあるので、旅行の途中で気軽に立ち寄ることもできる。

- メニュー
- 黒毛和牛の牛すじ丼 880円+税
 - 景福宮ランチ 1,080円+税
 - 黒毛和牛カルビ・ロース 各980円+税

☎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) ⑧不定休 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。
【2017年3月31日迄有効】



厳選黒毛和牛には見事なサシが(右)。旨みたっぷりの参鶏湯も(左上)。モダンな掘りこたつタイプ席(左下)。



ミスモ特典 入店時または予約時に箱根・小田原どちらの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。

茶屋本陣 畔屋

MAP P.26②

芦ノ湖畔に
お土産処と和カフェ誕生

2016年1月、芦ノ湖畔の箱根町港にオープンした「茶屋本陣 畔屋」。箱根宿の本陣がコンセプトで、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る。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使った「畔屋ブレンド」を楽しむことができる。

本陣だんご950円(上)。桜海老としらすの箱根八里丼1,620円(下左)。畔屋特製パンケーキ950円(下右)。



ショップ

- 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)

☎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)
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス35分

芦ノ湖テラス イタリアンレストラン ラ・テラッツァ

MAP P.26②

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。



玉村豊男「ヴァンテージ2007B」



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

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 ☎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

ミスモ特典

玉村豊男ポストカード
1枚進呈

本誌持参でお食事された方。
【2017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

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
- 公魚フライ定食 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 ☎木曜 ☎あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分

乙女峠ふじみ茶屋

MAP P.26①

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

- カツ鍋 1,350円
- 富士おろしそば 1,250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からバス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からバス35分

甘酒茶屋

MAP P.4

江戸時代の歴史情緒漂う
老舗茶屋

江戸初期から続く旧東海道沿いの老舗茶屋。現在は十三代目が受け継ぐ。看板の甘酒は米麹と米、それにほどよい塩を加えて作ったもので、麹菌が米の甘みを引き出す昔ながらの製法。アルコールゼロのため、ドライバーや子どもも安心して飲める。毎朝ついで備長炭で焼く力餅は、いそべ、うぐいすきなこ、黒ごまきなこの3種。

メニュー

- みそおでん 450円
- ところてん 500円

☎0460-83-6418

神奈川県足柄下郡箱根町畑宿二子山395-28 ☎7時~17時30分 ☎無休 ☎あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス30分
http://www.amasake-chaya.jp/

注目

箱根の山懐に抱かれ昔ながらの茶屋の風情も楽しめる。



江戸時代より旅人の疲れを癒してきた甘酒400円と力餅(うぐいす)250円(上)。風情ある店舗(下)。

中国料理 太

MAP P.26①

独自の中華料理には豊かな味が

「おいしい」という声が聞きたくて、地元老舗豆腐店の豆腐や築地直送の魚介類を使い、ひたすら研究を重ねたという独自の中華料理。リーズナブルなのに絶品で、おなかも心も満たされる。気さくな雰囲気なので、親しい友人同士やゴルフ帰り、家族連れにもおすすめ。四季折々でメニューが変わるため、リピーターも多い。

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 ☎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/



注目

ほとんどのメニューがテイクアウト可能!



有名店出身のシェフや研究熱心なスタッフが腕をふるう。人気の雲白肉(下)。店にはふくろうが(上)。

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。

花月園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。



ごちそうMAP読者限定
特別プラン

(2017年3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。

日帰り入浴 11時~15時 大人 1,500円 小人 1,000円



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



ペットとおでかけ。 森の中のリゾートコテージ

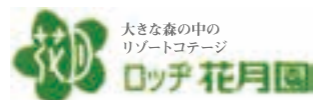
ごちそうMAP読者限定
宿泊プラン

(2016年11月下旬まで)

平日1泊2食付き
お一人様 **8,100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。

- ◆ 箱根湯宿「然」スタンダードプラン お一人様 24,000円+税~
- ◆ マタニティプラン お一人様 24,000円+税~
 - ご希望に応じたお食事内容へ変更
 - ノンカフェインティーツーのサービスなど、妊婦の方にも安心してご宿泊頂けます
- ◆ アニバーサリープラン(特典付き) お一人様 26,000円+税~
 - お食事処にて乾杯用ドリンクサービス
 - お好きなメッセージを添えたデコレーションケーキサービス



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—。

箱根プチ旅婚 428,000円+税~
プラン料金(6名様) 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

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。