

箱根・小田原のグルメ専門フリーマガジン

FREE

Vol.13
2017 春・夏号

Mi's-mo
ミスモ

別冊 ミスモ箱根

お得な
ミスモ特典
付き

これからどこ行く？ 何食べよう？

箱根・小田原

ごちそう

マップ

MAP

HAKONE ODAWARA GOURMET MAP

Mi's-mo
ミスモ



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
hakoneginzu.co.jp



Present

温泉とグルメがそろうリゾートホテル



宿泊券(1泊2食付)

箱根湯本駅より徒歩3分で、観光拠点として好立地。広々とした露天風呂や大浴場、和・洋・中そろったレストランが魅力。

湯本富士屋ホテル
☎0460-85-6111
神奈川県足柄下郡箱根町湯本256-1
<http://www.yumotofujiya.jp>



やわらかな味わい！
待望のホワイトビール

エビス 華みやび(350ml缶)

【1ケース24缶入】

3/7(火)に新発売！1,000株もの酵母バンクから選んだ「エビス上面酵母」を採用し、華やかでふくよかな香りを実現。

サッポロビール
☎0120-207800
<http://www.sapporobeer.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。

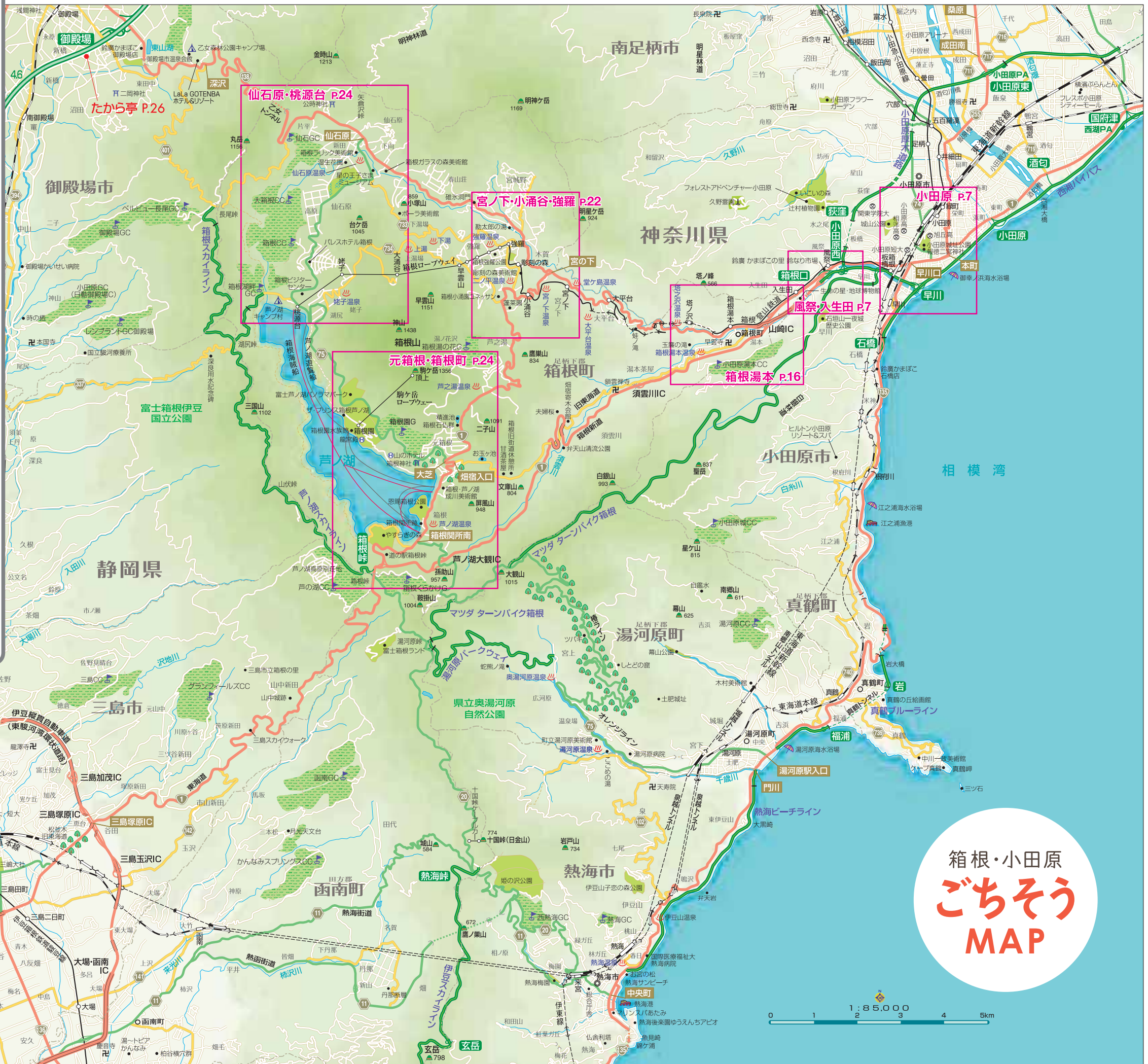
ハガキ・FAX・Eメールのいずれかを利用して ■アンケートの回答 ■希望賞品 ■住所 ■氏名 ■年齢 ■職業(学年) ■電話番号 ■Eメールアドレス(お持ちの方のみ)を明記して、下記までご応募ください。

【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ご感想をご自由にお書きください。

【宛先】▶ハガキ 〒215-0021 川崎市麻生区上麻生1-5-1 りそな新百合ヶ丘ビル5F
ミス箱根編集部「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】2017年8月25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

0 1 2 3 4 5km

小田原



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!

漁村の
かきまつり

開催中



海鮮丼

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

料金 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

2F

海鮮丼屋「海舟」
営 平日：11時～17時
土日祝：10時～17時

1F

「旨いもの屋台」
営 平日：12時～16時
土日祝：10時～16時

1F

お土産処「かね好」
営 10時～17時

2F

しらす専門店
「漁港のしらす市場」
営 平日：11時～16時 土日祝：10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) ④ 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
④ 無休
<http://gyoson.com>



季節の和え物、デザート付き限定ランチ(左)。カウンターのほか、テーブル席も(右上)。季節限定メニュー(右下)。



名物「あじすし」と人気の「こだわり天重」(左)。創業明治26年。老舗の雰囲気伝える佇まい(右)。

厳選食材による日本料理を堪能

相模湾でとれた小田原漁港直送の鮮魚は刺身や寿司に。さらに、特注のゴマ油で揚げた天ぷらなど、元網元が厳選した海の幸・山の幸がおいしい料理となつて並ぶ。一品料理や定食メニューが豊富で、コース料理もある。相模湾でとれる地物伊勢海老料理(調理法などは要相談)も試してみたい。

Menu	すし	1,000円+税～
	天井(お挽・香の物付き)	1,500円+税～
	おさしみ・天ぷら定食	1,600円+税～

国指定登録有形文化財 のれんと味 だるま料理店
Tel. 0465-22-4128 Map P.7 ①
神奈川県小田原市本町2-1-30
営11時～20時(L.O.) ⑧無休 ⑨あり
JR・小田急線小田原駅から徒歩8分
http://www.darumanet.com/

注目

国の有形文化財に指定された趣ある店で、気軽に食事ができる。

注目

昼は、海鮮丼やミニチラシなど気軽にメニューがそろふ。

こだわり尽くした寿司を美酒とともに

地元小田原漁港をはじめ、全国各地から天然ものの朝どれ鮮魚を空輸で直送。ミネラル豊富な能登の塩、職人が自ら開発した自家製醤油、香り豊かな天城山の本わさびを使い、ネタの味を引き立てる。酒好きを唸らせる名酒が70種類以上もそろっているので、ぜひ、熟練職人が握る寿司に合わせてみたい。

Menu	ランチ	1,500円+税～
	コース(昼)	3,500円+税～
	コース(夜)	5,000円+税～

すし処 ^{しお}潮り
Tel. 0465-22-0448 Map P.7 ①
神奈川県小田原市栄町2-7-7 ホテルボシュ1F 営11時30分～14時(L.O.)/17時～22時(L.O.21時30分)
⑧無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分
http://sushi-shiori.com

今年2月オープン！駅前で楽しむおでん

今年2月にオープンした、小田原駅から徒歩1分にある城下町風情漂う小田原おでんの店。おすすめの小田原おでん御膳(赤)はカツオと昆布だしでさっぱりと、(白)は鶏と昆布だしでコクがある。かまぼこの名店から選りすぐったおでん種をつまみに、神奈川13蔵の地酒を楽しみたい。3月からディナーを開始。

注目

アクセス至便なので、旅の行き帰りに立ち寄りやすい。

Menu	小田原おでん御膳(赤)	2,180円
	(白)	1,760円

小田原おでん本陣
Tel. 080-9048-6737 Map P.7 ①
神奈川県小田原市栄町2-3-4
営11時～16時 ⑧無休
JR・小田急線小田原駅から徒歩1分



朝どれ鮮魚たっぷりのぜいたく井が20種

小田原漁港直送の新鮮な魚介を使った海鮮丼は20種類。ぜひ、第5回ご当地どんぶり選手権で5位の「湘南しらすの小田原三色丼」を味わいたい。地魚としらすの上にイクラを載せた「湘南しらすと地魚の宝石丼」、TVでも紹介される「とろ金目鯛の三宝丼」も見逃せない。カキやおでんなどのおつまみも充実。

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。[2017年9月30日迄有効]

Menu	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

小田原 魚河岸 でん
Tel. 0465-22-3341 Map P.7 ①
神奈川県小田原市栄町2-3-4
営11時～21時30分(L.O.21時) ⑧無休
JR・小田急線小田原駅から徒歩1分



湘南しらすと地魚の宝石丼(右)。漁師と提携して仕入れる(中)。釜揚げ、沖漬け、生のしらすがたっぷり(左)。



しめサバの押し寿司と茶飯が付いた御膳は、赤と白の2種を用意。写真は白(右)。神奈川の銘酒が一堂に(左)。





旬が詰まった特選おでん盛り合わせランチ(左)。だしの香り漂うおでん鍋が目の前にあるカウンター席(右下)。



こぼれげた寿司2,800円+税)は迫力満点(左)。天ぶら地魚刺身定食(1,780円+税)も見逃せない(右上)。

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。[2017年9月30日迄有効]

心和む、やさしいだしのご当地おでん

落ち着いた古民家風の店内で、老舗かまぼこ店13店の特製おでん種がいただける。昆布と鰹節で丁寧に取っただしは、素材を生かす至高の味わいだ。小田原流に梅みそを合わせ、地酒や焼酎と小粋に楽しみたい。メニューにない具材など旬の食材が豊富な「特選おでん盛り合わせランチ」は、特に女性におすすめ。

Menu

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
鰹の押し寿司 620円～

小田原おでん「本店」・「茶室」

Tel. 0465-20-0320 Map P.7 ①

神奈川県小田原市浜町3-11-30 ①11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) ②無休(月曜はランチのみ営業) JR・小田急線小田原駅から徒歩20分 <http://odawara-oden.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。

目にも舌にもおいしい約40種の海鮮丼

名物「三代目こぼれげた寿司」は、海鮮丼の一番人気。こぼれるほどの魚介のぜいたくさに、思わず笑みがこぼれる。多彩なメニューとおしさの秘密は、早川港の魚屋直営だから。極上素材と目利きならではのアレンジに惚れ込み、遠方から通う常連も。「地魚定食」や小田原どん認定「かまぼこカツ丼」もおすすめ。

Menu

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 1,880円+税

海鮮丼屋 小田原 海舟

Tel. 0465-24-2237 Map P.7 ①

神奈川県小田原市栄町1-14-55 ①平日11時～18時(L.O.)、土・日・祝11時～19時30分(L.O.) ②無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分 <http://kaisen-don.com/>

大人の隠れ家レストランで極上鉄板焼を

シェフが目の前で、焼き方から大きさまで注文に応じ、好みの食材を焼く。黒毛和牛の中でも質の高いブランド牛を、全国各地から取り寄せて使用。真鶴産朝どれ活あわびのステーキや、しつこさを感じさせないフォアグラは、もはや小田原の名物だ。飲み放題プランや手頃な価格のランチも利用したい。

注目

ワインリストにないワインもあるため、スタッフに相談したい。

特選黒毛和牛(右)やあわびなどに合うワインがそろう(左上)。シックな内装が、大人の時間を演出(左下)。



Menu

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～

鉄板焼 ステーキハウス 響

Tel. 0465-22-8631 Map P.7 ①

神奈川県小田原市栄町2-7-7 ホテルポシュ1F ①11時30分～14時(L.O.)/17時～21時30分(L.O.) ②無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分 <http://www.steak-hibiki.com>



旬のメニューが豊富。フグ料理(右)は4月中旬頃まで。人気のランチセット(左上)。5月からハモが登場(左下)。



Menu

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～

あじのうおたか 味乃魚隆

Tel. 0465-24-6877 Map P.7 ①

神奈川県小田原市栄町1-10-4 香蘭ビル101 ①11時～14時/17時～22時(L.O.21時30分)日・祝は～21時(L.O.20時30分) ②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/>

新鮮な地魚が味わえる釣り好き大将の店

東京で高級割烹を営んでいた店主が、新鮮な素材を求めて小田原で開店。相模湾の魚に加え、店主が釣った珍しい地魚が並ぶことも。事前に希望を連絡すれば、可能な限り仕入れておいてくれる。夜はコース料理が豊富。ランチは、十割そばに上海鮮丼か上天丼が付くセット(1,500円)がおすすめ。お刺身膳(1,850円)も人気だ。

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。





厳選素材で魅せる老舗こだわりの味

100年以上続く老舗のそば屋。伝統の味を守るため、食材選びは妥協がない。そば粉は北海道の契約農家から仕入れ、だしに使う鰹節は小田原の老舗から。浜名湖の漁師がとった生のり、静岡県由比町の船主から仕入れる桜海老、三島の農家直送の野菜などを厳選。新鮮なしらすをぜいたくに載せた丼も人気だ。

ミスモ特典

50円OFF

お食事された方。
[2017年9月30日迄有効]

Menu	桜えび天ざる	1,450円+税
	小田原鰹丼	1,200円+税
	ミニ桜えび天井セット	1,550円+税

そば処 橋本

Tel. 0465-22-5541 Map P.7 ①
神奈川県小田原市栄町1-13-37
営11時～19時(L.O.)、水・日・祝～18時(L.O.)
休無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩5分
http://www.sobahashimoto.com



桜えび天ざる(左)、しらす丼(中)。風情のある外観が安らぎを与える(右)。



新鮮魚介の網焼きは旨みが違う(左)。ぜひ、珍しいマグロの大トロかまを(右上)。場所は漁港のすぐ近く(右下)。



買ったその場で新鮮魚介バーベキュー

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。[2017年9月30日迄有効]

地元の鮮魚や野菜、干物、珍味、寿司などの店が集まった「小田原さかなセンター」。小田原名産を堪能できる人気スポットだ。ここで購入した食材は、場内の屋根付きのバーベキューエリアで食べられる。ビールや地酒など酒類も豊富。ラーメン、燻製、たこせんべいの各専門店も続々オープンし、パワーアップ。

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

小田原さかなセンター

Tel. 0465-23-1077 Map P.7 ①
神奈川県小田原市早川1-6-1 営9時30分～17時
(BBQ最終受付15時30分) 休無休 ②あり
JR早川駅から徒歩6分
http://www.sakana.co.jp

かまぼ広がるかまぼこ一筋約150年の味

先達がこだわりぬいた素材と伝統の技を守り続けて約150年。お土産や贈答品はもちろん、食材やオードブル、おつまみとして地元で愛されている。特にシログチを使ったかまぼこは魚本来の旨みと弾力性があり、指名買いも多い。いさき蒲鉾は内閣総理大臣賞を受賞。焼きかまぼこ、揚げかまぼこも評判だ。

≡ 注目 ≡

かまぼこ1本に、
魚5～6匹分のもの
すり身を使用。

Menu	蒲鉾上小板	930円+税
	いか塩辛(小)	700円+税
	君まき(小)	700円+税

丸う田代 本店

Tel. 0465-22-9221 Map P.7 ①
神奈川県小田原市浜町3-6-13
営8時～19時 休無休 ②あり
JR・小田急線小田原駅から徒歩20分
http://www.maruu.com



一番人気の紅白蒲鉾上小板(右)。店舗には見学無料の資料館も(中)。小田原だて巻。君まき、なると巻(左)。



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



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
1枚 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。



小田原

鱈吉



創業二二〇年余
北条家の家紋ミッウロコを受け継ぎ
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



手焼き、手巻きにこだわる
創業以来の名品



贈答用に好評
人気商品の詰め合わせ

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。

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。



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 1,700円



囲炉裏を囲み
地酒とともに美味堪能



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のみ。



❖ ミスモ特典 ❖

本誌持参で 全商品 10% OFF

2017年8月31日迄有効

うろこき

鱈吉

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
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>

ご飯がすすむ熱々の豆腐かつ煮(右)。和モダンな店内(中)。だしをかけて茶漬け風にも楽しめるなめろう丼(左)。



昨秋オープンした「豆腐かつ煮」の行列店

行列の絶えない人気店として有名な、箱根・強羅の「田むら銀かつ亭」の2号店。名物「豆腐かつ煮」は、特注の豆腐に国産豚ひき肉を挟んで揚げ、卵でとじたやさしい味わい。新鮮な海の幸を生かした「小田原御膳」「鰯のなめろう丼」「アジフライ定食」など、小田原店ならではのメニューも楽しめる。

Menu 豆腐かつ煮定食 1,232円+税
小田原御膳 2,000円+税
鰯のなめろう丼 1,380円+税

田むら銀かつ亭 ハルネ小田原店
Tel. 0465-22-8989 Map P.7
神奈川県小田原市栄町1-1-7 ハルネ小田原内
営11時～15時/17時～22時(L.O.21時) 休不定休
◎あり(ハルネ内で3,000円以上利用の方1時間まで) JR・小田急線小田原駅から徒歩1分

≡ 注目 ≡

駅直結なので、
雨の日でも立ち
寄りやすい！



ミスモ特典

アジのつみれ汁 or
磯味 1品サービス

お食事された方。
[2017年8月31日迄有効]

刺身が豪快に盛られた海鮮丼(左)。漁港に水揚げされた鮮魚が、その場で調理される。



漁港内市場で
鮮度抜群の魚介を

小田原漁港の魚市場2階にある活気あふれる店内で、鮮度抜群の魚介類がリーズナブルに味わえる。とれたてを提供するから、日替わりメニューが豊富。厚切りの刺身、数量限定の海鮮丼、港の朝定食や昼定食、アジのたたきや金目鯛の煮付けなど、どれもボリューム満点。予約も可能。

Menu

おさしみ定食 1,080円
海鮮丼(限定20食) 1,400円

魚市場食堂

Tel. 0465-23-3818

Map P.7

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～15時、日・祝10時30分～15時 休無休 ◎あり JR早川駅から徒歩6分



≡ 注目 ≡

土日祝のランチ
(9時30分～11時、大人1,500円+税)も好評！

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。



バイキングで
地元食材を満喫

鈴廣かまぼこ直営のバイキングレストラン。小田原の鮮魚、契約農家の野菜、自社かまぼこや箱根ビール(450円+税)など、地産地消をとり入れた多彩なメニューが並ぶ。80分制で、子どもも大人も、皆で楽しめるのがうれしい。平日15時～17時のスイーツ&軽食プランもぜひ。

Menu

ランチ 11時～L.O.14時 1,900円+税
(土・日・祝11時～L.O.16時 2,200円+税)

鈴廣かまぼこの里 Restaurant
えれんな ごっそ
Tel. 0465-23-7373

Map P.7

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 休無休 ◎あり 箱根登山鉄道風祭駅から徒歩2分



古民家風の店で挽きたて打ちたてのそばを

箱根の名水と石臼挽きのそば粉を使い、自然薯をつなぎに熟練の技で作るそばは、豊かな香りとコシの強さが特徴だ。そばつゆは、3種の鰹節をブレンドした奥深い味わい。女性に人気なのが、6種のきのこが載った山茸そば。また、魚沼産コシヒカリに天ぶらを載せ、秘伝のタレをかけた天丼も、ここに来たらぜひ。

≡ 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を。

Menu	天丼 (並)	1,320円 (上) 1,830円
	特製カレー南ばん	1,130円
	冷やし山かけそば	1,180円

箱根自然薯 山そば

Tel. 0460-85-7889 Map P.16
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本704
 営11時～19時 休木曜(祝日の場合は翌日)
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩2分
<http://www.yamasoba.com/>



山茸そば、サクサクの天ぶらが載った天丼(左)。焼酎はそば湯割りで(中)。名物の冷やしとろろそば(右)。

ふんわりとろける、やさしい湯葉に舌鼓

特製かつおだし汁を土鍋に沸かし、たっぷりの湯葉を卵でとじた、ヘルシーかつ食べごたえのある湯葉丼は、箱根の名物。また、豆腐ぜんざいなど、ここでしか食べられないメニューもあり、カフェとしても人気のお店だ。落ち着いた空間で、川の瀬音に耳を傾けつつ、無料の足湯で旅の風情に浸りたい。

≡ 注目 ≡

数地内の「もっちゃん足湯」は無料で楽しむことができる。

Menu	湯葉丼	980円
	湯葉丼ご膳	2,000円
	豆腐ぜんざい	720円

湯葉丼 直吉

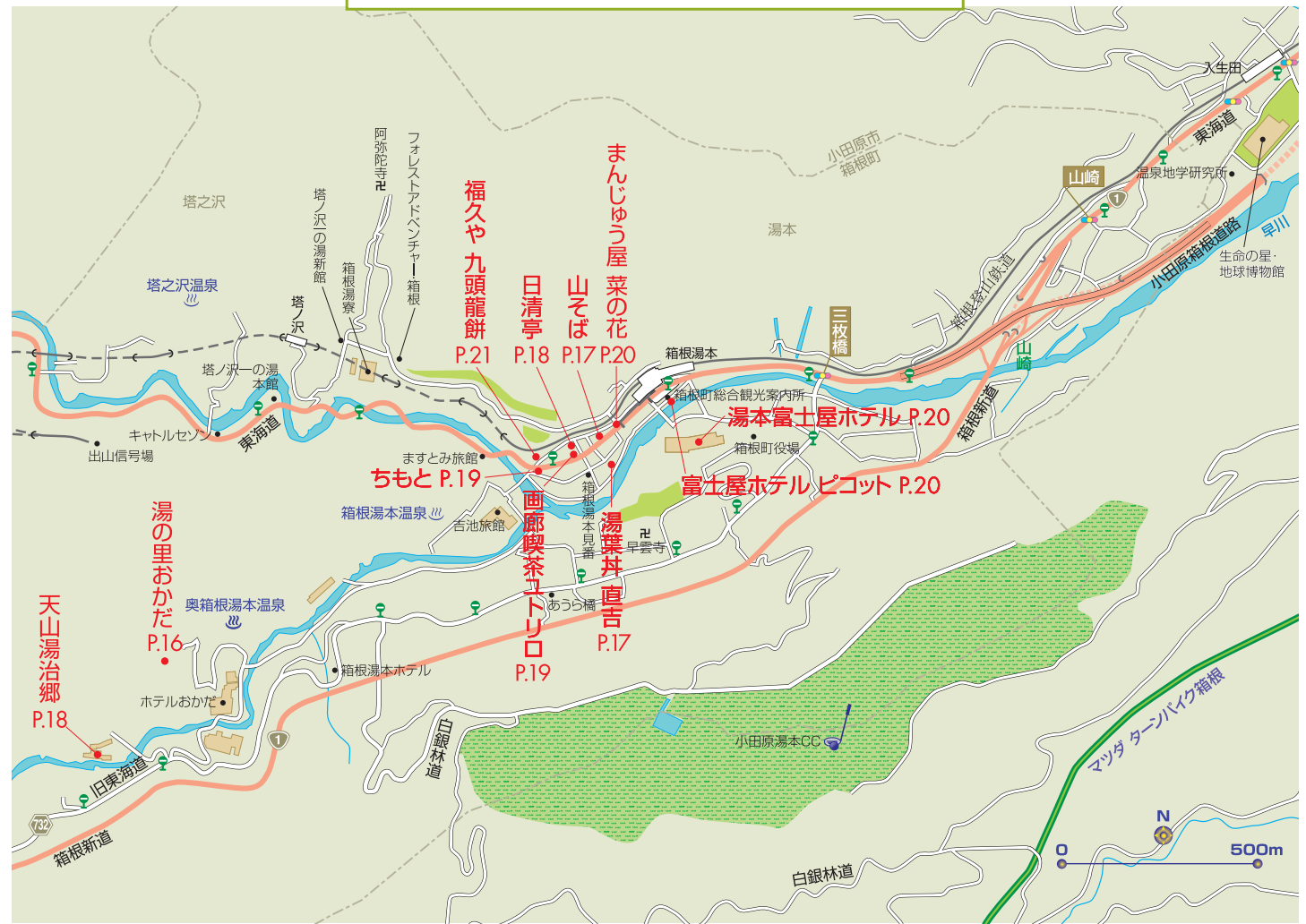
Tel. 0460-85-5148 Map P.16
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本696
 営11時～18時(L.O.)
 休火曜(祝日の場合は営業)
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分



湯葉丼は、1人用のあつあつ土鍋から少しずつご飯にのせて(右)。甘さ控えめの豆腐ぜんざい(中)。



箱根湯本



箱根湯本・日帰り温泉
湯の里
 おかだ

箱根湯本駅からシャトルバス(片道100円)で **約5分**
 訪れた者だけが **絶景の癒し湯**へ

食事処、
 休み処 充実
 日帰り温泉



ごちそう **MAP 限定特典**
 本誌持参で ご入浴料
 1,900円 ▶ **950円**
 (入湯税込み)
 さらに館内施設で使える
ドリンク券付き 【2017年8月末まで】

☎ 0460-85-3955
<http://www.yunosato-y.jp/>

神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋191
 営 6時～9時(早朝)/11時～23時(最終受付22時)
 休 不定休 Pあり 箱根登山鉄道 箱根湯本駅からバス5分

MAP P.16



熟練職人が作る神奈川県指定銘菓「湯もち」

先代からの製法を守り続ける、創業65年の老舗和菓子店では、湯上がり肌を連想させるしっとりとした湯もちが人気だ。国産もち米の白玉粉を練り上げ、早川の岩石に見立てた本練羊羹を切り入れ、みかんの里である小田原が感じられるよう、柚子の香りをまわせた。和菓子はカフェスペースでも味わえる。

≡ 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。

Menu	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

ちもと

Tel. 0460-85-5632 Map P.16
神奈川県足柄下郡箱根町湯本690
営業9時～17時 無休(年5日程度休みあり)
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩5分
<http://www.yumochi.com/>



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



滋味豊かな料理と良質な温泉で元気に

充実した食事処が魅力の日帰り温泉、天山湯治郷。滋養料理の店「山法師」では、秘伝のタレであめ色にふっくらと焼き上げたうなぎを味わいたい。「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」を。源泉100%の温泉でゆったりと体をほぐし、自分好みの食事を楽しめば、心身ともに元気に。

≡ 注目 ≡

館内には、源泉が飲めるコーナーやカフェ「浮かれ雲」も。

Menu	うなぎ(きも吸い・お香付き) 松3,834円、竹3,402円 箱根山麓豚の温泉湯くぐり 1,944円
------	---

天山湯治郷

Tel. 0460-86-4126 Map P.16
神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋208 営業9時～23時(最終22時) 無休「山法師」営業11時30分～14時(L.O.) / 18時～21時(L.O.) 木曜、うなぎは第1・3水も休 「楽天」営業11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 ※食事の利用は入館料が必要



熟練うなぎ職人が丁寧に焼き上げる(左)。脂質が良く旨みが多い箱根山麓豚を使用(中)。山法師の店内(右)。



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

アートに囲まれた空間で癒しのひととき

店内にはフランスの画家モリス・ユトリロの油絵をはじめ、現代アーティスト、平賀敬の作品などが所狭しと飾られている。看板メニューのコーヒーは箱根の名水を使用し、約8時間かけて抽出。苦みとコクのバランスが絶妙な味わいだ。カレーライスやハッシュドビーフなどの食事も充実。名画とともに楽しんで。

≡ 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。



Menu	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

画廊喫茶ユトリロ

Tel. 0460-85-7881 Map P.16
神奈川県足柄下郡箱根町湯本692
営業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/>

大正から続くシンプルな味に心癒される

人気のラーメンのほか、200以上あるメニューが魅力の中華料理店。大正元年の創業以来愛され続ける手打ちラーメンは、職人が青竹を使って打つ手打ち麺に、秘伝の醤油スープがしっかり絡む。一本一本にコシがあり、もっちりとした食感にファンも多い。2階には座敷もあり、大人数でもゆったりくつろげる。

ミスモ特典

手打ち麺類
50円OFF

[2017年9月30日迄有効]

Menu	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

ハイカラ中華 日清亭

Tel. 0460-85-5244 Map P.16
神奈川県足柄下郡箱根町湯本703 営業平日11時～15時/17時～20時、土・日・祝11時～21時 火曜、月曜不定休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分
<http://www.hakone-yumoto.com>



やさしい味わいの手打ちラーメン(右)。あんかけ焼きソバや天津丼など種類豊富(中)。麺打ちの実演も(左)。





九頭龍が神様になるまでの過程をマグマの丸い形でイメージ(左)。上品な甘さの胡麻餡が魅力(右下)。



名物の「箱根のお月さま。」(左)。栗が丸ごと入った「月のうさぎ。」(右上)。人気のくずきり1,080円(右下)。

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。

縁結びの神・九頭龍にちなんだ和菓子

日本の食材にこだわり、餡には北海道産の北海大納言小豆、生地には佐賀産ヒヨクモチの餅粉などを使った「九頭龍餅」は、もちもちとした食感が人気。ほかに、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。どの和菓子も1個から購入可能なので、旅先でつまむのにうれしい。

Menu

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

福久や 九頭龍餅

Tel. 0460-85-8818 Map P.16

神奈川県足柄下郡箱根町湯本729
営業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

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。

駅前で味わう、もちもちの温泉まんじゅう

箱根湯本駅前に立ち、作りたての温泉まんじゅうを味わえることで人気の店。看板商品「箱根のお月さま。」は、沖縄波照間産の黒糖、沖縄宮城島の塩、北海道十勝の小豆を使い、じっくりと飽和蒸気で蒸し上げたこだわりの一品。2階の茶房では、くずきりや自家焙煎コーヒー、抹茶かき氷などの甘味も楽しめる。

Menu

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

まんじゅう屋 菜の花

Tel. 0460-85-7737 Map P.16

神奈川県足柄下郡箱根町湯本705 営業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/>

箱根・小田原



Mi-S-MO ミスモ

3年ぶりに刷新!
新店も増えて
パワーアップ

2016年12月発売! 最新情報満載!

話題の漁港グルメ、ホテルランチ、スイーツ……

箱根&小田原

箱根・小田原 ごちそう大図鑑 厳選グルメ88軒

定価1,000円+税 B5変形判 192ページ オールカラー刷り

絶賛発売中!!

全国の書店、箱根・小田原周辺のコンビニ、Amazonで発売

INCLUBE

株式会社インクルーブ
〒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

TEL 044-959-3750 / FAX 044-959-3751



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。

焼き菓子セットや富士屋ラスク、レトルトカレーなど、お土産も充実。



Menu

クラシックカレーパン	300円+税
レーズンパン	600円+税

富士屋ホテル ピコット
箱根湯本駅前店

Tel. 0460-85-6111

Map P.16

神奈川県足柄下郡箱根町湯本706-34 営業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/>

老舗ホテルのパンやスイーツを駅前で

富士屋ホテルのベーカリーで焼き上げた食パンやレーズンパン、惣菜パン、デニッシュなどが箱根湯本駅前で手に入る。中でもクラシックカレーパンは、メインダイニングのカレーに限りなく近い味と人気。著名人が愛したアップルパイも購入できる。散策に、お土産に利用したい。



注目

ランチビュッフェには日帰り入浴付きなどさまざまなプランが。

木の温もりと光の演出が和モダンな空間で、和・洋・中の多彩な料理を心ゆくまで。



Menu

ランチビュッフェ	大人2,900円
	小学生1,450円

湯本富士屋ホテル

Tel. 0460-85-6111

Map P.16

神奈川県足柄下郡箱根町湯本256-1 営業ランチビュッフェ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>

ホテルこだわりの味を好きなだけ

夜は本格的懐石料理が味わえる「姫沙羅」で、昼はランチビュッフェが楽しめる。和食をはじめ、中華料理、フレンチなど種類も豊富。カレーやシチューなど富士屋ホテルに受け継がれてきた味も。店内中央には、シェフがその場で料理を仕上げるデモンストレーションコーナーもある。



モダンな洋館で本格サンドイッチ料理を

箱根強羅公園内で、ひときわ目を引く八角形の洋館。大きな窓から庭園を眺めつつ、こだわりのサンドイッチ料理がいただける。和牛ローストビーフサンドは、国産和牛と自家製ソースとの相性が抜群。シンプルな料理だからこそ、厳選された素材の味わいが伝わってくる。テイクアウトのソフトクリームも人気。

≡ 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。

Menu

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 600円+税

箱根強羅公園 一色堂茶廊

Tel. 0460-83-8840 Map P.22
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) 営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/isshikido/



究極のサンドイッチ(左)。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(中)。



ミスモ特典

ランチ 10% OFF

5名様まで。他の割引との併用不可。[2017年5月31日迄有効]

多彩な料理が約40種(上)。ライブキッチンでは、ローストビーフの切り出しも(右)。



ホテルの本格料理を buffetで

新鮮食材を使ったメニューが満載のbuffet。目の前でサーブされるローストビーフや旬の味覚の鉄板焼き、和洋中それぞれのシェフが腕をふるう本格料理には、リピーターも多い。パティシエ特製スイーツも忘れずに。食後には、小涌谷温泉「せせらぎの湯」(別料金)でゆっくりと。

Menu

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

箱根ホテル小涌園 buffet「グランヴェール」

Tel. 0460-82-4111 Map P.22
神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297 営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

Topics 箱根

New Open & Renewal

ニューオープン&リニューアル

仙石原 2016年12月オープン

フランス料理の名店が 手がける「滞在するレストラン」

ひらまつ各店でシェフを歴任してきた料理長の吉越謙二郎氏による美食の世界と、全11室に設えられた源泉掛け流しの温泉風呂で、極上のひとときを満喫できる。

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原
Tel.0460-83-8981
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 1245-337



小涌谷 2017年4月20日オープン

全室温泉露天風呂付き 五感が癒される湯宿

高台に立ち、箱根外輪山や溪谷を望む宿「天悠(てんゆう)」。全客室に設けられた信楽焼の温泉露天風呂のほか、空や山々と一体化した絶景露天風呂で、歴史ある小涌谷温泉を堪能できる。

箱根小涌園 天悠
Tel.0460-82-5111
神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297
問い合わせ / 9時～20時
http://www.ten-yu.com/



芦ノ湖 2017年4月中頃オープン(予定)

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖に グリルレストランが誕生

同ホテル別館 1階にカジュアルでありながら上質な空間のグリルレストランが誕生する。迎賓館赤坂離宮で腕を振るった、総料理長の下井和彦氏が吟味した地元食材を生かした料理を提供。

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖
Tel.0460-83-1111
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 144



芦ノ湖 2017年7月中旬リニューアル(予定)

芦ノ湖畔に 日帰り温泉がオープン

宇治の平等院鳳凰堂を模して建てられた宿、龍宮殿本館が日帰り温泉施設に一新。男性用・女性用それぞれの露天風呂からは芦ノ湖や富士山が眺められる。

芦ノ湖畔 龍宮殿 本館
Tel. 0460-83-1121
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 144
日帰り温泉 11時～22時30分 ※外来は18時まで



絶景と自然薯でおいしく健康に

自然薯は漢方として珍重されているため、別名を山薬と呼ぶ。今でも、滋養強壮、新陳代謝の活性化などを求めて、健康志向の人々に人気がある。「山薬」では、麦とろご飯を中心に、大山山麓に育った風味豊かな「自然薯 大山」を使った料理を提供。名水仕込みの豆腐や地元食材で作った料理も味わいたい。

≡ 注目 ≡

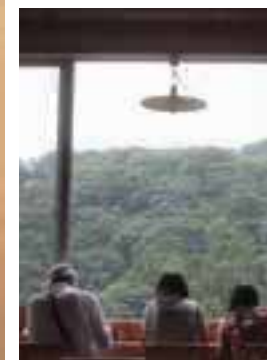
雄大な早川溪谷を眺めながら食せば、身も心も幸せに。

Menu

究極の朝ご飯(土・日・祝) 1,680円+税
山薬とろ膳 2,180円+税
麦めしとろ膳 1,780円+税

箱根 自然薯の森 山薬

Tel. 0460-82-1066 Map P.22
神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下224 営平日10時～20時(L.O.)、土・日・祝7時～20時(L.O.) ※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



国産麦を四割配合の麦飯に粘りと風味抜群のとろろをかけて(左)。人気No.1「至高の星ご飯」(2,680円+税)(右)。



風味豊かなこだわりそばを
和洋が融合する空間で



口当たりのよい自然薯ムースがカレーによく合う白いカレー蕎麦(上)。合鴨のロースト自然薯バター焼き添えはワインとともに(下)。

9種のそば前から3種を選ぶことができる蕎麦御膳は、開店当初からの人気メニュー。

昨夏のオープン以来、そば店とは思えない空間が人気を呼んでいる。そばは、老舗で修業した店主が、国産そば粉に、皮ごとすり下ろした自然薯を練り込み、その日の温度や湿度に合わせて打つ。こだわりのつけ汁は、2種の鰹節から取った一番だしをこし、かえしと合わせたもの。カレースープに自然薯ムースを載せた白いカレー蕎麦は、まるやかで深い味わいが人気だ。鴨せいろや月替わりそばもぜひ。

Menu

じねんじょとろ蕎麦御膳 1,800円+税
そば屋の出汁巻き玉子 750円+税
天せいろそば御膳 2,100円+税
鴨南蛮 1,850円+税
月替わりそば 1,700円+税～
満足コース(当日可) 3,800円+税

じねんじょ蕎麦 箱根 九十九

Tel. 0460-84-0899 Map P.24 ①
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原917-11
営11時～20時30分(L.O.20時) ※不定休 ②あり
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分
<http://www.hakone-soba.com/>



白壁と青い天井が印象的な広々とした店内で、くつろぎの時間を。

仙石原・芦ノ湖



カンツォーネと旬のパスタで至福の時を

ベネチアングラスのコレクションが素晴らしい箱根ガラスの森美術館に、カンツォーネが流れ、イタリア気分が満喫できるカフェ＆レストランがある。自家製ソースや旬の食材を使ったパスタは、モチモチとして美味。生ハムやサラダには、樹齢100年にもなる古木の芳醇なオリーブオイルが使われている。

注目

雄大な山々を背に、イタリア人歌手による本場のカンツォーネを。



人気のアマトリチャーナ(左)。3種のソースから選べるシフォンケーキ(右上)。カンツォーネは毎日6回(右下)。



Menu
パスタ 各種1,300円
シフォンケーキ 980円
フルーツティー 2,200円

箱根ガラスの森美術館
カフェ＆レストラン テラ・カンツォーネ
CAFFÉ RISTORANTE LaCanzone
Tel. 0460-86-3111 Map P.24 ①
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原940-48 営10時～17時30分(L.O.17時10分) ※カフェ利用は入館料が別途必要 ⑥無休 ②あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分 <http://www.ciao3.com>

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。



芦ノ湖畔で楽しむアートとイタリアン

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。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オリジナルグッズ、富士山をテーマにした楽しいグッズをそろえたショップがある。

ミスモ特典

玉村豊男 ポストカード進呈

本誌持参でお食事された方に1枚進呈。[2017年9月30日迄有効]

Menu

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

芦ノ湖テラス イタリアンレストラン ラ・テラッツァ

Tel. 0460-83-1074 Map P.24 ②

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根61 ⑨10時～20時(L.O.19時30分)、土・日・祝は9時～ ⑩無休(2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>



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(左)。

新鮮な地場野菜が主役の創作中華

毎朝、農家から仕入れる地場野菜本来の味を生かし、厳選した調味料でシンプルに味付けした料理は、驚くほど彩り豊か。家族や仲間とシェアして、豊富なメニューの中から一品でも多く満喫したい。ディナータイムは6歳以下の子どもは入店不可。御殿場プレミアムアウトレットから車で5分。

Menu

油淋鶏 1,600円
エビマヨ(2尾入り) 1,000円
コース料理 4,000円～

≡注目≡

2階の個室は、7名～36名収容可能。予約がおすすめ。

たから亭

Tel. 0120-830-224 Map P.5

静岡県御殿場市東田中1766-7 ⑨11時30分～15時(L.O.14時)/17時30分～22時30分(L.O.21時30分) ⑩月曜(祝日の場合は火曜) ⑪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≡

ほとんどのメニューがテイクアウト可能!

おすすめの雲白肉(ウンバイルー)(左)。マスコットのフクロウに会える楽しみも(右)。



Menu

雲白肉(ウンバイルー) 1,800円+税
ランチ 950円+税～

中国料理 太原

Tel. 0460-84-5282

Map P.24 ①

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1181 ⑨11時～14時30分(L.O.)/17時～20時30分(L.O.) ⑩水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≡

ペットOK。店内の床は、ペットにやさしい素材を使用。

箱根唐揚げランチプレート。セットドリンクは、ワインや箱根山麓紅茶がおすすめ。



湖畔でのんびり 極上唐揚げランチ

湖畔の屋下がり、ワイン片手の大人ランチにおすすめ。ハーブと白ワインで漬けた鶏の唐揚げは唐揚げの概念を覆すおいしさで、オーナーが何年も研究してたり着いた絶品。ランチプレートは、ピアブレッド、サラダ、自家製スープ、フルーツ、ドリンク付きなのがうれしい。

Menu

箱根唐揚げ テイクアウト 750円
ランチプレート 1,500円

箱根唐揚げ Karatto

Tel. 0460-83-5008

Map P.24 ②

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根10 ⑨11時～15時 ⑩水曜箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分

本場ソウルの味をとろける厳選和牛で

仙石原で話題の本格焼肉レストラン。ソウル本店は、最高級の肉にこだわる名店だ。選び抜かれた黒毛和牛を、富士山の溶岩石を使ってジューシーに焼き上げ、秘伝のタレでぜいたくに。本店仕込みの特製冷麺や一品料理もぜひ。ランチは880円～。無料送迎(2名～。要問い合わせ)利用でアルコールも楽しめる。

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9月30日迄有効]

Menu

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

韓国料理・焼肉 景福宮

Tel. 0460-84-5529 Map P.24 ①

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原74-1 ⑨11時30分～14時/17時30分～22時(L.O.21時30分) ⑩不定休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分



舌でとろける極上黒毛和牛(右)。一番人気の冷麺ランチ(中)。無煙ロースターを使用。握りごたつ席も(左)。





行楽御膳の1品、海老と野菜の天井(左)。季節のミニ懐石(右上)。自然を眺めながら、ホテルの味を(右下)。



仙石原ランチコース(左)、薪火料理は料理長が自ら調理(右下)。濃紺と金がテーマカラーの店内(右上)。

ミスモ特典

10% OFF

他の割引との併用不可。
[2017年9月30日迄有効]

クラシカルホテルの味をリーズナブルに

山のホテルが守り続ける伝統の味を、芦ノ湖を眺めながら、落ち着いたあるレストランで堪能したい。にぎり寿司やそばなど気軽に楽しめる食事から、お得なランチメニューの行楽御膳、ぜいたくなコースまで、好みに合わせて選べる。彩り豊かな懐石料理は心を豊かにしてくれる。元箱根港からは送迎バスあり。

Menu

行楽御膳(お好みの丼1種類と、6種盛りの八寸、香の物、赤だしの御膳)
(ランチメニュー)2,138円

小田急 山のホテル つつじの茶屋

Tel. 0460-83-6321 Map P.24 ②

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根80 ⑤11時30分～14時(L.O.)/17時30分～20時30分(L.O.)※夜のみ要予約 ⑥無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分+徒歩15分

ミスモ特典

10% OFF

他の割引との併用不可。
[2017年9月30日迄有効]

ここでしか味わえないフレンチジャポネ

厳選された肉や魚をかまどの薪火でジューシーに焼き上げるなど、伝統的なフランス料理の調理法をベースに、和の食材や技術を取り入れたフレンチジャポネが楽しめる。おすすめの仙石原ランチコースは、オードブル、2種類から選べるメイン、スイーツなどがついてお得。欧風の店内で心ゆくまで味わいたい。

Menu

仙石原ランチコース 2,970円

小田急 箱根ハイランドホテル ラ・フォーレ

Tel. 0460-84-8541 Map P.24 ①

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原品の木940 ⑤11時30分～14時(L.O.)/17時30分～20時30分(L.O.)※夜のみ要予約 ⑥無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分 http://www.hakone-highlandhotel.jp/



ミスモ特典

ワンドリンクサービス

2名以上でお食事の方。
1名につき1杯。本誌持参。
[2017年9月30日迄有効]

牛肉がゴロッと入った絶品ビーフカレー(上)。湖を目の前に優雅な時間を(下)。



コク旨ビーフカレーを 特等席で

湖畔の輝く光を浴びながら、思いに残るリゾートランチなら、香り高い20種類以上のスパイスを使って1週間煮込んだ絶品ビーフカレーを。とろとろハヤシライスとともに、人気のメニューだ。芦ノ湖産スモークトラウトのサラダライスやデザート類も充実。海賊船桃源台港すぐ。

Menu

ビーフカレー 1,350円+税
ハヤシライス 1,500円+税

レストラン 樹の館

Tel. 0460-84-5545

Map P.24 ①

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根164 ⑤10時30分～18時(冬季は日没まで) ⑥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/



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9月30日迄有効]

おすすめは絹引雪割(上)。ミスモ特典でサービスになる味噌こんにゃく(下)。



ゴボウと胡麻の 極細うどん

芦ノ湖の目の前に立つ有名うどん店。名物は、こだわりの国産小麦にすりおろした国産黒ゴボウと胡麻を練りこみ、箱根の名水で仕上げた極細のうどん。ゴボウと胡麻の香り、絹糸のような舌触りを堪能できるオリジナルメニューだ。ヘルシーな味わいで女性に大人気。

Menu

絹引雪割 1,200円
天重セット(並) 1,400円

きぬびき 絹引の里

Tel. 0460-83-5151

Map P.24 ②

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-10 ⑤11時～18時(L.O.)※季節により変更あり ⑥無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分 http://www.kinubikinosato.jp



話題の「King of Sandwich サンドイッチの王様」は、国産牛ステーキと厚切りベーコンを挟んだ約20cmのサンドイッチタワー。驚きのボリューム感と満足感が味わえる人気の一品です。

1937年創業のクラシックホテル「赤倉観光ホテル」から受け継ぐパンづくりの技術を活かし、上質にこだわった風味豊かなパンが並ぶベーカリーカフェレストラン。

3F レストランでは、芦ノ湖の景色をバックに、オープンキッチンでシェフが仕上げるサンドイッチやガレット、オリジナルクレープ、コールドストーンアイス等、目の前で調理するライブ感あるメニューをご用意。

1F ベーカリーでは約60種類のパンをはじめ、オリジナル紅茶やジャム、人気のマグカップ等を販売。

湖面をわたる爽やかな風を感じながら、芦ノ湖温泉を愉しんで頂ける足湯テラスもあり。購入したパンやドリンクは、足湯席や、2Fのカフェでゆっくりとお召し上がりいただけます。



Bakery & Table

since 1937

風わたる芦ノ湖のほとり、
開放的な景色を望みながらくつろぐ、
非日常の心地良さとともに
味わい豊かな厳選素材をふんだんに使った
上質なパンを贅沢に味わってください。

Bakery & Table 箱根

TEL 0460-85-1530 www.bthjapan.com

〒250-0522 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根字御殿 9-1
(箱根海賊船・芦ノ湖遊覧船・元箱根港より徒歩すぐ)

・1F ベーカリー 10:00-17:00
バー 10:00-15:00
・2F カフェ 8:30-17:00 (L.O 16:30)
・3F レストラン
(朝食) 9:00-11:00 (L.O 10:00) ※土日祝のみ
(通常) 11:00-18:00 (L.O 17:00)

※営業時間の変更は HP にてご案内いたします。



御殿場名物のみくりやそばを使った富士おろしそばも人気。

・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。黒米、うるち米、さび、黒大豆など12種類の雑穀が入った体に優しいふじみだんごを食べながらゆったり景色を堪能したい。

Menu	
・カツ鍋膳	1,350円
・富士おろしそば	1,250円
・ふじみだんご	1本150円

御殿場 乙女峠 ふじみ茶屋

☎ 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
◎全曜

MAP P24 ①



柔らかくジューシーなローストビーフはリピーターも多い。

・ゆったりと過ごせる和カフェとお土産処。

箱根町港に和カフェとお土産処をそろえて2016年にオープン。ローストビーフに鮮やかな野菜が添えられた「ローストビーフ御飯」、スフレ風でふんわりとした抹茶の香り豊かな「畔屋特製パンケーキ」など、こだわりの味が楽しめる。

Menu	
・豚ローストビーフ御飯 ～12品目の野菜添え～	1,780円
・桜海老とらすの箱根八里井	1,620円
・畔屋特製カレー	1,280円
・畔屋特製パンケーキ	950円

箱根町 茶屋本陣 畔屋

☎ 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

MAP P24 ②

海賊船往復乗船券
(または海賊船・
ロープウェイ1日きっぷ)の提示で
飲食代の5%割引



朝霧高原豚を使ったカツカレーも人気。

・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ふわとろオムライスが一番人気。

Menu	
・ふわとろオムライス	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
・ヨーグル豚のジンジャーソテー	1,400円

桃源台 桃源台ビューレストラン

☎ 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

MAP P24 ①

海賊船往復乗船券
(または海賊船・
ロープウェイ1日きっぷ)の提示で
飲食代の5%割引



箱根湯葉そばは地元ならではの
上質な食材を使った看板メニュー。

・体にやさしい メニューが豊富。

元箱根港近くの開放感あふれる食事処でのんびり食事や甘味が楽しめる。季節や数量限定の公魚フライ定食はサクサクの食感、湯葉そばや箱根の湧水で作った湯葉を使ったメニューは、まろやかで上品な味わいと人気が高い。

Menu	
・箱根湯葉そば	1,300円
・箱根湯葉丼	1,300円
・公魚フライ定食(数量限定)	1,580円
・豚味噌かつ定食	1,580円

元箱根 あしのご茶屋

☎ 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

MAP P24 ②

海賊船往復乗船券
(または海賊船・
ロープウェイ1日きっぷ)の提示で
飲食代の5%割引



箱根山麓豚を使用した「特製」大涌谷カレー(左)、ポロネーゼ(右上)。窓から見えるロープウェイと大涌谷(右下)。

※箱根ロープウェイ早雲山駅～大涌谷駅間は4/14(金)まで設備改良工事のため運休し、代行バスを運行

Menu	
「特製」大涌谷カレー	1,050円
スパゲティ・ポロネーゼ	1,100円
スープとパンのセット	750円

大涌谷 駅食堂

☎ 0460-84-4650
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1251
◎10時30分～14時30分(L.O.14時)※季節変動あり ◎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/

Map P.24 ①

大迫力の大涌谷を一望できるレストラン

箱根の観光名所、大涌谷を望む同店は、箱根ロープウェイ大涌谷駅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ができる。イチオシの「特製」大涌谷カレーは、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。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。

注目

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。

芦ノ湖や箱根連山を望む リゾートホテル



ごちそうMAP読者限定 特別プラン



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。
(2017年8月末まで)

日帰り入浴

11時～15時

・大人 1,500円
・小人 1,000円

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。

箱根仙石原 ホテル花月園

☎ 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

小田原駅東口

直結

小田原も丸かじり

小田原地下街



HaRuNe小田原



エスカレーターで
一直線



小田原駅東口を出たら、エスカレーター
で一気に地下街へ、旅行カバン片手でも
雨の日でも安心の好立地♪



まずは腹ごしらえ

左：田むら銀かつ亭「豆腐かつ煮定食」
右：海鮮横丁 うおくに
「豪快漁師の海鮮丼」



豆腐かつ煮や海鮮丼
名店の味が集合！

箱根や小田原の人気メニューがずらり。
広々とした店内でゆっくり食事しながら、
街歩きの前戦会議はいかが？



地元客からも
人気

旅上手は
お土産を
先にチョイス!!



右から時計回り：山安ひもの(干物)、最中工房小田
原種秀(もなか)、小田原かまぼこ本陣(揚げかまセッ
ト)、朝ドラファーム(果物)、TAKUMI館(木工品)

小田原の名産品や手土産がずらり
ココでしか買えないお土産も

地元客も通うHaRuNe小田原には、小田原の「とれた
て」「できたて」がそろそろ。小田原・箱根地方に伝わる伝統
工芸技術を生かしたモダン木工品やかからくり箱も人気。

買ったお土産は
預ける？送る？

小田原駅手ぶら観光センターでは、手荷
物預かりや配送、クール便対応の宅急便
発送もできる。HaRuNe小田原でお買い
上げの商品の発送には割引サービスも！

手ぶらで
ラクラク!



小田原観光の強い味方



便利な
MAPも

イベント
情報も

街かど案内所「小田原日和」では、地元をよく知るス
タッフが希望に合わせた観光プランをアドバイス。

帰りも
HaRuNe小田原へ!



葉の花ヴァレージ
ムーンカフェ

電車が来るまでホッとひと息

街歩きを楽しんだら、淹れたてのコーヒーでひと休み。
できたての菓子や弁当、総菜を買って、手土産にするのも◎。