

別冊 [ミスモ箱根]

箱根・小田原の  
グルメ専門フリーマガジン

FREE

Vol.14  
2017 秋・冬号

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

M i s s o m o  
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  
hakoneginyu.co.jp





# Present

静寂に包まれた情趣豊かな隠れ湯へ



## 日帰り入浴券

湯坂山の中腹にある、大自然に抱かれた日帰り温泉。自然との一体感を感じられる岩風呂で、癒しのひとときを。

**湯の里 おかた**  
☎0460-85-3955  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋191  
<http://www.yunosato-y.jp/>

5組  
10名様

和の遊び心も楽しい多様な湯が待つ宿



## 平日宿泊券(1泊2食付)

全室にヒノキの露天風呂(温泉ではない)を完備したぜいたくな湯宿。大露天風呂や大浴場、無料貸切露天風呂も楽しめる。

**季の湯 雪月花**  
☎0460-86-1333(予約専用)  
<http://www.hotspa.net/hotels/setsugetsuka/>

1組  
2名様

## 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 ■性別 ■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。

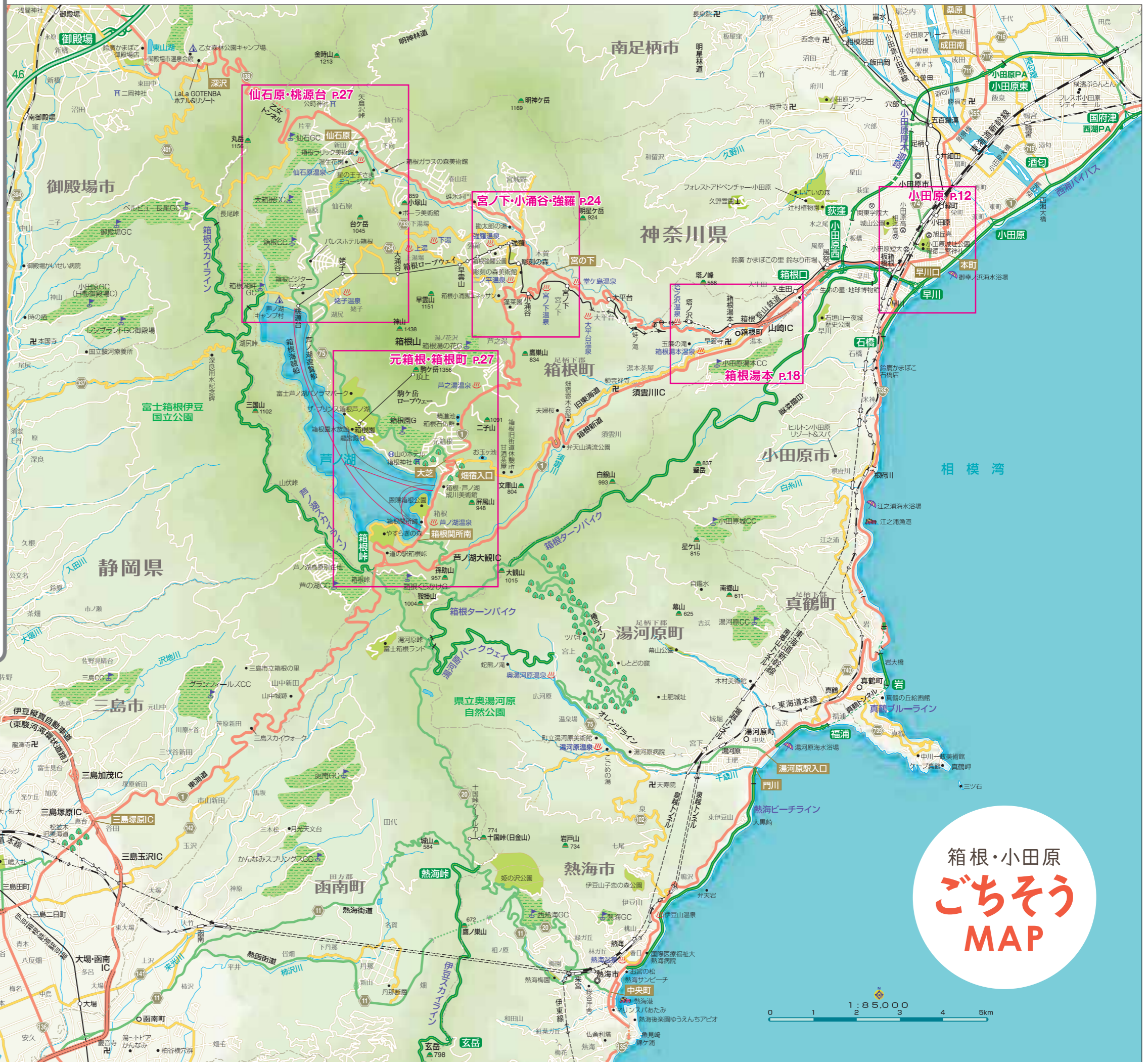
**【アンケート】**①本誌をどちらで入手されましたか? ①駅( ) ②宿泊施設( ) ③観光施設( ) ④飲食・土産店( ) ⑤その他( ) ②本誌で紹介したお店で行ってみたいところはどこですか? ③本誌で紹介したお店で実際に行ったところはどこですか? ④今後「箱根・小田原」ごちそうMAPで取り上げてほしい飲食店があれば教えてください。⑤本誌に対するご意見や感想をご自由にお書きください。

**【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  
ミス箱根編集部「箱根・小田原ごちそうMAP秋・冬号プレゼント」係  
▶FAX 044-959-3751 ▶Eメール [gmap@mismonet.com](mailto:gmap@mismonet.com)

**【締切】**2018年2月23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





# 至高の名店

豊かな自然、歴史に彩られた  
箱根・小田原で  
贅を尽くした料理と空間を  
心ゆくまで味わいたい。  
大切なひとときを演出する  
名店をご案内。



## 強羅 懐石料理 花壇

レトロな雰囲気の和室からは、庭園を眼下に望みながら、ゆったりと食事を楽しむことができる。



素材一つひとつの持ち味を引き出し、器や盛り付けで美しく仕上げた懐石料理。写真はイメージ。



エレガントなステンドグラスも建設当時のまま。やわらかな日差しがさしこみ、昭和初期にタイムスリップしたかのような印象。



館内には、関院宮載仁(ことひと)親王の像が。

## 由緒正しき宮家の別邸で 季節の懐石を味わう

世界が認める名旅館「強羅花壇」の敷地内に立つ「懐石料理 花壇」は、旧関院宮家の夏の別邸を生かしたレストラン。昭和5年に建てられた洋館は、中世ヨーロッパに多く見られるハーフティンバースタイル。大きな窓からは、100年近く経て大きく育った木々をはじめ、豊かな箱根の自然を見渡すことができる。モダンなアールデコ様式で意匠された空間で、会話を楽しみながらゆったりと、優雅なひとときを。

四季の移ろいを大切に、丹精込めて仕上げる月替わりの献立は、食材の「走り」「旬」「名残」を生かした彩り鮮やかな懐石料理。メニューはお弁当形式の「花乃膳」から特別懐石まで幅広くそろろう。食後は、「強羅花壇」のラウンジカフェの利用が可能。ディナー時は、近隣施設までペンツでの送迎サービスも受けられる。歴史が香る空間と目にも美しい料理、その余韻もたっぷりと感じたい。

### おすすめメニュー

花の膳(昼のみ)	3,500円
懐石料理	5,000円～20,000円 (20,000円は要予約)
和牛懐石料理	10,000円



### 懐石料理 花壇

☎ 0460-82-3333 Map P.24

📍 神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300

🕒 11時～15時30分(L.O.14時30分) /

17時30分～21時(L.O.20時) 📞 不定休 📍 あり

📍 箱根登山鉄道強羅駅から徒歩3分

<http://www.gorakadan.com/kadan/>





「気温や山の色、野草の成長など、日々感じ取れるこの土地の四季を、料理を通じてお客様にお届けしたい」と話す吉越氏。



「相州牛イチボの炭火焼 皮付き玉葱とフォアグラのオープン焼き 黒トリュフソース」(左)。「和歌山県産 鮎の炭火焼 ゴルゴンゾーラのリゾットと浅利のフランを沿えて」(右)。



仙石原

# THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原

ピカソやシャガールの名画が飾られたダイニングで至福のひとつときを。

## 贅を尽くした料理をひらまつのおもてなしで

美食家から愛されているフランス料理の名店ひらまつが、時間や食後の運転を気にせずに食事を楽しんでほしいと、箱根・仙石原にオープンした滞在型のレストラン。極上の食事と温泉を、心ゆくまで満喫できると好評で、滞在中に再訪の予約を入れる客も多いという。料理長は、ひらまつに入社してから20余年、イタリア料理部門一筋で腕を磨いてきた吉越謙二郎氏。新店を任されてから半年でミシュラン

の星を獲得した経験もあり、料理界にこの人ありと評される人物だ。厳選した最上級の素材を生かすイタリア料理に、フランス料理の技法を取り入れ昇華させた独自のメニューは、彼の手によるもの。「もっともいい香り、もっともおいしい状態」へのこだわりから、サーブの瞬間にまで心を配り、客の目の前で料理を仕上げる演出には、感嘆の声が上がることも。宿泊者以外にも、ディナーのみ利用可(要予約)。



THE HIRAMATSU  
HOTELS & RESORTS 仙石原

☎0460-83-8981 [Map P.27](#)  
 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1245-337  
 ☎ディナー16時~20時(L.O.)  
 ※予約制(当日予約可) ☎無休  
<http://www.hiramatsuhotels.com/sengokuhara/>

### おすすめメニュー

ディナーコース(宿泊者以外)  
 12,000円+税  
 20,000円+税  
 1泊2食付(2名1室利用)  
 1名 53,000円+税~



HaRuNe小田原で見つけた!

# 小田原・地元の味&土産

小田原駅東口  
直結



**歴史ある  
鮮魚高直営の  
海鮮料理店**

海鮮料理  
海鮮横丁  
うおくに  
0465-22-1234  
豪快漁師の海鮮丼  
1,450円+税

**全国でも  
珍しい最中の  
専門店**

和菓子  
最中工房  
小田原種秀  
0465-23-6508  
生キャラメル最中  
1個 160円+税

**とれたて新鮮な  
地物果実や  
加工品**

農産物  
朝ドレ  
ファ〜ミ♪  
0465-23-3100  
片浦レモンなど  
旬の地元フルーツが人気  
※季節により種類が異なります。

**小田原が誇る老舗  
山安の干物を  
土産に**

ひもの  
山安ひもの  
0465-20-1147  
旨みを凝縮した  
上質な干物が豊富に揃う

**箱根・強羅名物  
豆腐かつ煮を  
小田原で**

和食  
田むら  
銀かつ亭  
0465-22-8989  
豆腐かつ煮定食  
1,232円+税

**小田原蒲鉾組合  
12社の  
商品が揃う**

かまぼこ  
小田原  
かまぼこ本陣  
0465-46-7448  
あげかま棒 360円+税

**伝統製法で作る  
名物の極上梅干し**

梅干し・佃煮・惣菜  
小田原  
田中屋本店  
0465-22-6434  
小田原十郎梅「雲上」  
1個 300円+税  
箱(5個入り) 1,500円+税

**こだわり和洋菓子と  
淹れたて  
コーヒー**

和洋菓子・雑貨・カフェ  
菜の花ヴィレッジ  
0465-23-1567  
バリバリ焼モンブラン  
1個278円+税

**大ぶりで柔らか  
ジューシーな唐揚げ**

唐揚げ  
唐揚げ専門店  
BATA-BATA  
0465-55-8159  
漬け込み唐揚げ(醤油・塩)  
100g 380円+税

## うれしい! ショップ&サービス

**案内  
サービス**

小田原に着いたら  
まずは立ち寄りたい!

街かど案内所  
「小田原日和」  
0465-23-1150  
小田原の観光・イベ  
ント情報を地元ス  
タッフがご案内。うれ  
しい傘の貸し出しも。

MAPも!

**配送**

手荷物預かりで  
手軽に観光を

クール便も!

小田原駅  
手ぶら観光センター  
080-7776-3514  
手荷物預かり・箱根への当  
日配送、宅急便発送など。  
HaRuNeでお買い上げの  
商品の発送、割引もあり。

**木製品**

箱根・小田原伝統の  
木製工芸品

実演  
イベントも!

TAKUMI館  
0465-46-9306  
木目が美しく、手触り  
の良い木製品が並  
ぶ店内。からくり箱は  
土産としても好評。

## 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!



**1F**  
漁師の浜焼  
「あぶりや」 営 10時~22時  
☎ 0465-24-7804

**1F**  
「旨いもの屋台」  
営 平日:12時~16時  
土日祝:10時~16時

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

**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 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  
◎ 10時~22時(店舗により異なる) ㊚ 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  
◎ 平日10時~17時 / 土日祝10時~22時  
㊚ 無休  
<http://gyoson.com>

# 小田原地下街 HaRuNe小田原

〔営業時間〕 ショッピング:10:00~20:00 レストラン:11:00~22:00 一部、店舗により営業時間が異なります 神奈川県小田原市栄町1-1-7(小田原駅東口直結)

0465-23-1150(街かど案内所) <http://www.harune-odawara.com/>





海の幸、山の幸、四季折々の旬の食材が豊富なメニューに登場。コース料理も充実し、会食や宴会にも。

## 注目

風格ある歴史的建造物の、小田原を代表する老舗日本料理店。

## 新鮮な地元の食材を職人技で満足の味に

創業125年の日本料理店。趣のある建物は、国の有形文化財としてその伝統を物語っている。新鮮な地魚を使い、刺身や寿司、焼き魚、芳醇な香りの特注胡麻油を使用した天ぷらなど、四季折々、海の幸、山の幸を取り入れた料理がいただける。1階は、気軽に入れる食堂。2階には、200名まで宴会ができる座敷も。

**Menu** すし 1,000円+税～  
天丼(お粥・香の物付き) 1,500円+税～  
おさしみ・天ぷら定食 1,700円+税～

**だるま料理店**  
Tel. 0465-22-4128 **Map P.12**  
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/>

## 老舗かまぼこ13店のおでん種が一堂に

古民家風の店内に足を踏み入れると、かつおと昆布のだしの香りが出迎えてくれる。小田原の老舗かまぼこ店の特製おでん種は、定番から旬の食材を取り入れた変り種まで多彩。小田原流に梅みそを付けて味わおう。開店10周年を記念して造られた「はなれ月の風音」は、ぜいたくな空間。8名以上で貸し切りも。

## 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。[2018年3月31日迄有効]

**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  
鱈の押し寿司 620円～

**小田原おでん本店**  
Tel. 0465-20-0320 **Map P.12**

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(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>



旬の味を楽しめる特製おでん盛合せランチは女性に人気(右)。新たにオープンした「はなれ月の風音」(中)。



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。

0 500m





新鮮な魚介類は、旨みが違う(左)。珍しいマグロの大トロかま(右上)。大きな浜焼の看板が目印(右下)。



ランチのセットは十割そばに、上海鮮丼(左)か上天丼(右)が付く。会食には豪華なお昼のコース(4,800円+税)を(中)。



### 小田原の新鮮な食材にこだわる人気店

都内で高級割烹料理店を営んでいた店主が、新鮮な素材を求めて小田原に開店。地魚や朝どれの野菜を使ったこだわりの料理が好評だ。ランチは、香り高い十割そばに、上海鮮丼か上天丼を付けたセットが1,500円とお得。コース料理は、予約の際に希望を連絡すれば、可能な限り仕入れておいてくれる。

Menu	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~

#### 注目

冬の味覚「ふぐコース」は、10月から3月ごろまでの期間限定。

あじのうおたか  
**味乃魚隆**  
Tel. 0465-24-6877 Map P.12  
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-i.co.jp/uotaka/

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。[2018年3月31日迄有効]

### 新鮮魚介を買って場内でバーベキュー

小田原漁港の近くにあり、新鮮な魚介類、干物や珍味、地元の新鮮野菜を販売している。寿司、燻製、たこせんべいの店などもある人気スポットだ。中でもにぎわうのが、場内にある屋根付きのバーベキューエリア。ビールや地酒もあり、購入した魚介類を焼いて食べることができる。

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.12  
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

### 漁港直送、鮮魚たっぷりのぜいたく丼

小田原漁港で店主自らが競り落とした新鮮な海の幸。それらをふんだんに使った海鮮丼は、全国ご当地どんぶり選手権で入賞した「湘南しらすの小田原三色丼」など20種類もある。日本酒や焼酎も充実しており、小田原おでんやカキのがんがん焼き、小田原かまぼこなどをつまみに、飲むのも楽しい。

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。[2018年3月31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.12  
神奈川県小田原市栄町2-3-4  
◎11時~21時30分(L.O.21時) ◎無休  
JR・小田急線小田原駅から徒歩1分



### 小田原駅直結「豆腐かつ煮」の行列店

行列の絶えない人気店、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」「鱈のなめろう丼」「アジフライ定食」など、小田原店ならではのメニューや飲み放題付きコースも楽しめる。

#### 注目

駅直結なので、雨の日でも立ち寄りやすい!

Menu	豆腐かつ煮定食	1,232円+税
	小田原御膳	2,000円+税
	コース(2時間飲み放題付)	5,000円+税~

**田むら銀かつ亭 ハルネ小田原店**  
Tel. 0465-22-8989 Map P.12  
神奈川県小田原市栄町1-1-7 ハルネ小田原内  
◎11時~15時/17時~22時(L.O.21時) ◎不定休  
◎あり(ハルネ内で3,000円以上利用の方1時間無料) JR・小田急線小田原駅から徒歩1分



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



生・釜揚げ・沖漬けのしらすを載せた「湘南しらすの小田原三色丼」(右)。大海老が目玉の「たまらん丼」(中)。





注目

こだわり抜いた素材を使い、伝統の技で仕上げる小田原の味。

紅白蒲鉾上小板は店で一番人気(左)。色鮮やかな小田原だて巻、君まき(右)。



お土産 150年の伝統の味が広がる

魚本来の旨みと弾力があり、指名買いも多いシログチを使ったかまぼこ、内閣総理大臣賞を受賞した「いさき蒲鉾」、評判の焼きかまぼごや揚げかまぼこなど、先達から受け継いできた味がそろろう。お土産や贈答品のみならず、地元では食材やオードブル、おつまみとしても愛されている。

Menu

蒲鉾上小板 930円+税  
君まき(小) 700円+税

丸う代 本店

Tel. 0465-22-9221

Map P.12

神奈川県小田原市浜町3-6-13  
◎8時~19時 ◎無休 ◎あり  
JR・小田急線小田原駅から徒歩20分  
http://www.maruu.com  
※10/1(日)より価格改定あり



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。  
[2018年3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.12

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



香り高い桜えび天ざる(左)。新鮮なしらす丼(中)。お堀端通りに面した風情ある店構え(右)。



天保年間創業の老舗で香り高いそばを

小田原城下で100年以上続く老舗そば店。素材に徹底的にこだわり、そば粉は北海道の契約農家から、ダシに使うかつお節は小田原の老舗から仕入れている。おすすめは、静岡県由比町の船主から仕入れた桜エビで作るかき揚げ。サクサクとした食感と香ばしさを、存分に楽しんで。新鮮なしらすの丼も人気だ。

Menu

桜えび天ざる 1,450円+税  
小田原海鮮丼 1,200円+税  
ミニ桜えび天丼セット 1,550円+税

そば処 橋本

Tel. 0465-22-5541

Map P.12

神奈川県小田原市栄町1-13-37  
◎11時~19時(L.O.)、水・日・祝~18時(L.O.)  
◎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。  
[2018年3月31日迄有効]



## 本格 四川料理を 小田原で楽しむ



食乃壺  
新玉新通 中町一丁目  
小田原駅 東口 竹の花 新栄通り

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



豪勢な天ぶら地魚刺身定食(1,980円+税)(右)。人気の三代目こぼれげた寿司(2,980円+税)(左下)。



Menu  
ネギトロしらす丼 980円+税  
本日の地魚3種盛り丼 1,780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.12

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/

魚屋直営!小田原の海の幸をぜいたくに

早川港の魚屋直営なので、鮮度とおいしさは抜群。職人の目利きに惚れ込み、遠方から訪れる常連客も多い一番人気の名物・海鮮丼「三代目こぼれげた寿司」は、名前のとおり、たっぷり載せられたネタに、思わず笑みがこぼれてしまう。「地魚定食」や小田原どん認定「かまぼこカツ丼」もおすすめ。

ミスモ特典

あおさの味噌汁サービス

通常250円+税。本誌持参で食事をした方。  
[2018年3月31日迄有効]







名物は喜之助定食(左)。和食一筋の料理長(中)。炭火焼きのさがみあやせポークは3つの味で(右)。



相模の食材にこだわった、地元料理長の味

相模の海の幸、山の幸を存分に味わえる定食屋。2016年12月オープン以来、一番人気は、無添加の干物を高級備長炭で外はパリッ、中はふっくらと焼き上げた喜之助定食(1,500円)。凝縮した魚の旨みを堪能できる一品だ。ほかにも、箱根出身の料理長自慢のメニューがずらり。箱根に来たら、ぜひ立ち寄りた。

Menu 炭火焼ステーキ  
"さがみあやせポーク"定食 1,450円  
旬の地魚盛り 刺身定食 1,500円

喜之助

Tel. 0460-83-8838 Map P.18  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本703-19  
◎11時30分~14時(L.O.)/17時30分~21時30分(L.O.) ◎月曜  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩2分

**ミスモ特典**  
ごはん大盛り  
無料  
定食ご注文の方。  
[2018年3月31日迄有効]



好評の煮込みハンバーグ(右)。アートな雰囲気店内(左上)。秋の味覚スイーツポテト(左下)。



Menu 水出しコーヒー 900円  
マロングラッセ入りスイーツポテト 900円  
煮込みハンバーグ(サラダ・ライス付) 1,500円

画廊喫茶ユトリロ

Tel. 0460-85-7881 Map P.18  
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/>

名画に囲まれたぜいたくな時間

店内には、モーリス・ユトリロ、その母のヴァラドン、平賀敬、四谷シモンなど有名作品が飾られている。優雅な空間で飲む水出しコーヒーは、箱根の湧き水を使い、すっきりとした苦味が好評。香り高いマロングラッセ入りのスイーツポテトと合わせたい。期間限定の煮込みハンバーグも味わってほしい一品。

≡注目≡

旬のフルーツがたっぷり!常時10~15種類のデザートがうれしい。



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  
食事処・休み処充実 **日帰り温泉**

うれしい特典付き

本誌持参でお得に!  
ごちそうMAP限定特典

特典の併用可【2018年3月末日まで有効】

特典① ご入浴料  
通常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

特典②  
お食事 **200円OFF**  
食事メニュー注文の方

特典③ 通常600円 ▶  
**お子さま無料**  
小学生以下/大人1名につき子ども1名まで有効



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

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

MAP P18





やさしい味わいのすっぽん鍋(左)。自慢の源泉100%の野天風呂(右上)。脂の質が良い箱根山麓豚(右下)。



女性に人気の山茸そばとおすすめの天井(左)。ヘルシーな自然薯とろそば(中)。オリジナルの焼酎をそば湯割りで(右)。



### 駅前の老舗そば店でこだわりの味に舌鼓

箱根湯本駅近く、国道1号線沿いに立つ老舗。石臼で挽いた国産そば粉と箱根の名水、つなぎには自然薯のみを使った、香り高くコシが強いそばが特徴で、3種のかつお節をブレンドしたつゆとの相性も抜群だ。名物は、濃厚な自然薯を味わえる自然薯そばや、きのこが載った山茸そば。サクサクの天井も人気。

Menu	天井 (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

**箱根自然薯 山そば**  
Tel. 0460-85-7889 [Map P.18](#)  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本704  
◎11時~19時 ◎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/>

### 注目

秋から冬にかけて、自然薯、きのこなど豊かな滋味が堪能できる。

### 滋養料理と温泉で体の芯から温まろう

疲れや冷えを感じたら、古くから重宝されてきた滋養料理を。食事処「山法師」の「すっぽん鍋」は、栄養やコラーゲンが溶け込んだ濃厚なスープが特徴。食事処「楽天」では、温泉を使ったしゃぶしゃぶ「箱根山麓豚の温泉湯くぐり」をいただける。源泉100%の温泉とともに、ゆっくり満喫して。

Menu	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

**天山湯治郷**  
Tel. 0460-86-4126 [Map P.18](#)  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋208 「天山」◎9時~23時(最終受付22時) ◎無休 入館料/大人1,300円 「山法師」◎11時~14時(L.O.)/18時~21時(L.O.) ◎木曜「楽天」◎11時30分~22時(21時L.O.) ◎金曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩10分

### 注目

2カ所の食事処とカフェで、人気の温泉を使った料理を楽しんで。



**ミスモ特典**  
ランチbuffet  
200円OFF  
大人のみ。  
[2018年3月31日迄有効]

一流ホテルならではのメニューと盛り付け(上)。和を感じる店内(下)。



### 本格料理の数々を心ゆくまで

メインダイニングで開催される人気のランチbuffet。フレンチのオードブルやアミューズ、点心を中心とした中華、デザートなど、迷ってしまうほど種類豊富な料理が並ぶ。ローストビーフや北京ダックなど、シェフが切り分けてくれるデモンストラクションコーナーも外せない。

Menu	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.18](#)  
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>



### 注目

好評につき、ペットOKのテラス席を拡大! 愛犬と一緒にぜひ。

新鮮なホルモンは、低カロリーでコラーゲン豊富(上)。心地よいテラス席も(下)。



### 鮮度と品質を厳選! 極上ホルモン

この道25年の店主が厳選した新鮮なホルモンが楽しめる、隠れ家的な人気店。タレやキムチ、ドレッシングなどはすべて手作りで、各部位に合った食べ方を教えてくれるから、新しい味に出合うことも! 箱根湯本駅に近く、昼から深夜まで営業しており、ゴルフ帰りや宴会にもおすすめ。

Menu	ホルモン各種 480円~
	もつ鍋 1人前1,280円

**山賊ホルモン**  
Tel. 0460-85-5337 [Map P.18](#)  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本724-5 ◎12時~25時(L.O.24時30分) ◎木曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
<http://sanzokugayu.com>

### 心と体にやさしいふわりとろける湯葉丼

早川の畔に、無料の足湯を備えた店がある。土鍋に特製かつおだしを沸かし、箱根の湧水と良質な豆乳で作られた汲み上げ湯葉を卵でとじた湯葉丼は、今や箱根の名物。ご飯に載せていただければ、心もおなかも大満足する。豆腐ぜんざい、湯葉ぜんざいなどもあり、カフェとしても人気がある。

### 注目

早川のせせらぎを聞く店内は、大人数でもゆったりくつろげる。

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.18](#)  
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



おなかにやさしい湯葉丼は店オリジナル。少しずつご飯に載せて召し上がれ(右)。豆腐ぜんざい(中)。







こだわりの詰まった「箱根のお月さま。」(左)。栗が美味「月のうさぎ」(右上)。茶房でくずきりを(右下)。



国道1号線沿いの山崎バス停前にあり、赤いれんが目印(右)。清潔感のある広い店内では、試食しながら、好みの燻製を選ぶことができる(左)。

**お土産** オードブル、おつまみ、手土産に人気の地魚燻製



⇒注目⇐  
通販でお取り寄せも可能。ギフトとしても人気がある。

新鮮な地魚を使ったしっとり柔らかな燻製は、酒のつまみにも。4種類の味が楽しめる。

食通から注目を集める燻製専門店。桜チップや箱根寄木の廃材をいぶし、燻煙を20度以下で吹き付ける冷燻製法で、熟練職人がじっくり手間暇かけて仕上げる。そのため、旨みが凝縮し、しっとりジューシー。プレーン(塩)のほか、味噌、ハーブ、みりんと、ここだけの味がそろい、盛り付けるだけで、お洒落でおいしいオードブルが完成する。半熟燻製卵は子どもにも人気。

**Menu**

各種魚類燻製(小)	500円+税
(中)	1,000円+税
帆立の燻製	400円+税~
半熟燻製卵	1個 150円+税
ギフトセット	3,000円+税~

**燻製工房 然**

Tel. 0460-85-5110 **Map P.18**  
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本71-5  
 営業時間 10時30分~17時30分 休木曜 あり  
 箱根登山鉄道入生田駅から7分  
<http://kunsei-zen.com/>



オリジナルの籠にお好みの燻製を詰め合わせて、お土産や贈答品に。

⇒注目⇐

せいろで蒸した温かいまんじゅうが店頭で食べられる。

**お土産**

**駅を出てすぐ！作りたて温泉まんじゅう**

箱根湯本駅を出てすぐ、せいろで蒸した温泉まんじゅうが味わえる人気店。沖縄波照間産の黒糖、沖縄宮古島の塩、北海道十勝の小豆と、産地にこだわった食材を使用した「箱根のお月さま。」は、飽和蒸気でじっくり蒸しあげた、こだわりの看板商品。2階の茶房では、自家焙煎コーヒーや甘味が楽しめる。

**Menu**

箱根のお月さま	8個入 840円
月のうさぎ	4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.18**  
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本705  
 営業時間 9時30分~17時30分(土・日・祝は~18時)  
 休無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分  
<http://www.nanohana.co.jp/>

⇒注目⇐

店先の足湯は加温・加水なしの源泉かけ流し。疲れも癒される。

**お土産**

**縁結びの願いを込めた九頭龍餅**

もちもちとした食感が人気の九頭龍餅は、国産にこだわり北海道産北海大納言小豆、佐賀産ヒヨクモチの餅粉などの食材を使用。また、黒胡麻のコクと風味がおいしい「ご黒うさん。」は、竹炭の効果で黒々とした独特のツヤが特徴。すべての和菓子は1個から買えるので、気軽に選んで旅のお供にしたい。



九頭龍が神になるまでをイメージし、マグマに見立てた九頭龍餅(右)。上品な甘さの胡麻餡が美味(左上)。



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







自然有精卵のゆで卵を合わせた燻製鶏ハムサンド1,100円+税(左)。女性に人気のフレンチトースト(右下)。



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。[2018年1月9日迄有効]

料理は40種類以上(上)。ライブキッチンでは、シェフがサーブしてくれる(下)。



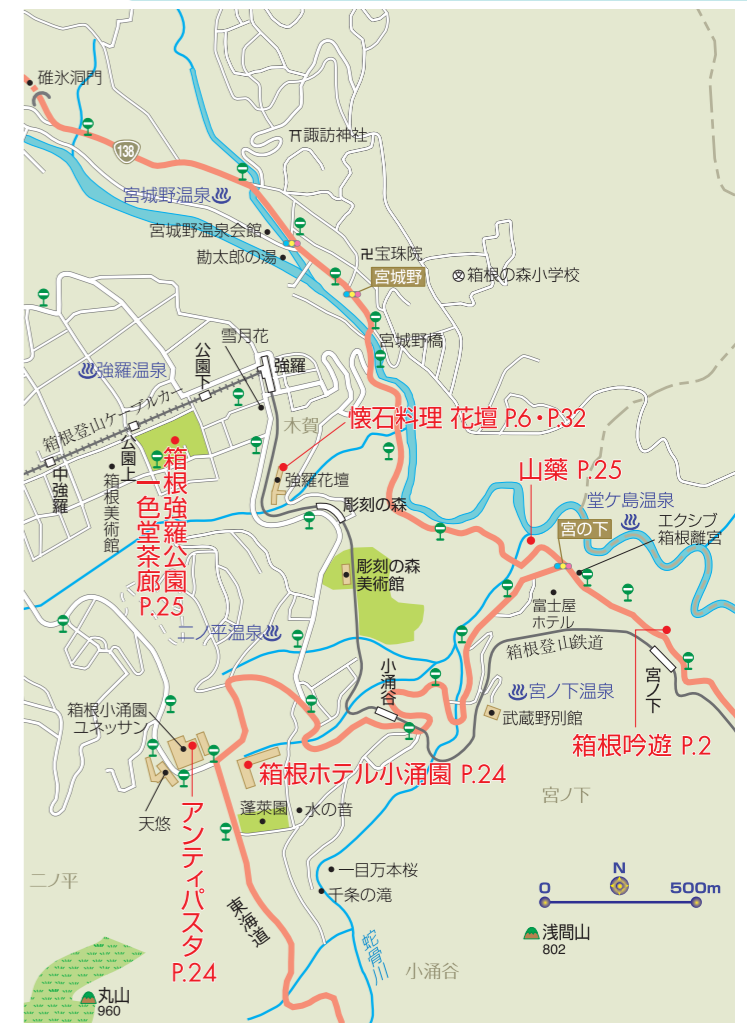
庭を眺めながら  
ホテルビュッフェ

森の中のマルシェをイメージしたぜひいたく空間で、和洋中の料理がビュッフェスタイルで楽しめる。いずれも新鮮な食材を使い、シェフが腕を振ったホテル自慢のメニュー。スイーツも充実している。朝食、昼食、夕食があり、旅のスケジュールに合わせやすいのも魅力だ。

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**  
ブッフェ「グランヴェール」  
Tel. 0460-82-4111  
Map P.24  
神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297 ㊟7時~9時30分/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バス20分  
※2018年1/9火で営業終了



庭園を眺めながらサンドイッチ料理を

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。

箱根強羅公園にある八角形の洋館は、高い天井と大きな窓で開放感がある。ここでは、手作り自家製マヨネーズや特製和牛ローストビーフ、自然有精卵、燻製鶏ハム、新鮮野菜など厳選素材を使った、ほかにはないサンドイッチ料理を食べることができる。テイクアウトでは、濃厚で味わい深いソフトクリームが人気。

Menu

和牛ローストビーフサンド 1,600円+税  
フルーツにんじんサンド 800円+税  
フレンチトースト 700円+税

**箱根強羅公園 一色堂茶廊**  
いっしきどう ちさろう  
Tel. 0460-83-8840 Map P.24  
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/issikido/

渓谷の絶景とおいしい自然薯料理を

自然薯は漢方として珍重され、山薬の別名を持ち、今でも、滋養強壮などを求める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。窓から望む絶景とともに、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

雄大な早川渓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  
山薬とろろ膳 2,180円+税  
麦めしとろろ膳 1,780円+税

**箱根 自然薯の森 山薬**  
やまくすり  
Tel. 0460-82-1066 Map P.24  
神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下224 ㊟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



人気No.1至高の昼ご飯(2,680円+税)(左)。国産麦を4割配合の麦飯に粘りと風味抜群のとろろをかけて(右)。



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、オープンキッチンほどの席からも見ることができる。おすすめは、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ズセット。評判の手作りスイーツもぜひ。

注目

料理に合うワインや自家製デザートも充実!



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(右)。焼きたてピザも大人気(左下)。



Menu

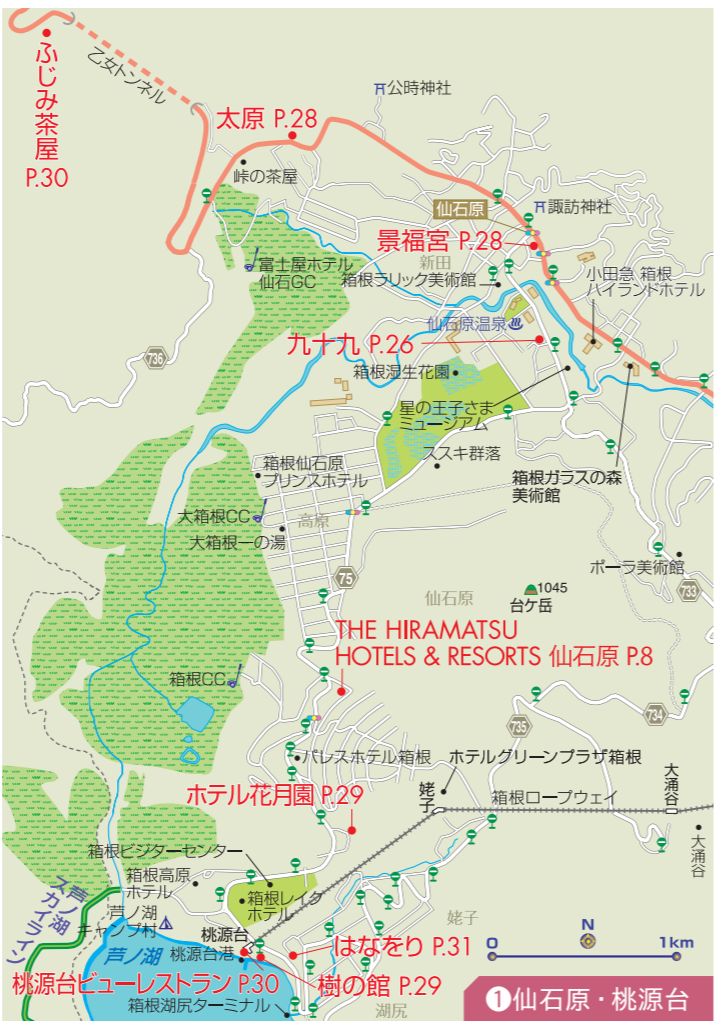
マルゲリータ 1,540円+税  
ハンバーグセット 1,380円+税  
ポロネーゼ 980円+税

**イタリアンレストラン アンティパスタ**  
Tel. 0460-82-4126 Map P.24  
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





# 仙石原・芦ノ湖



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。蕎麦本来の味わいと、自然薯の香りが一つになり、九十九のじねんじよ蕎麦となります。

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】

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、最高のつけ汁に仕上げました。



## 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よいピッツェリア。イタリア製の窯で焼き上げる30種類ものピZZA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、富士山グッズをそろえたショップがある。

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

**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。  
[2018年3月31日迄有効]

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.27  
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根61 ⑩10時30分～20時(L.O.19時30分)、土・祝は9時～⑧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>



玉村豊男「ウィンター」2007B  
小田原や沼津港から仕入れた鮮魚、箱根西麓野菜などを生かした料理(右)。光が差し込む開放感あふれる空間(中)。



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



ミヌモ特典

入店時または予約時に「箱根・小田原じねんじよ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、ミヌモ特典の但し書きをご確認ください。





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。[2018年3月31日迄有効]

厳選素材をじっくり煮込んだハヤシライス(上)。優雅なティータイムを(下)。



極上ハヤシライスを絶景とともに

たっぷりのきのこを使い、1週間じっくりと煮込んだハヤシライスは、まろやかで奥深い味わい。20種類のスパイスを使い、コクと旨みを凝縮したビーフカレーや、こだわりのスイーツもぜひ。湖尻エリアの海賊船桃源台港からすぐ。芦ノ湖の絶景を間近に眺めながらゆっくり楽しんで。

Menu

ハヤシライス 1,500円+税  
ビーフカレー 1,350円+税

レストラン 樹の館  
Tel. 0460-84-5545

Map P.27 ①  
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根164 ⑨9時30分～19時 ㊟不定休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分 http://yokamoto.oja.ru.jp/kinoyakata/



注目

ペットOK。ペットにもやさしい床が使用されているから安心。

人気の唐揚げランチプレート(左)。開放感のある店内で、のんびりと楽しみたい(右)。



湖畔で味わう唐揚げとワイン

鶏の唐揚げは、ハーブと白ワインで漬けたオーナー自慢の一品。パン生地にギネスビールを使用したピアブレッド、サラダ、自家製スープ、フルーツ、ドリンクが付いたランチプレートは、ワインと一緒に味わいたい。湖畔の景色を楽しみながら、極上の屋下がりを楽しめる。

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.27 ②

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根10 ㊟11時～15時 ㊟水曜  
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分

とろける味わいの黒毛和牛(右)。コラーゲンたっぷりの、ヘルシーな参鶏湯(中)。全席、無煙ロースターを使用(左)。



富士山の溶岩石で焼く厳選黒毛和牛

ソウルに本店を構える本格焼肉店で、選りすぐりの黒毛和牛がリーズナブルに味わえる。富士山の溶岩石で焼き上げる肉は、やわらかく、旨みたっぷり。本場直伝のタレも絶品だ。参鶏湯や豆腐チゲ、お得なランチ(880円～)もぜひ。近隣への無料送迎もあるので、お酒も心ゆくまで楽しめる(2名～。要問い合わせ)。

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。[2018年3月31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) 980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.27 ①

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) ㊟不定休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分



芦ノ湖や箱根連山を望むリゾートホテル



リニューアルオープン

箱根仙石原  
ホテル花月園

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

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



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。(2018年3月末まで)

日帰り入浴

11時～15時

●大人 1,500円  
●小人 1,000円



ミスモ特典

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。[2018年3月31日迄有効]

人気の絹引天ぷら生姜うどん(左)。ミスモ特典の味噌こんにゃく(右)。



ゴマとゴボウの香りが魅力

「絹引うどん」は、まるで絹糸のように細長く滑らかなので越し。ゴボウのすりおろしとゴマを生地に練り込んだ、ここにしかないオリジナルのうどんだ。うっすらとゴボウの色が付いた麺は、香り高く風味豊かで、一度食べたら忘れられない味わい。ヘルシーさが特に女性に人気。

Menu

絹引生姜うどん 1,000円+税  
絹引せいろ 1,000円+税

きぬひき  
絹引の里

Tel. 0460-83-5151

Map P.27 ②

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-10 ㊟11時～18時(L.O.)※季節により変更あり ㊟無休 ㊟あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分 http://www.kinubikininosato.jp



注目

メニューのほとんどがテイクアウトできるのもうれしい!

ピリッと辛い雲白肉(ウンパイル) (左)。フクロウがお出迎え(右)。



厳選された素材 本格派中華

有名ホテルで経験を積んだオーナーが、地元や産地の食材にこだわった本格的な中華料理を、リーズナブルに提供してくれる。麻婆豆腐や定番メニューはもちろん、香味使いが決め手の雲白肉(ウンパイル)も絶品。蒸した富士の赤豚にニンニクベースのタレがよく合う。

Menu

雲白肉(ウンパイル) 1,800円+税  
ランチ 950円+税～

中国料理 たいげん 太原

Tel. 0460-84-5282

Map P.27 ①

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1181 ㊟11時～14時30分(L.O.)/17時～20時30分(L.O.) ㊟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/



新しい箱根に、出かけましょう。



箱根・芦ノ湖  
**はなをり**  
 ASHINOKO HANAORI



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(上)。

・富士山の絶景を楽しみながら食事を。

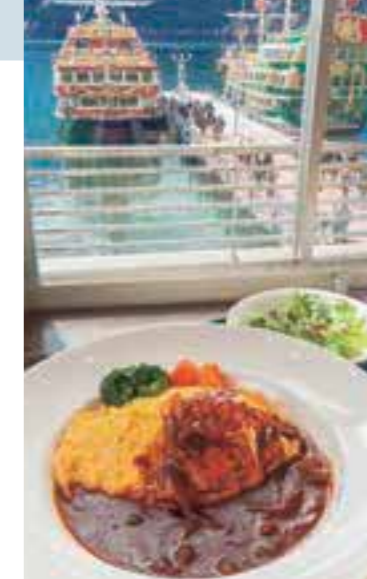
御殿場ICより車で約10分、乙女トンネル御殿場側にあり、雄大な富士山を眺めることができる。黒米、うるち米、きび、黒大豆など12種類の雑穀が入った体にやさしいふじみだんごを食べながら、ゆったり景色を堪能したい。

Menu	
・カツ鍋	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  
 ◎10時～16時(L.O.15時30分) ※食事メニューは11時～、売店:9時30分～16時 ※時季により変動あり  
 ※木曜

MAP P27 ①



朝霧高原豚を使ったカツカレーも人気(上)。

・富士箱根高原の地元食材を味わう。

桃源台ターミナル内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 MAP P27 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) ※食事メニューは11時～ ※時季により変動あり  
 ※不定休

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**



復刻版のレシピのカレーに静岡産「ふじの国ボーク」のヒレカツを添えた「畔屋特製カレー ヒレカツ」(左)。

・ゆったりと過ごせる和カフェとお土産処。

Menu	
・畔屋特製カレー ヒレカツ(デザート付き)	1,600円
・ローストビーフ御飯	1,780円
～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
・畔屋特製パンケーキ	1,100円

箱根町港の人気スポット。和カフェとお土産処をそろえ、2階の「cafe KOMON 湖紋」では芦ノ湖を眺めながら、こだわりの食事が楽しめる。スフレ風の「畔屋特製パンケーキ」や、スペシャルティグレードの豆を使った「畔屋ブレンド」がおすすめ。

箱根町 茶屋本陣 畔屋

☎ 0460-83-6711 MAP P27 ②  
 神奈川県足柄下郡箱根町箱根161-1  
 ◎2F「cafe KOMON 湖紋」10時～16時(L.O.15時30分) ※食事メニューは11時～  
 1F 土産処 9時30分～17時15分

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**



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

・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、湯葉そばなど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。

元箱根 あしのご茶屋

☎ 0460-83-6731 MAP P27 ②  
 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)、売店(1F):10時～16時30分 ※時季により変動あり ※木曜

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質の高い食材を使った看板メニュー(右)。





懐石料理 花壇



昭和5年に建てられた旧閑院宮別邸を生かしたレストラン。  
伝統と気品が受け継がれるクラシカルなダイニングで  
彩り豊かな懐石料理をお楽しみください。



ALL AROUND THE WORLD, UNIQUE IN THE WORLD  
Our 500 restaurants & hotels  
offer the finest experiences all over the world.

懐石料理 花壇

Tel.0460-82-3331

敷地内にある強羅花壇の貸切露天風呂や  
SPAとセットの日帰りプランもご用意。



旧閑院宮別邸 懐石料理 花壇  
Tel.0460-82-3333

神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300  
営業時間 11時～15時30分 (L.O.14時30分) /  
17時30分～21時 (L.O.20時)

不定休 Pあり