

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.17  
2019 春・夏号

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 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  
hakonegyu.co.jp





# プレミアムな“神泡”と 温泉情緒に包まれて



泡もち、コク、香りのすべてを最大限堪能できる専用グラスに、神泡のプレモル。

を凌駕することを目標に、年に一度は社員全員でイタリア研修に赴き、研鑽を積んでいます」と語るのは、オーナーの石井了氏。ノスタルジックな薪の炎で焼き上げる、箱根ならではの山海の幸。心ゆくまで楽しみたい。

## 「神泡」を冠したプレモルが 格別な一皿を引き立てる

そんな薪火料理にぜひとも合わせたのが、「神泡」の異名をもつ「ザ・プレミアム・モルツ」だ。「神泡」とは、「ザ・プレミアム・モルツ」ならではの素材と製法、合わせるグラスと注ぎ方、そのすべてにこだわることで実現した、シルクのようにきめ細やかでクリーミーな泡のこと。この良質な泡があることで、欧州産アロマホップの華やかで上品な香りを存分に堪能でき、麦芽本来のコクをしっかりと感ずることができ。ビールと泡の最適バランスは7対3。うまさを最大限に引き出すために考案された専用グラスには、泡持ち1.2倍



いい湯も湧いています

箱根湯本駅からわずかに足を延ばすだけで、温泉情緒あふれる趣ある風景に出合える。

## 箱根ならではの山海の幸を ノスタルジックな炎にのせて

都心からのアクセスに恵まれた箱根湯本は、温泉宿に立ち寄り湯、グルメやショッピングが楽しめる、国内有数の温泉地。箱根の玄関口として、国内外から訪れた多くの旅行者でにぎわう。駅前からの表通りから脇道に入った

る空間で、本場仕込みのピッツアや薪火料理が味わえるイタリアン。店先には高く積まれた薪。中に入ると、イタリアから取り寄せた、シンブルながら圧倒的な存在感を放つ薪窯が迎えてくれる。外国人旅行者の姿も多く、カジユアルな雰囲気と相まって、このあたりにはちよつとない、ヨーロッパのような空気が漂うのも魅力だ。「本場の味



### 808 Monsmare (ハチマルハチ モンスマーレ)

☎0460-83-9098 Map P.20  
神奈川県足柄下郡箱根町湯本698-10  
MIRA HAKONE 1F  
◎9時～21時 ◎無休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分  
<https://808monsmare.com/>



ピッツァ ノルマ1,580円+税をはじめ、ビールに合う窯焼きピッツアが豊富にそろおう(上)。薪窯で焼き上げたクリスピーなピッツァ(右)。息もびったりのオーナーとスタッフ(中)。本日の和牛薪火焼きステーキ(200g)4,500円+税(左)。



# 神泡。

美しい泡は、  
うまきの証。

水と生きる SUNTORY

# The PREMIUM MALT'S

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。  
サントリービール株式会社



# Present

せせらぎ聞こえる緑の中の静寂の宿



## 平日宿泊券(1泊2食付)

「小涌谷温泉」と「宮ノ下温泉」の2種類の源泉と、食事は海・山・水の自然が育む厳選メニューを。

### 箱根小涌谷温泉 水の音

☎0460-85-5489(予約専用)  
<http://www.hotespa.net/hotels/mizunoto/>

地元の人も通うかけ流し天然温泉



## 日帰り入浴券

箱根の絶景を眺めながらくつろげる日帰り温泉施設。食事処や家族風呂、土産店もそろう、一日中楽しめる。

### 箱根てのゆ

☎0460-86-1026  
<http://tenoyu.jp/>

## 応募方法

プレゼントの応募は希望商品1点につき1通とさせていただきます。お一人で2点以上応募の場合はそれぞれ別々に応募してください。

ハガキ・FAX・Eメールのいずれかを利用して ■アンケートの回答 ■希望賞品 ■住所 ■氏名 ■年齢 ■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。

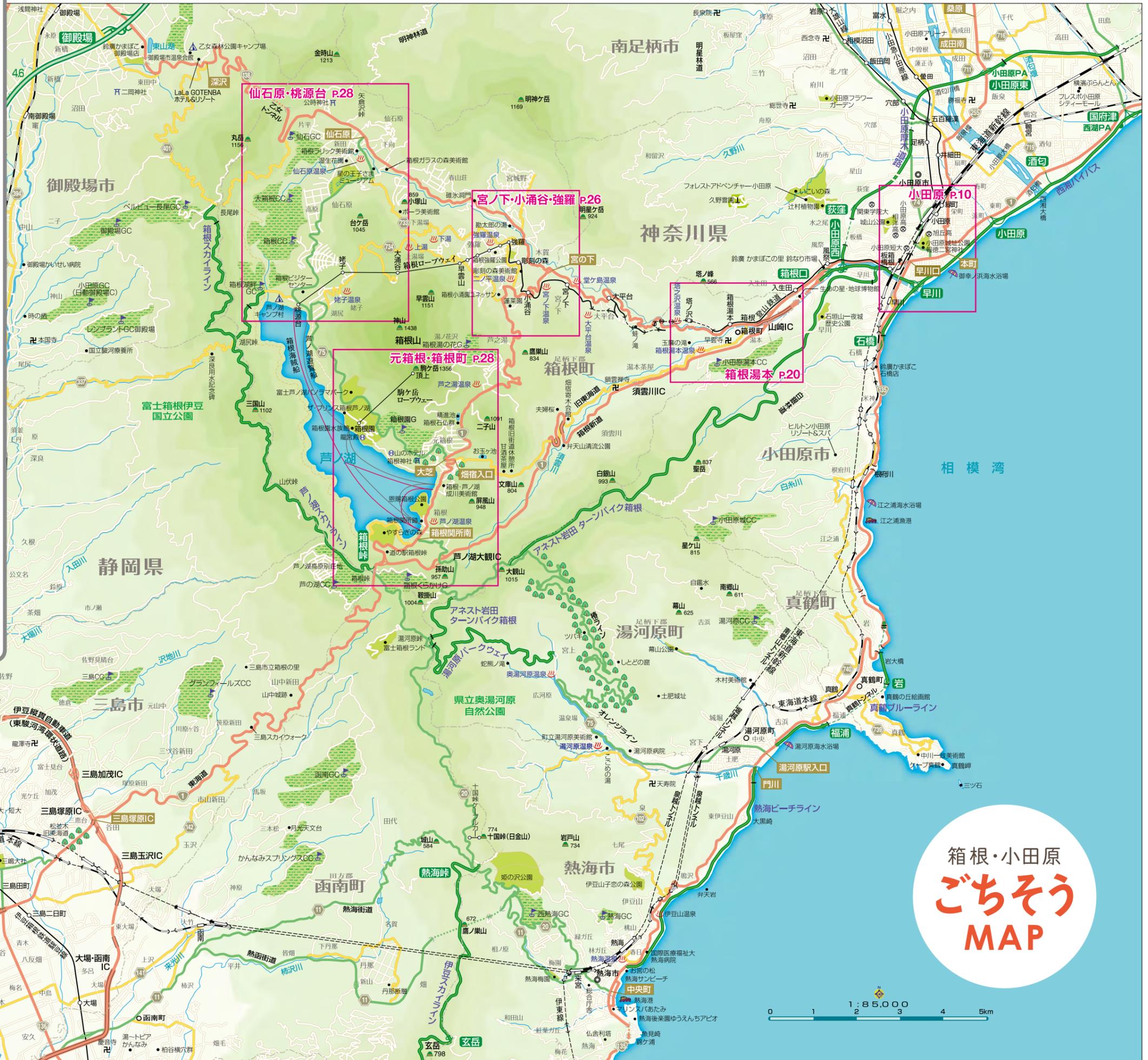
【アンケート】①本誌をどちらで入手されましたか？ ①駅( ) ②宿泊施設( ) ③観光施設( ) ④飲食・土産店( ) ⑤その他( ) ②本誌で紹介したお店で行ってみたいところはどこですか？ ③本誌で紹介したお店で実際に行ったところはどこですか？ ④今後「箱根・小田原ごちそうMAP」で取り上げてほしい飲食店があれば教えてください。 ⑤本誌に対するご意見や感想をご自由にお書きください。

【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  
 ミスモ箱根編集部「箱根・小田原ごちそうMAP春・夏号プレゼント」係  
 ▶FAX 044-959-3751 ▶Eメール gmap@mismomonet.com

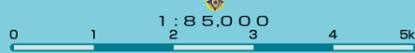
【締切】2019年8月23日(金) (消印有効)

■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**





人気の天重とあじすし。



広々とした1階には、見ごたえある格天井が。

### 格調高い歴史的空間で小田原の四季の美味を

明治26年の創業以来、数えきれないほどの旅人の心を癒してきた老舗日本料理店。近郊でとれる四季折々の山海の幸をふんだんに使った料理が楽しめる。自慢メニューは、新鮮な地魚を使った刺身や寿司、焼き魚のほか、芳醇な香りの特製ゴマ油を使用した天ぷらなど。中でも「あじすし」は、知る人ぞ知る人気の一品。身が厚く、脂のノリがよいアジを使い、仕入れてすぐに仕込むので臭みもない旨みたっぷりの味わいだ。

料理とともに愛されているのが、国の登録有形文化財に指定されている風格ある建物。城や寺社に見られる唐破風入母屋造りを採用し、重厚かつ格調高い空間が広がっている。1階は、気軽な雰囲気食堂。2階は、建具や欄間など、匠の技が細部に光る座敷(200名まで可能)。宴会に最適な会席料理の用意もある。



2階座敷の中でも格別な趣の桐の間。



数量限定の海鮮ちらし2,300円+税。

国指定登録有形文化財のれんと味 だるま料理店  
 ☎0465-22-4128 Map P.10  
 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/>

#### おすすめメニュー

すし	1,200円+税~
天井(お椀・香の物付き)	1,700円+税~
おさしみ・天ぷら定食	1,800円+税~
会席料理	3,500円+税~

# だるま料理店

国指定登録有形文化財のれんと味





豪華絢爛の「入船井」などの名物メニューは、旅の醍醐味(左)。伊豆牛をさまざまなスタイルで(右)。



## 小田原駅すぐ！漁師直送の圧倒的な旨さ

小田原名物の海鮮料理はもちろん、寿司やてんぷら、炙り、ステーキなど、それぞれの職人が腕によりをかけて仕上げる絶品料理が味わえる。入船井(1,850円+税〜)は、こぼれんばかりに盛り付けられた新鮮なネタが迫力満点の丼。岩盤プレートでジューシーに焼き上げる希少な伊豆牛(2,600円+税〜)もぜひ。

Menu	ランチ定食	1,000円+税〜
	全目鯛煮付け定食	2,500円+税
	伊豆牛岩盤プレート	2,600円+税〜

寿司・海鮮居酒屋 **入船** 小田原駅前店  
 Tel. 0465-24-3400 Map P.10 ①  
 神奈川県小田原市栄町2-1-29 ⑩10時〜24時  
 (L.O.23時30分) ⑧月曜(祝日の場合は営業)  
 JR・小田急小田原駅から徒歩1分  
<http://irifuneinc.com/>

**ミスモ特典**  
**コーヒー&デザートサービス**  
 食後に提供。御食事された方。他の割引との併用不可。[2019年9月30日迄有効]



そばとの相性抜群、香ばしい桜エビのかき揚げ(右)。風情ある店構え(中)。新鮮なしらす丼も人気(左)。



## 全国の厳選素材を一杯のそばに込めて

北海道の契約農家から取り寄せるそば粉、小田原の老舗から仕入れたかつお節が、香り高い極上の一杯を作り上げる。そばを彩る素材も、桜エビは静岡の船主、野菜は三島の農家からというこだわり。江戸後期の創業から親しまれてきた老舗で、世代を超えて通うファンも多い。新鮮なしらす丼もおすすめ。

Menu	桜えび天ざる	1,450円+税
	小田原鯨井	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.10 ①  
 神奈川県小田原市栄町1-13-37  
 ⑩11時〜19時(L.O.)、水・日・祝〜18時(L.O.)  
 ⑧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。  
 [2019年9月30日迄有効]



①小田原

②風祭・入生田



一番人気は、彩り美しい刺身。選りすぐりの新鮮魚介を堪能して。

新たな感性で引き出される  
小田原発の海鮮・創作料理

旬の味わいが詰まった特製おでん盛合せランチ(右)。  
10周年を記念して増設した「はなれ月の風音」(中)。



13店のおでん種が引き立て合う感動の味

小田原のかまぼこ店13軒から提供される特製おでん種を、かつおと昆布の香り高いたで煮込んだ小田原おでん。定番から旬を取り入れた変わり種まで、多彩な味わいが楽しめる。さわやかな梅みそを付ければ、旨みが際立つ新鮮な味わいに。趣ある空間が広がる「はなれ月の風音」は、8名以上で貸し切りも。

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
	鮭の押し寿司	620円～

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。【2019年9月30日迄有効】

小田原おでん本店

Tel. 0465-20-0320 Map P.10 ①  
神奈川県小田原市浜町3-11-30 営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>



相模湾の鮮魚、小田原・箱根の土地が育んだ食材にこだわる海鮮・創作料理の人気店。腕利きの職人が、素材の魅力を最大限に引き出し、感性豊かな美食の数々を生み出していく。テーブル・カウンターの1階、大人の空間が広がる2階、ガーデンテラスの3階、パーティタイムも営業する4階とフロアごとにコンセプトが異なり、シーンに合わせて利用できる。HPからのネット予約がおすすめ。



コースは3,800円+税(写真はイメージ)(左)。  
プライベート感満載の4階(右)。

SAKANA CUISINE RYO

Tel. 0465-20-0077 Map P.10 ①  
神奈川県小田原市栄町1-14-57 ジャルダンビル1F～3F 営11時30分～14時30分/17時～23時(金・祝は21時30分まで) 不定休 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分 <http://www.d-ryo.co.jp/>

RYO universal

Tel. 050-8882-5770 Map P.10 ①  
神奈川県小田原市栄町1-14-57 ジャルダンビル4F 営17時30分～21時/パーティタイム21時～23時 不定休 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分 <https://ryo-universal.com/>

注目

世界の自然派ワイン、多彩な日本酒も。

Menu

ランチ	1,180円+税～
花コース(全8品)	3,800円+税
風コース～特選会席御献立～(全10品)	6,800円+税

癒 休 遊 最後

温 泊 食

小田原観光の

小田原駅から徒歩3分  
小田原城から徒歩5分

早川港直送 小田原地魚丼

小田原産の美味しい魚 小田原城御膳

小田原駅から徒歩3分  
小田原城から徒歩5分

朝まで滞在可能な  
リラクゼーションルーム

貸部屋  
家族風呂  
etc.

ごちそうMAP 限定クーポン  
本誌持参でご利用可能 2019年9月30日まで有効 ※料金税別

1	入館料+小田原丼(1,790円)セット	600円引	4,090円→3,490円	11006
2	入館料+小田原城御膳(1,790円)セット	600円引	4,090円→3,490円	11007
3	マル得セット入館料(大人)	500円引	2,300円→1,800円	13125

入館料(10時からのご利用) ※料金税別

マル得セット入館料

- 大人(中学生以上) 2,300円
- 子供(小学生) 1,200円
- 幼児(3才～未就学児) 900円
- 3才未満 無料

※深夜3時以降は深夜料金が別途かかります

ごちそうMAP 専用クーポン

小田原館 公式HP

公式LINE お友達登録

TEL 0465-23-1126

小田原市栄町1-5-14

24時間営業・年中無休

万葉の湯

小田原お堀端



三世にわたるファンも多い唐揚げ(左)。お酒落な店内は女性にも好評(中)。ビールや生ホッピーに合う一品も(右)。



### 世代を超えて愛されるシンプルな唐揚げ

看板商品は、国産若鶏の半身をまるごと揚げた「元祖 若鶏の半身揚げ」。温度を変えた2つの鍋でカラッと揚げた鶏肉を、塩のみでシンプルに味付け。口いっぱいにあふれ出す肉汁が、旨さの証だ。鶏のあらゆる部位を煮込んだ「もつ煮」も、人気の一品。昭和35年の創業から続く定番の味わいを堪能して。

Menu	元祖 唐揚げ定食	昼 1,480円+税
	もつ煮	夜 1,550円+税 600円+税

#### 鶏の三平

Tel. 0465-24-3390 Map P.10 ①  
神奈川県小田原市栄町2-10-18 ①11時30分～14時/17時～22時(料理L.O.21時15分/ドリンクL.O.21時30分) ②無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩4分 <http://sanpei-odawara.com>

#### ミスモ特典

#### ソフトドリンク1杯サービス

または、チキンボールサービス。本誌持参で食事をされた方。  
[2019年9月30日迄有効]



豪快な丼が自慢(左)。ごはんが進む金目鯛煮付は2,800円。1日10食限定(中)。大漁旗が飾られた店内(右)。



### 海鮮丼20種以上！鮮度抜群のおいしさ

魚屋が直営する海鮮丼の店。職人が選りすぐる鮮度抜群の魚介の旨さを、余すところなく味わえる。小田原ならではの新鮮な地魚を多彩な味で楽しめる「地魚3種・ごま和え・なめろう丼」(1,880円+税)は、一食の価値あり！豊富にそろった丼メニューのほか、刺身盛り合わせ、サクサクに揚がった天ぷらも人気。

Menu	本日の地魚3種盛り丼	1,480円+税～
	地魚トロたく丼	880円+税
	天ぷら地魚刺身定食	1,980円+税

#### 海鮮丼屋 小田原 海舟

Tel. 0465-24-2237 Map P.10 ①  
神奈川県小田原市栄町1-14-55 ①平日11時～16時30分、土・日・祝11時～19時30分 ②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

#### あおさの味噌汁サービス

通常250円+税。本誌持参で食事をした方。  
[2019年9月30日迄有効]



#### 注目

自宅用として、食卓を彩るオーダブルやおつまみにも最適。

ダントツの人気紅白蒲餅上小板(左)。多彩な味わいの旬彩揚(右)。



#### お土産 かまぼこ一筋約150年 伝統の味わいを

創業以来、受け継がれてきた素材選びと職人技が光るかまぼこ作り。シログチを使ったかまぼこは、豊かな旨みと弾力が特徴。確かな味に指名買いも多い一級品だ。お土産には、季節の揚げボールとさつまあげを詰め合わせた旬彩揚を。小田原の美味を自宅で手軽に楽しめる。

#### Menu

蒲餅上小板	960円+税
旬彩揚	1,000円+税

#### 丸う田代總本店

Tel. 0465-22-9221 Map P.10 ①  
神奈川県小田原市浜町3-6-13 ①8時～19時 ②無休 ③あり JR・小田急線小田原駅から徒歩20分 <http://www.maruu.com>



#### 注目

土・日・祝のランチ(9時30分～11時、大人1,500円+税)も！

時間はたっぷり80分制！箱根ビール(450円+税)もぜひ。



#### 小田原のごちそうをバイキングで

鈴廣かまぼこ直営バイキング。地産地消をテーマに、自社かまぼこのアレンジ料理、小田原の鮮魚、契約農家の野菜など、大人も子どもも楽しめる。ソフトドリンク込みで、小学生以下は大人の半額、4歳未満無料。平日15時～17時のスイーツ&軽食プランも。臨時休館日あり。

#### 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.10 ②  
神奈川県小田原市風祭245 ①平日11時～17時、土・日・祝9時30分～17時 ②無休 ③あり 箱根登山鉄道風祭駅から徒歩2分 <https://www.eiennagosso.com/>



ファンが多いスッポンコース(右)。天然とらふぐコースは3月まで、4月以降要予約(中)。お得なランチセット(左)。

### 旨い魚に出合える！小田原の恵みを堪能

都内で割烹料理店を営んでいた店主が、「新鮮な山海の幸を思いのまま入手できる場所」を求めて行きついた小田原の地。早川港や真鶴港から届く地魚や、近郊の野菜を使った本格和食が楽しめる。フグやスッポンの特別料理は、美食家からの支持も厚い。お得なランチは、海鮮丼か天丼と、十割そばのセットで1,500円。

Menu	お昼のコース	3,000円+税～
	天然とらふぐコース(冬)	7,800円+税～
	スッポンコース	7,800円+税～

#### あじのうたか 味乃魚屋

Tel. 0465-24-6877 Map P.10 ③  
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-ico.jp/uotaka/>

#### 注目

夏の訪れを告げる人気のハモ料理は、6月初旬から登場！



# 海と山の おいしいを探しに

旅先の澄んだ空気の中、その土地の食材をいただく。これぞ、旅の醍醐味。山海の幸に恵まれた箱根・小田原の地なら、その楽しみは無限。さつそく、地産地消のグルメ旅へ出かけよう。



## 新鮮魚介

好きなものを好きなだけ選んで焼き放題。30分に一度の「男気タイム」では、高級食材や希少部位を大サービス(上)。目の前は小田原早川漁港という好立地(左)。

小田原 MAP P.10①

小田原早川漁村 漁師の浜焼 あぶりや

☎0465-24-7804  
神奈川県小田原市早川1-9  
◎10時～22時 ◎無休 80分食べ放題/一般2,980円・小学生1,500円・未就学児800円、3歳以下無料 JR早川駅から徒歩5分



とれたてを  
その場で

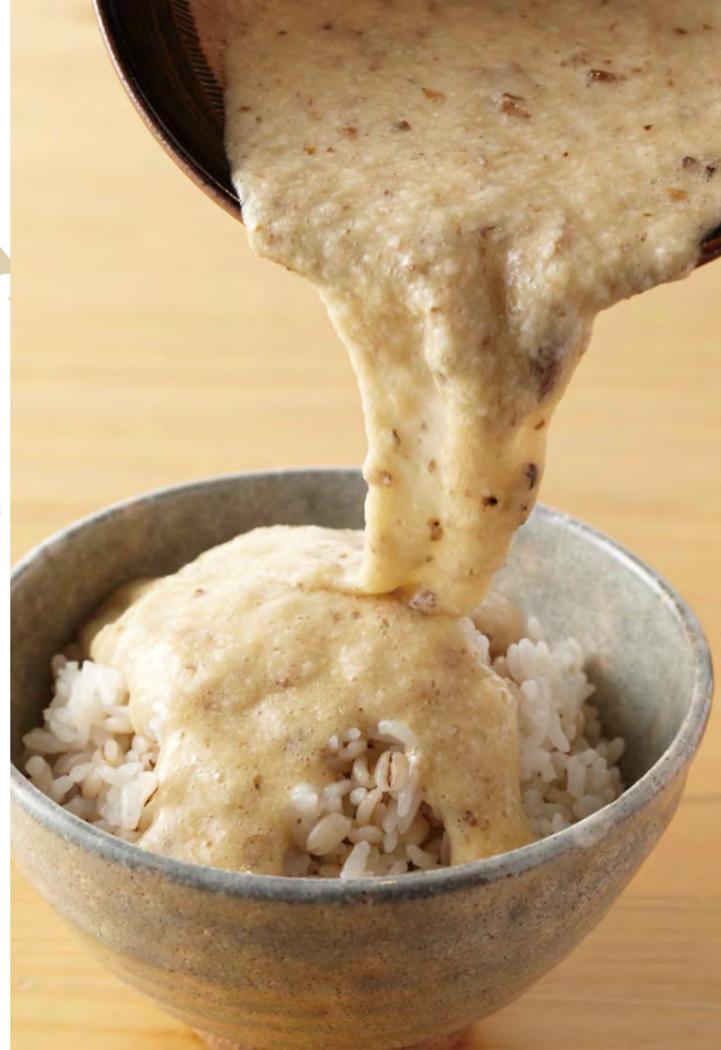
### 小田原・箱根で「海」と「山」の幸を味わうよくばり旅

相模湾と美しい緑に囲まれ、豊かな自然を育む箱根・小田原。海にも山にも近い土地柄ゆえ、「食材の宝庫」でもある。

小田原漁港の眼前にある相模湾は水深が深く、獲れる魚が約1300種にも及ぶ豊かな漁場だ。とれたばかりの旬な鮮魚が市場に並ぶことになる。そんな海の恵みを、魚のプロが浜焼きパーティーとして提供するの、小田原早川漁村にある「あぶりや」。

朝どれ地魚を中心に40〜50種が食べ放題。30分ごとのサービスタイムではメニューにない一品料理を無料で振る舞うというサービスも。また、小田原といえば海鮮井もはずせない。魚屋直営店「でん」では漁港直送の地魚を使った丼が20種類以上そろい、板長の豪快な盛り付けと、繊細な味にやみつきになる。

降り注ぐ日光と肥沃な大地の結晶から生まれる山の幸も箱根・小田原の魅力。水はけがよく、保



肥力の優れた土壌で、さまざまな農作物が栽培され、中でも、注目を集めているのが自然薯。栄養価が高く、古くから滋養強壮に重宝されてきた万能食材だ。仙石原に佇む話題の「九十九」では、厳選した国産そば粉に、自然薯を練りこんだ「じねんじょ蕎麦」が味わえる。2種類の最高級の鷹節の一番だしの相性が抜群だ。また、シンプルにとろろの旨みをダイレクトに味わいたいのなら、宮ノ下の「山薬」へ。どちらの店も、小田原の自社農園で栽培する自然薯を使用。粘り気が強く、濃厚な味わいが特徴だ。

海の恵み、山の恵みを一度に楽しめる箱根・小田原。地産地消のグルメ旅で、心も体も癒される体験をぜひ。

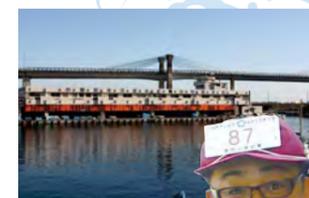


香り高い極上のつけ汁が、おいしさを一層引き立たせる。「そば御膳」1,800円～(左)。まるでエーゲ海にいらすようなお洒落な店舗(上)。

箱根・仙石原 MAP P.28①

じねんじょ蕎麦 箱根 九十九

☎0460-84-0899 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原917-11  
◎11時～20時30分(L.O.20時) ◎無休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分  
<http://www.hakone-soba.com>



「あぶりや」や「でん」では、店主が小田原早川漁港のセリで自ら仕入れる。

小田原 MAP P.10①

小田原 魚河岸 でん

☎0465-22-3341  
神奈川県小田原市栄町2-3-4  
◎11時～21時 ◎無休  
JR・小田原線小田原駅から徒歩1分

分厚く切ったネタが豪快に載った「たまらん丼」2,200円+税。



小田原の自社農園で、丹精込めて栽培されている自然薯を使用。



自然薯の  
産地  
小田原

箱根・宮ノ下 箱根 自然薯の森 山薬 MAP P.26

☎0460-82-1066 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下224  
◎平日10時～20時30分(L.O.20時)・土・日・祝は7時～20時30分(L.O.20時) ◎無休  
箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩9分  
<http://yamagusuri.com>

自慢の自然薯を皮ごとすりおろすので、滋味深い味わいに。「麦めしとろろ膳」1,780円～(右)。箱根の雄大な景色を眺めながら食事ができる(左)。



## 自然薯



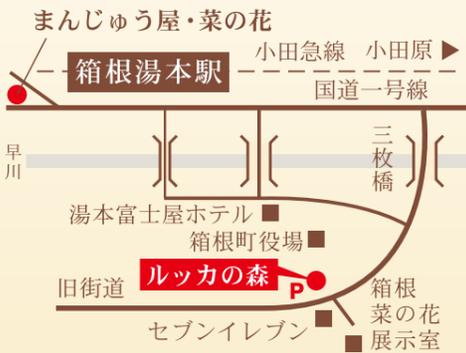


# 箱根・ルッカの木

ソフト・SOFT.  
● 湘南ゴールドソフトバウム



ハード・HARD.  
● 沖縄黒糖ハードバウム



「おいしい」は感動の瞬間です。  
箱根・木の森のバウムルッカの森店主

まじゅう屋が作るバウムクーヘン

「おいしい」は感動の瞬間です。

湘南ゴールドの味。

大好きな健康素材。

沖縄黒糖のバウム。

ソフトな地元素材。

ハードな地元素材。

卵、小麦粉、バター、砂糖。

クレープ生地、お菓子。

ドイツ語で「バウム」は「木」。

クレープ生地、お菓子。

卵、小麦粉、バター、砂糖。

クレープ生地、お菓子。

ドイツ語で「バウム」は「木」。

クレープ生地、お菓子。



箱根町湯本307 / 営業時間 9:30 ~ 18:00 / TEL.0460-85-6222 箱根湯本駅より徒歩6分。駐車場10台あり! お車でもお越し下さい。

ハルネ小田原で  
そろろう

## 小田原・地元の味&土産

歴史ある鮮魚商直営の  
海鮮料理店

和食  
田むら  
銀かつ亭  
0465-22-8989  
豆腐かつ煮定食  
1,330円

海鮮料理  
海鮮横丁うおくに  
0465-22-1234 おまかせ握り9貫セット 1,728円

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  
1,330円

国産そば粉使用  
香り高い十割そば

そば  
きみのそば  
0465-24-5053  
もりそばと季節野菜の天ぷら  
※天ぷらは季節によって異なる

小田原の海の幸を  
自宅でも気軽に

ひもの  
山安ひもの  
0465-20-1147  
小田原産地アジ開き干し  
(3枚) 540円、骨までベック  
と! キンメ鯛煮付 1,080円

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  
旬のフルーツや新鮮な野菜、  
素材を生かした加工品が人気

小田原蒲鉾組合12社の  
商品がそろろう

かまぼこ  
小田原かまぼこ本陣  
0465-46-7448 かま選 4,244円

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  
もなかの皮だけ!  
378円

地元肉屋手作りの  
惣菜&お弁当

和洋惣菜  
中ちゃん家  
のお惣菜  
0465-21-0140  
自家製焼豚(もも、バラ、肩ロース) 200g 864円~1,080円

創業明治38年  
手土産や贈答品に

和菓子  
曾我乃正栄堂  
0465-22-1188  
五郎力餅  
こし餡・白餡 各135円

毎朝仕入れる  
新鮮魚のお惣菜

惣菜・食品  
キッチンうおくに  
0465-20-3962  
小田原でとれた鱈のオイル漬け  
ねぎ味噌、梅しそ、ガーリック 各540円

地酒・梅酒の  
品揃え豊富!

和洋酒・たばこ  
藤木屋  
0465-22-6425  
小田原地酒・梅酒各種

オリジナル商品も  
要チェック!

服飾雑貨、コスメ  
食品  
メトロマルタ  
0465-46-8634  
小田原北条五代をモチーフに作られた  
「mix特製 フェルトお弁当」2,916円

※表示価格は税込みです

### うれしい! ショップ & サービス

案内  
サービス

街かど案内所  
「小田原日和」  
9時~20時  
0465-23-1150

MAPも!

小田原の観光・イベント情報をご案内。市街地図  
のご用意や、うれしい傘の貸し出しも。

配送

小田原駅  
手ぶら観光センター  
9時~20時  
080-7776-3514

クール便も!  
(冷蔵のみ)

手荷物預かり(有料)・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。

小田原駅東口  
直結  
Free Wi-Fiあり

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/>

ハルネ小田原 検索



箱根湯本駅前  
まんじゅう屋・菜の花



■ 箱根町湯本705 / TEL.0460-85-7737 ■ 8:30~17:30(土・日・祝は18:00まで)



〇泊でここまで満喫できる  
名宿で楽しむ日帰りステイ

旬の味覚を取り入れた月替わりの懐石料理に舌鼓(写真は夕食一例)。

箱根湯本



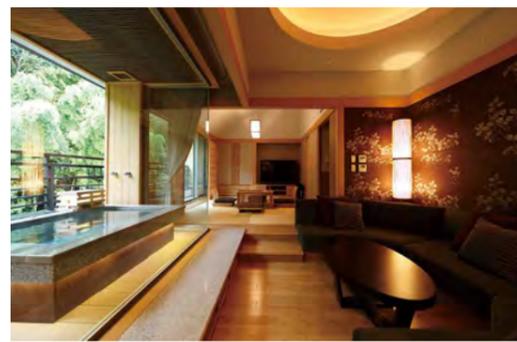
ワンランク上の非日常が訪れる人の心を癒す湯宿。その感動を、宿泊なしの日帰りで味わえるプランが人気だ。〇泊食事付きプレミアムプランは、温泉のほか、食事、客室ステイまでをぜいたくに楽しめる。自家源泉を引いた10種類の湯殿をめぐる後は、ダイニングで楽しむ彩り美しい花紋御膳に舌鼓。さらに、宿泊用客室で心ゆくまでプライベートな時間を。入浴+昼食プラン、昼食のみもあり。



昼食+入浴プランは、松花堂弁当も選べる(左上)。追加料金で貸切露天風呂も(左下)。食事はダイニングで(部屋は一例)(右)。

注目

日帰り利用は浴衣・フェイスタオル・バスタオル・アメニティ付き。



多彩な宿泊プランもあり。写真は、露天風呂付客室「六花の語」。

Menu

- 昼食(11時30分~12時~13時~の3部制)  
松花堂弁当3,000円+税  
花紋御膳5,000円+税
- 昼食+入浴プラン(10時30分~17時)  
松花堂弁当5,000円+税  
花紋御膳7,000円+税
- 昼食+入浴+個室滞在プラン(10時30分~15時30分)  
花紋御膳9,000円+税

自家源泉掛け流しの宿  
箱根 花紋

Tel. 0460-85-5050 Map P.20

神奈川県足柄下郡箱根町湯本435  
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス5分  
<https://www.hakone-kamon.jp/>



箱根湯本駅から  
温泉旅館送迎バスで  
約5分(片道100円)  
食事処、休み処充実  
日帰り温泉

訪れた者だけが味わえる  
**絶景の癒し湯へ**

箱根湯本・日帰り温泉  
**湯の里**  
おかだ

☎ 0460-85-3955 <https://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) ㊿ 不定休  
📍 あり 箱根登山鉄道 箱根湯本駅からバス5分 MAP P.20

**ごちそうMAP 限定特典**  
本誌持参でご入浴料  
1,450円▶950円(入浴税込み)  
2019年9月末まで

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。

秘伝のタレで丁寧に(右)。旨みの強い箱根山麓豚(中)。敷地内の手打ちそば「すくも」も人気(左)。



## 湯上りに楽しむ滋養料理で元気を補給

源泉100%の良質な湯を、大自然とともに満喫できる日帰り温泉。多彩な味がそろう食事処も人気で、「山法師」では、湯上りにぴったりの滋味豊かな料理が堪能できる。看板メニューのうなぎは、ふっくらと焼き上げた絶品。「楽天」では、温泉にくぐらせるしゃぶしゃぶ「箱根山麓豚の温泉湯ぐり」をぜひ。

Menu うなぎ(きも吸い・香の物付き)  
松3,950円+税、竹3,550円+税  
箱根山麓豚の温泉湯ぐり 1,944円

⇒ 注目 ⇒

館内には、源泉が飲めるコーナーやカフェ「浮かれ雲」。

### 天山湯治郷

Tel. 0460-86-4126 Map P.20

神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋208 9時～23時(最終22時) ⑧無休 「山法師」 11時30分～14時(L.O.)/18時～21時(L.O.) ⑨木曜、うなぎは第1・3水も休 「楽天」 11時30分～21時(L.O.) ⑩金曜 ※要入館料 「すくも」 11時30分～17時(L.O.16時30分) ⑪木曜、第2・4金曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス10分



女性に人気の山茸そばと自慢の天井(右)。そば湯割りで楽しみたい焼酎も(中)。冷やしとろろそば(左)。



## 箱根の名水で打つそばを、山の恵みと

旅の始まりにも最適な、箱根湯本駅徒歩2分のそば処。古民家風の空間で、石臼挽きのそば粉と箱根の名水を使った、打ちたてそばを味わえる。熟練技で仕上げる、豊かな香りと強いコシが特徴。濃厚な自然薯が味わえる自然薯そばや、きのこが載った山茸そばがおすすめ。秘伝のタレが食欲をそそる天井も人気。

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

⇒ 注目 ⇒

自慢のそばつゆは、3種の鯉節をブレンドした奥深い味わい。

### 箱根自然薯 山そば

Tel. 0460-85-7889 Map P.20

神奈川県足柄下郡箱根町湯本704 11時～19時 ⑧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  
<https://www.yamasoba.com/>



## やさしさと幸せが広がる名物・湯葉丼

箱根の湧水と良質な豆乳で作られた汲み上げ湯葉を、特製かつおだしで煮込み、卵でとじた湯葉丼。とろとろ、ふわふわの味わいは、今や箱根の名物となっている。豆腐ぜんざい、湯葉ぜんざいなども人気で、カフェとしての利用も多い。店頭には無料の足湯もあり、待ち時間などに癒しのひとときを過ごせる。

⇒ 注目 ⇒

早川のせせらぎが聞こえる店内は、大人数でもくつろげる。

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.20

神奈川県足柄下郡箱根町湯本696 11時～18時(L.O.)  
⑨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



アツアツの土鍋で提供される湯葉丼。一口ずつ、ご飯に載せて(左)。上品な甘さが人気の豆腐ぜんざい(右)。

## 香ばしい干物が主役！これぞ究極の定食

箱根湯本の商店街を歩いていると、漂ってくる香ばしい匂い。その元をたどると、備長炭で焼く相模の干物や肉、旬の食材が待っている。看板メニューは、干物3種が味わえる喜之助定食(1,500円+税)。旨みがあふれるジューシーな味わいは、感動の域。観光客から地元住民までファンが多いのもうなずける。

ミスモ特典  
ソフトドリンク  
無料

ランチ定食ご注文の方。1名につき1杯(グループ全員可)。  
[2019年9月30日迄有効]

Menu 炭火焼ステーキ「さがみあやせボーク」定食 1,450円+税  
旬の地魚盛り 刺身定食 1,800円+税

### 喜之助

Tel. 0460-83-8838 Map P.20

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.) ⑨月曜  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩2分



焼きたての干物は、ふっくらジューシー(左)。豪快に焼き上げる肉料理も人気(中)。和食一筋の料理長(右)。



≡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。

お洒落なオーブに最適(上)。おすすめの詰め合わせギフトも(右)。



**お土産** お土産や贈答に最高のお品

刺身のような美しいツヤ、しっとりとした食感、凝縮した旨みと芳醇な香り。食通からも高い評価が集まる燻製専門店。燻煙を20度以下で吹き付ける冷燻製法を採用し、職人が丁寧に仕上げ。『箱根桜サーモンの燻製』(600円+税〜)、半熟燻製卵や、燻し醤油(800円+税)が人気。

Menu

各種魚類燻製 500円+税〜  
ギフトセット 3,000円+税〜

**燻製工房 然**

Tel. 0460-85-5110

Map P.20

神奈川県足柄下郡箱根町湯本71-5 ⑧10時30分〜17時30分  
⑨無休 ⑩あり  
箱根登山鉄道入生田駅から7分  
<http://kunsei-zen.com/>



≡注目≡

テラス席はペットOK! 屋根付きなので、雨天時にも利用できる。

焼きたてのホルモンは絶品(上)。お得なランチ定食(1,150円+税〜)も(右)。



楽しみ広がる絶品焼肉 昼も夜も営業中

低カロリー&コラーゲン豊富な鮮度抜群のホルモンと、柔らかくジューシーな焼肉が味わえる店。食感や味の違いが楽しいさまざまな部位を、それぞれに合った食べ方で堪能して。昼から深夜まで営業しているので、ランチや夕食はもちろん、ゴルフ帰りや宴会などの利用も多い。

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.20

神奈川県足柄下郡箱根町湯本724-5 ⑧12時〜25時(L.O.24時30分) ⑨無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
<http://sanzokugayau.com>



≡注目≡

店頭で食べられる、蒸したての温泉まんじゅうは至福の味わい。

**お土産** こだわりの人気和菓子を箱根の思い出に

店頭のせいろで蒸した温泉まんじゅう「箱根のお月さま。」の甘い香りが漂う同店。沖縄波照間産の黒糖を使い、上品な甘さのしっとりもちりとした食感が特徴。月が見えない新月を黒で表現した「ご黒うさん。」は、竹炭効果で黒々としたツヤとゴマの風味が楽しいと、評判だ。

Menu 箱根のお月さま 8個入 920円  
月のうさぎ 8個入 1,850円  
ご黒うさん 8個入 920円

**まんじゅう屋 菜の花**

Tel. 0460-85-7737 Map P.20

神奈川県足柄下郡箱根町湯本705  
⑧8時30分〜17時30分(土・祝は〜18時) ⑨無休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分  
<http://www.nanohana.co.jp/>



「月のうさぎ」も人気(左)。「ご黒うさん。」(右上)。飽和蒸気で蒸しあげた温泉まんじゅう(右下)。

箱根湯本駅から徒歩3分

# 旅を彩る 贅沢ランチbuffet



人気のローストビーフやカレーをはじめバラエティ豊かなメニューの数々をご用意。デモンストレーションコーナーでは出来立て料理も楽しめます。

〈制限時間〉 〈料金〉  
80分制 大人 2,900円  
〈営業時間〉 小学生 1,450円  
11:30 ~ 14:00 3歳以上 700円

ランチbuffetは11:30又は13:00でご予約も承っております。

本誌ご持参で  
**ランチbuffet 大人200円引き**  
2,900円▶2,700円  
【2019年5月末まで】  
本券1枚にて4名様まで割引適用

**湯本富士屋ホテル**  
FUJIYA HOTEL CHAIN

ご予約  
お問合せ

TEL. 0460-85-6111

〒250-0392 神奈川県足柄下郡箱根町湯本256-1  
<http://www.yumotofujiya.jp>



縁起のいい九頭龍餅をお土産に(右)。ソフトクリームも人気(左上)。旅の疲れを癒す足湯(左下)。



Menu 九頭龍餅 5個入 600円  
箱根のお月さま 8個入 920円  
ソフトクリーム 400円〜

**福久や 九頭龍餅**

Tel. 0460-85-8818 Map P.20

神奈川県足柄下郡箱根町湯本729  
⑧9時〜17時30分(土・日・祝は〜18時)  
⑨無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
<http://www.nanohana.co.jp/>

**お土産** 九頭龍のパワーを込めた縁起もの和菓子

縁結びの願いを込め、九頭龍が神になるまでをイメージした九頭龍餅。北海道産北海大納言小豆や、佐賀産ヒヨクモチの餅粉などこだわりの国産素材を使用し、上品な甘さとモチモチの食感に仕上げる。ソフトクリーム(バニラ400円、抹茶・ミックス各450円)も人気。店先にある源泉かけ流しの足湯(200円)に癒されて。

≡注目≡

1個から購入可能。少量から箱入りまで、用途に合わせて選んで。





富士屋ホテルで不動の人気を誇るビーフカレー(左)。四季折々の表情を見せる美しい庭園が広がる(右上)。



≡ 注目 ≡  
14時からのカフェタイムには、葉山の有名スイーツも登場する。

豆アジ天うどん 2,200円(上)。四季折々に美しい庭園の中に佇む開化亭(下)。



美術と庭園と食事で日本の美を満喫

昭和初期の日本家屋を改装した「開化亭」では、四季折々の庭園と食事が楽しめる。豆アジ天うどんは、手延べうどんに豆アジの天ぶらが載った同店の名物。敷地内の源泉で作った温泉たまごをお好みでどうぞ。美術館内では、約450点に及ぶ日本・東洋の絵画や陶磁器の展示も。

Menu

豆アジ天うどん	2,200円
どらやきコーヒーセット	1,200円

**岡田美術館 開化亭**  
Tel. 0460-87-3931  
Map P.26  
神奈川県足柄下郡箱根町小涌谷493-1  
⑨11時～17時(L.O.16時30分) ⑩無休(3/31日～4/5日(金)は臨時休館) 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分  
https://www.okada-museum.com



≡ 注目 ≡  
明治28年に皇室御用邸として建てられた純日本建築と庭園。

100年の歴史があるカレーを旧御用邸で

耐震工事中のため休館となっている富士屋ホテルだが、その伝統ある味わいは別館「菊華荘」で楽しめる。大正時代から絶やすことなく受け継いできたカレーは、ぜひ一度は食べておきたい名物。個室での昼食と休憩がセットになったプランもあり(平日2組限定。1人10,742円)。総檜造りの貸切風呂で癒されて。

Menu

ランチ・入浴付き(平日限定)	10,742円
寄木膳(昼)	4,752円
ビーフカレーセット(昼)	4,752円

**富士屋ホテル 別館 旧御用邸「菊華荘」**  
Tel. 0460-82-2211 (代表) Map P.26  
神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359 ⑨ランチ11時30分～15時、ディナー18時～(8名以上の予約制) ※予約受付は9時～18時 箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩9分 http://www.fujiyahotel.jp/



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)。

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 ≡  
店頭では、人気の塩パンをはじめ、自家製パンも販売している。



Menu

マルゲリータ	1,540円+税
パスタが選べるアンティーズセット	1,680円+税

**箱根小涌園 アンティパスタ**  
Tel. 0460-82-4126 Map P.26  
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 ⑨平日12時～15時/17時～20時30分(L.O.20時)、土・日・祝11時～21時(L.O.20時30分) ⑩水・木曜 ⑪あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分



2種の味が楽しい「まご茶めし」(右)。国産ステーキ丼は、特製のタレをかけて(中)。和モダンなレストラン(左)。



会員制ホテルで優雅にランチを

会員制ホテル内のレストランがランチタイムは会員以外も利用できる。名物は数種類の新鮮な地魚にミョウガやネギなどの薬味を加えて、温かいご飯に載せた「まご茶めし」。特製胡麻醤油で食べた後は、だしをかけてお茶漬けも楽しめる。10名以上で予約をすれば、ランチでディナー用コース料理も選べる。

Menu

箱根まご茶飯	1,780円
やわらかい国産ステーキ丼	1,980円
箱根そば	1,280円

**和食 そば 酒処 ゆさか庵**  
Tel. 0460-86-0450 Map P.26  
神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300-13 サンダンスリゾート箱根強羅2F ⑨11時30分～14時(L.O.) ⑩火曜 箱根登山鉄道強羅駅から徒歩1分 http://www.sun-dance-resortclub.jp/resort/hakonegoura/

≡ 注目 ≡  
醤油ベースの甘口な「網だれ」を使った国産ステーキ丼も。





色合い美しい季節の野菜の Pasta(1,600円)とフルーティー(2名分2,200円)(左)。カンツォーネの生演奏(右)。



ベネチアの世界が広がる美術館カフェ

豊かな箱根の自然と美しい庭園を望みながら、おいしいイタリアンが楽しめる。Pastaやリゾットなどのランチのほか、カプチーノや季節のドルチェなども人気。毎日6回開催される本場イタリア人歌手のカンツォーネ生演奏が、食事を優雅に彩る。ベネチアン・グラス鑑賞とともに、五感が喜ぶひとときを。

Menu	あさりのトマトソーススパゲティ	1,600円
	豆のフジッリ	1,600円
	シフォンケーキ	980円

**箱根ガラスの森美術館**  
 カフェ・リスタورانテ・カンツォーネ  
**CAFFÈ RISTORANTE LaCanzone**  
 Tel. 0460-86-3111 Map P.28 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) ⑧毎年成人の日の翌日から11日間 ※レストラン利用は美術館入館料が必要 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分  
<http://www.hakone-garasunomori.jp/>

注目  
 庭園で味わえるピザ(全3種・各500円)もおすすめ。



ミスモ特典  
 入店または予約時に「箱根・小田原」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。

芦ノ湖を望む特等席で窯焼きピッツアを

吹き抜ける開口部から柔らかな陽射しが降り注ぐ店内。目前には、芦ノ湖が広がる。自慢は、本場イタリア製の大きな窯で香ばしく焼き上げる30種類ものナポリピッツア。ワインと楽しめば、気分はすっかりイタリアンだ。エッセイスト、画家、ワイナリーオーナー、玉村豊男氏のミュージアム&ショップも併設。

Menu	マルゲリータ	1,800円
	和豚もち豚スペアリブのグリル	2,400円
	箱根西鱈ミックスサラダ	900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.28 ②  
 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根61 営10時30分～20時(L.O.19時30分)、土・日・祝は9時～ ⑧無休(2/4月～24(旧冬季休業) 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分  
<http://www.ashinoko-terrace.jp/restaurant.html>

焼きたてのピッツアを美しい景色とともに(右・左)。イタリア製の薪窯で一気に焼き上げる(中)。



会員制ホテルで楽しむ彩りビュッフェ

会員制ホテル内にありながら、宿泊客以外も食事を楽しめる穴場の一軒。レストラン「四季彩」のグランドビュッフェは、季節に合わせたバリエーション豊かなディナーを風雅な池を眼下に眺めながら堪能できる。ライブキッチンで提供されるローストビーフや、すし(日替わり)も見逃せない。事前予約を忘れずに。



和洋取り揃えた料理は老若男女に人気(右)。モダンな館内(左上)。臨場感あるライブキッチン(左下)。



ミスモ特典  
**ワンドリンクサービス**  
 生ビールor指定のアルコール。本誌持参でお食事された方。[2019年9月30日迄有効]

Menu	13歳以上	1名 5,940円
	70歳以上	1名 5,400円
	※12歳以下はお問い合わせを	

**ホテルハーヴェスト 箱根甲子園**  
 Tel. 0460-84-0330 Map P.28 ①  
 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原817-253 営17時20分～、17時40分～、19時10分～、19時30分～(要予約 1時間30分制) ⑧無休 ⑨あり  
<http://www.resorthotels109.com/hakone-koushien/>



色合い美しい季節の野菜の Pasta(1,600円)とフルーティー(2名分2,200円)(左)。カンツォーネの生演奏(右)。



ベネチアの世界が広がる美術館カフェ

豊かな箱根の自然と美しい庭園を望みながら、おいしいイタリアンが楽しめる。Pastaやリゾットなどのランチのほか、カプチーノや季節のドルチェなども人気。毎日6回開催される本場イタリア人歌手のカンツォーネ生演奏が、食事を優雅に彩る。ベネチアン・グラス鑑賞とともに、五感が喜ぶひとときを。

Menu	あさりのトマトソーススパゲティ	1,600円
	豆のフジッリ	1,600円
	シフォンケーキ	980円

**箱根ガラスの森美術館**  
 カフェ・リスタورانテ・カンツォーネ  
**CAFFÈ RISTORANTE LaCanzone**  
 Tel. 0460-86-3111 Map P.28 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) ⑧毎年成人の日の翌日から11日間 ※レストラン利用は美術館入館料が必要 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分  
<http://www.hakone-garasunomori.jp/>

注目  
庭園で味わえるピザ(全3種・各500円)もおすすめ。



ミスモ特典  
入店または予約時に「箱根・小田原」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。

芦ノ湖を望む特等席で窯焼きピッツアを

吹き抜ける開口部から柔らかな陽射しが降り注ぐ店内。目前には、芦ノ湖が広がる。自慢は、本場イタリア製の大きな窯で香ばしく焼き上げる30種類ものナポリピッツア。ワインと楽しめば、気分はすっかりイタリアンだ。エッセイスト、画家、ワイナリーオーナー、玉村豊男氏のミュージアム&ショップも併設。

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。  
[2019年9月30日迄有効]

Menu	マルゲリータ	1,800円
	和豚もち豚スペアリブのグリル	2,400円
	箱根西鱈ミックスサラダ	900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.28 ②  
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根61 営10時30分～20時(L.O.19時30分)、土・日・祝は9時～ ⑧無休(2/4月～24(旧冬季休業) 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分  
<http://www.ashinoko-terrace.jp/restaurant.html>



焼きたてのピッツアを美しい景色とともに(右・左)。イタリア製の薪窯で一気に焼き上げる(中)。



会員制ホテルで楽しむ彩りビュッフェ

会員制ホテル内にありながら、宿泊客以外も食事を楽しめる穴場の一軒。レストラン「四季彩」のグランドビュッフェは、季節に合わせたバリエーション豊かなディナーを風雅な池を眼下に眺めながら堪能できる。ライブキッチンで提供されるローストビーフや、すし(日替わり)も見逃せない。事前予約を忘れずに。



和洋取り揃えた料理は老若男女に人気(右)。モダンな館内(左上)。臨場感あるライブキッチン(左下)。



ミスモ特典  
wandlink サービス  
生ビールor指定のアルコール、本誌持参でお食事された方。[2019年9月30日迄有効]

Menu  
13歳以上 1名 5,940円  
70歳以上 1名 5,400円  
※12歳以下はお問い合わせを

ホテルハーヴェスト 箱根甲子園  
Tel. 0460-84-0330 Map P.28 ①  
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原817-253 営17時20分～、17時40分～、19時10分～、19時30分～(要予約 1時間30分制) ⑧無休 ⑨あり  
<http://www.resorthotels109.com/hakone-koushien/>



### ◆ 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。12種類の雑穀が入った名物の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 ◆

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

### 御殿場 乙女峠 ふじみ茶屋

☎ 0550-82-3279 MAP P.28 ①  
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 ㊿木曜

### ◆ 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。

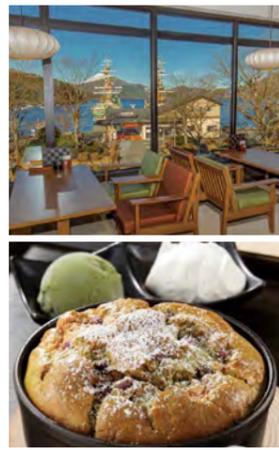
◆ MENU ◆

- ・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

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

### 桃源台 桃源台ビューレストラン

☎ 0460-84-8887 MAP P.28 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 ㊿不定休



◆ MENU ◆

- ・桜エビと塩昆布のパスタプレート 1,680円
- ・ローストビーフ御飯 ～12品目の野菜添え～ 1,780円
- ・畔屋特製パンケーキ 1,100円

### 箱根町 茶屋本陣 畔屋 cafe KOMON 湖紋

☎ 0460-83-6711 MAP P.28 ②  
神奈川県足柄下郡箱根町箱根161-1  
◎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～17時15分 ※時季により変動あり

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 ◆

- ・湯葉そば 1,250円
- ・湯葉丼 1,250円
- ・公魚フライ定食 1,580円

### 元箱根 あしのか茶屋

☎ 0460-83-6731 MAP P.28 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 ㊿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



桜エビたっぷりのパスタ(右)。芦ノ湖や海賊船を眺めながら、ゆったりと(左上)。鉄鍋で提供する、ふわふわのパンケーキ(左下)。

### ◆ 芦ノ湖ランチの 定番スポット ◆

箱根町港の人気スポット。和カフェとお土産処をそそえ、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。



店自慢の秘伝のタレを付けて(右)。石焼ビビンバも絶品(中)。プライベート感のあるテーブル席(左)。

### 富士山の溶岩石で焼くA5ランクの厳選肉

スタイリッシュな店内で楽しめるのは、遠赤外線効果の高い溶岩石を使った韓国焼肉。柔らかくジューシーな黒毛和牛は、至極の一品。匂いが気にならない無煙ロースターなので、友達や家族、カップルでの利用も多い。特製冷麺や豆腐チゲ、お得なランチも。近隣の無料送迎あり(2名～、要問い合わせ)。

Menu

- ・ホルモン各種 680円+税～
- ・黒毛和牛カルビ・ロース 各980円+税
- ・ランチ焼肉セット 980円+税～

韓国料理・焼肉 景福宮  
Tel. 0460-84-5529 Map P.28 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) ㊿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。[2019年9月30日迄有効]



縁結び焼きは、小倉・小倉チーズ・アップルカスタード・抹茶クリームぜんざいの4種(右)。さくさくの食感が人気のワサギフライ(左)。

### ◆ 体にやさしい メニューが豊富 ◆

美しい眺望を楽しめる2階レストランでは、季節や数量限定の「公魚フライ定食」や甘味などが楽しめる。1階売店の一押し、テイクアウトもできるハート型の大判焼「縁結び焼き」もぜひ。



ミスモ特典  
味噌こんにやく 1皿サービス  
お食事された方。1グループにつき1皿。[2019年9月30日迄有効]

見た目にも美しい絹糸雪割(上)。ミスモ特典の味噌こんにやく(下)。

### ゴボウとゴマが香る 美しいうどん

芦ノ湖や四季折々の山々を眺めながら堪能できるのが、ゴボウとゴマが香ばしい絹糸うどん。箱根の名水を使い、あく抜きしたゴボウの汁とゴマを練り込んだうどんを、絹糸のような細さで仕上げた芸術品のような一品。遠方から訪れるファンも多いという格別の味わいをぜひ。



Menu

- ・絹引雪割 1,200円+税
- ・天重セット(並) 1,400円+税

きぬびき 絹引の里  
Tel. 0460-83-5151 Map P.28 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 ㊿無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分 http://www.kinubikinosato.jp



### 注目

4名以上の利用で無料送迎あり。お酒を楽しみたい方も安心。

人気の雲白肉(ウンパイル) (左)。お得なランチセットは950円+税(右)。



### 美味ぞろいの中華に 何度も訪れたい

旨辛の麻婆豆腐、蒸した富士の赤豚にニンニクベースのタレを使った雲白肉(ウンパイル)が人気。香味豊かな味わいは、何度も足を運びたくなるほど。産地や質など素材選びにもこだわりつつ、リーズナブルな価格も魅力。日替わりランチ(950円+税～)は、杏仁豆腐付き。

Menu

- ・雲白肉(ウンパイル) 1,900円+税
- ・ランチ 950円+税～

たいげん 中国料理 太原  
Tel. 0460-84-5282 Map P.28 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.) ㊿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/



## 箱根海賊船

TEL 0460-83-7722

箱根海賊船 検索



# 海鮮グルメのテーマパーク

## リニューアルオープン

# 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

30分に一度の**男気タイム**  
赤家覚悟の大サービス!



メニューにない逸品を**無料**で大盤振る舞い!



何が出るかは お楽しみ!



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2,980円/小学生1,500円  
未就学児800円/3歳以下無料

1F

「旨いもの屋台」  
営 平日:11時～16時  
土日祝:10時～16時

2F

海鮮丼屋「海舟」  
営 平日:11時～17時  
土日祝:10時～17時

1F

お土産処「かね好」  
営 10時～17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】 予約専用

☎ 0465-23-3360 / 小田原市早川1-11-2  
㊿無休

<http://gyoson.com>

