

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.18
2019 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

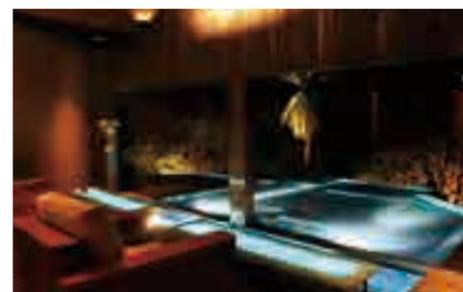
Mi S o M o
ミスモ



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





“べっぴん料理”

“神泡”に心、満たされて



樽やグラスの管理などにも気を配り神泡のプレモルを最高の状態でサーブ。

全室に温泉露天風呂をしつらえた、大人限定の「風の館」からお好みで。温泉は、体への負担が少なく肌にやさしいPH 8.7のアルカリ性単純温泉。レトロな雰囲気や漂う大浴場には、希少な高野槇の露天風呂があり、独特の木の香りでリラックスできる。

「神泡のプレモル」がべっぴん料理を引き立てる

ゲストの誰もが称賛するのは、体の中から美しくとの思いが込められた「べっぴん料理」。古事記にも登場する、日本原産の柑橘種「橘」がもつ、「神秘」「永遠」などのイメージを重ね合わせた創作和膳は、見た目も中身もべっぴん。前菜からデザートまで、料亭出身の料理長の手による、胸ときめくようなコース仕立てで身も心も満たしてくれる。

料理の味わいを、いっそう引き立てるのは「神泡のプレモル」。「神泡」は、「ザ・プレミアム・モルツ」ならではのキメ細かいクリーミーな泡のこと。素材、製法、注ぎ方、すべてにこだわる

ことで究極の泡を実現。華やかな香りと、麦芽本来のコクを存分に楽しむことができ、飲み進めても泡が崩れにくいため、炭酸ガスの逃げや劣化を防ぎ、最後の一口まで「うまい」が続く。老舗ガラスメーカーと共同開発した、プレモル専用グラスの泡持ちは1.2倍とか。そこに加わる注ぎ手の技が最高の1杯をもたらす。ここは1杯といわず、2杯でも3杯でも。飲むことにおいしさが際立つのが「神泡のプレモル」。「あうら橋」のべっぴん料理とともに、心ゆくまで堪能したい。



情緒ある橋がかかる早川や、箱根湯本の駅前商店街のそぞろ歩きも楽しい。



そよ風と絶景に癒される高台に佇む湯宿

風情ある箱根旧街道を眼下に眺める「あうら橋」。ここは、絶景、温泉、美食、滞在の快適さ、そのすべてがそろったゾート旅館だ。ギリシャ語で「そよ風」を意味する「あうら(aura)」の名の

通り、館内随所で箱根のさわやかな風を感じることができる。圧巻は、箱根連山や湯本の温泉街、遠くは小田原を一望する、標高200mのスカイテラス。三つの貸し切り露天風呂からこの眺めを楽しめる。

客室は、12・5帖のゆったりとした和室でカジュアルに滞在できる「森の館」、



あうら橋

☎0460-85-5541 Map P.19
(受付9時~20時)
神奈川県足柄下郡箱根町湯本574
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩15分
<https://www.aura-tachibana.com>



この道32年の料理長による、体にやさしい“べっぴん料理”。お造りは駿河湾・相模湾の魚介を中心に。メインは肉・魚から選べる(上)。宿は箱根旧街道の高台に(下左)。スカイテラスの貸し切り風呂(下中)。神泡のプレモルは館内のカフェバーでも味わえる(下右)。

水と生きる SUNTORY

神泡。

美しい泡は、
うまさの証。



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

仙石原の景色と露天風呂に癒される



平日宿泊券(1泊2食付)

今夏オープン of 全室露天風呂付きの宿。にがり湯を楽しめる部屋も。夕食は名物の金目鯛とおいしい飲み放題付き。

スキの原一の湯 別館
☎0460-85-5331
(一の湯グループ総合予約センター)
<https://www.ichinoyu.co.jp>

相模の美味をふんだんに使った定食を



食事券(5,000円分)

備長炭でジュシーに焼き上げたこだわりの干物と、相模の旬の食材を楽しんで。

喜之助
☎0460-83-8838
神奈川県足柄下郡箱根町湯本703-19

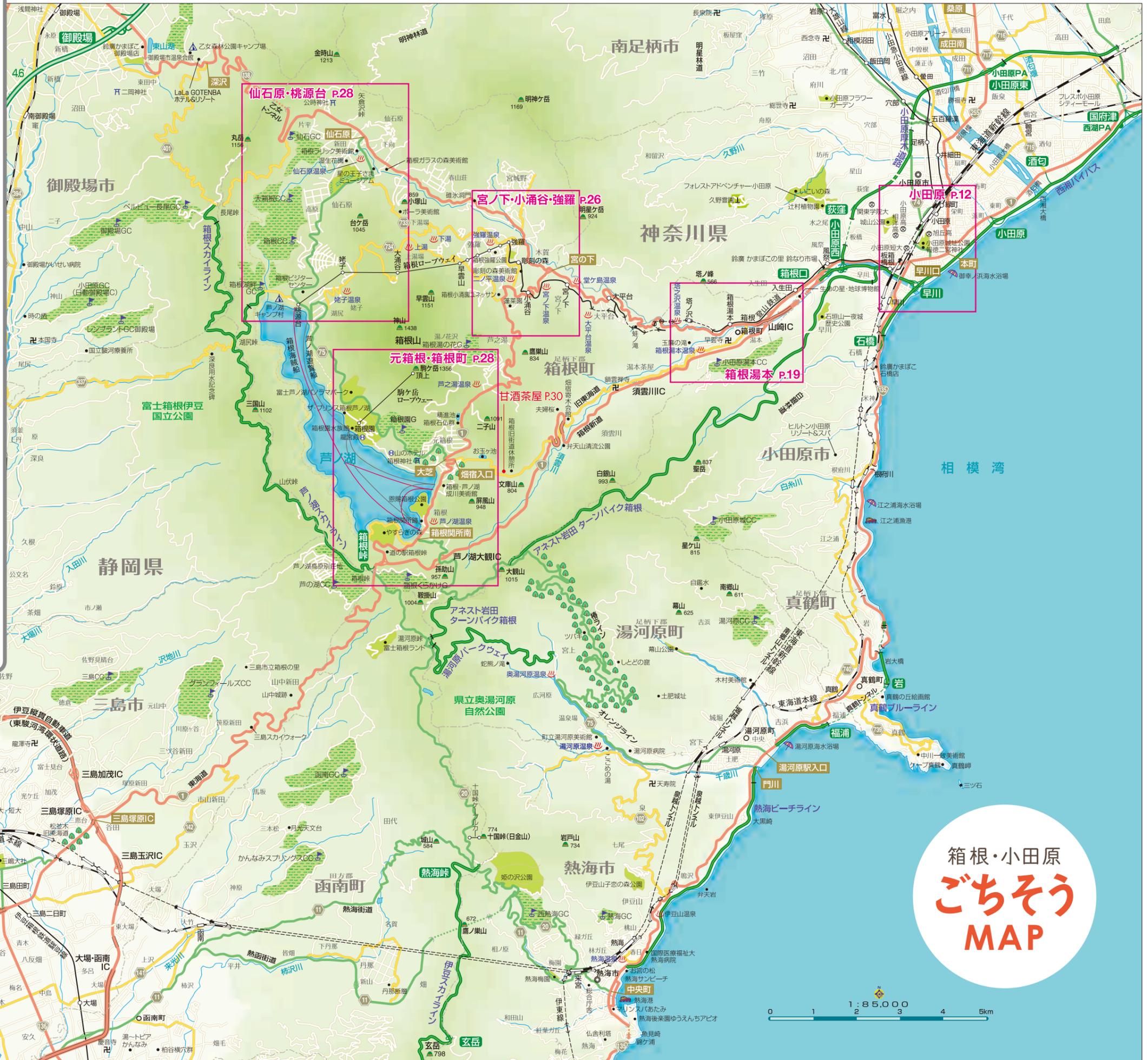
応募方法 プレゼントの応募は希望商品1点につき1通とさせていただきます。お一人で2点以上応募の場合はそれぞれ別々に応募してください。

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駅() 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本誌で紹介したお店やスポットを訪れる際、ごちそうMAPの誌面(特典・クーポン含む)以外に何かを利用しますか? ①ごちそうMAP以外には利用せずにお店に直接行く ②ぐるなび・食べログ等のサイトやアプリの情報・特典を利用する ③その他() 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1-5-11 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秋・冬号プレゼント」係
▶FAX 044-959-3751 ▶Eメール gmap@misononet.com

【締切】 2020年2月21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方の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



地産地消のグルメ旅へ

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。さっそく、地産地消のグルメ旅へ出かけよう。



自然薯

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。「まめしとろろ膳」1,780円〜。



箱根 自然薯の森 山薬
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(左・中)。箱根の雄大な景色を眺めながら食事ができる(右)。

「食材の宝庫」で地産地消を味わう

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。

豊富な山の幸を生むのは、肥沃な大地。水はけがよく、保肥力に優れた土壌で、さまざまな農作物が栽培されている。中でも、注目を集めるのが自然薯。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「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。そば本来の旨みに自然薯が香る至極の一品。また、シンプルにとろろご飯で楽しむなら、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。粘りが強く、濃厚な味わいが特徴だ。水深が深く、獲れる魚が約1300種にも及ぶ豊かな漁場である相模湾。港までの距離も近いいため、獲れたばかりの鮮魚が市場に並ぶことになる。そんな海の恵みを、浜焼きパーベキューでいただけるのが、小田原早川漁村にある「あぶりや」。朝獲れ地魚を中心に40〜50種が食べ放題。ジュシーな旨みを存分に楽しめる。また、定番グルメ・海鮮丼もはずせない。漁港直送の地魚を使った丼を20種類以上そろえる実力店「でん」の豪快な盛り付けには、思わず笑みがこぼれてしまう。

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。



じねんじょ蕎麦 箱根 九十九
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〜(上)。まるでエーゲ海にいるようなお洒落な店舗(右)。



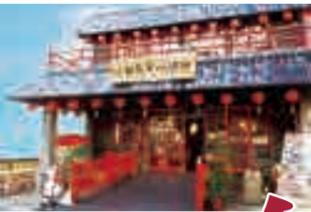
小田原 魚河岸 でん
分厚く切ったネタが豪快に載った「たまらん丼」2,200円+税。



小田原早川漁村 漁師の浜焼 あぶりや
好きなものを好きなだけ選んで焼き放題。30分に1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)。



「あぶりや」や「でん」では、店主が小田原漁港のセリで自ら仕入れる(左)。目の前は小田原漁港という好立地(右)。



新鮮魚介

海の恵み



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) ④無休
箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩9分
<http://yamagusuri.com>

箱根・仙石原 じねんじょ蕎麦 箱根 九十九 MAP P.28 ①
☎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) ④無休
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分
<http://www.hakone-soba.com>

小田原 小田原早川漁村 漁師の浜焼 あぶりや MAP P.12 ①
☎0465-24-7804
神奈川県小田原市早川1-9
◎10時〜22時 ④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

小田原 小田原 魚河岸 でん MAP P.12 ①
☎0465-22-3341
神奈川県小田原市栄町2-3-4
◎11時〜21時 ④無休
JR・小田急線小田原駅から徒歩1分

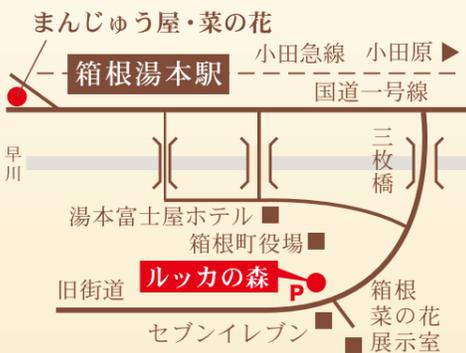


箱根・ルッカの木

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



「おもしろい」を感じてほしい。箱根・木のバウムルッカの木店主

まじゅう屋が作るバウムルッカの木
「おいしい」を感じてほしい。箱根・木のバウムルッカの木店主

● 箱根湯本から
バウムクーヘンを
おとどけします。

ドイツ語でバウムは「木」。
クーヘンはお菓子。

卵、小麦粉、バター、砂糖。

バウムの素材は、お菓子の基本。

じっくり焼き、一層、一層
丁寧に焼きあげています。

輝くような地元素材。
湘南ゴールドの味から、
大好きな健康素材。
沖縄黒糖のバウム。



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

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

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 1,250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ります。

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) 500円、骨までベイクト!!
キンメ鯛煮付 1,000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

かまぼこに合う地酒を飲み比べ

かまぼこ ※写真はイメージです。
小田原かまぼこ本陣
0465-46-7448
神奈川地酒3種飲み比べ 1,100円 (かまぼこは別売)

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 自家製あん(別売)とともに

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、肩コース) 200g 800円~1,000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 ころし餅・白餅 各125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
小田原でとれた鯛のオイル漬け ねぎ味噌、梅しそ、ガーリック 各500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

大切に育てた小田原産の茶葉

服飾雑貨、コスメ 食品
メトロマルタ
0465-46-8634
如春園 小田原の緑茶・紅茶 各650円

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
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
手荷物預かり(有料)・箱根への当日配送、宅急便発送など。HaRuNeで買い上げの商品の発送、割引もあり。

クール便も! (冷蔵のみ)

ヤマト運輸

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)



人気の天重と、脂の乗ったあじすし(左)。重厚な唐破風入母屋造り(右下)。海鮮ちらし2,300円+税は数量限定(右上)。



明治創業の名店で小田原を味わい尽くす

注目
1階は地元の食堂として愛されている。お土産に揚げ玉も販売。

120年以上の長きにわたり、小田原を行き交う旅人の心とお腹を満たしてきた日本料理店。新鮮な地魚を使った刺身や寿司、焼き魚のほか、芳醇な特製ゴマ油が香る天ぷらなどが楽しめる。建物は、国の登録有形文化財に指定。1階は気軽な雰囲気のレストラン、2階の座敷(200名まで)は宴会や会席コースに利用できる。

Menu	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~

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.12
 神奈川県小田原市本町2-1-30 営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/>



小田原の鮮魚を存分に楽しめる地魚にぎり(左)。希少価値の高い伊豆牛を使ったにぎり(中)。



小田原駅すぐ! 漁師直送の圧倒的な旨さ

小田原に着いたら真っ先に向きたいのが、寿司と鮮魚料理が自慢の同店。小田原駅から地下通路で徒歩1分の立地で、専属の板前が手がける寿司や天ぷらを楽しめる。地魚にぎり3,500円+税や1貫140円+税~の寿司で繊細な味わいを堪能するもよし、煮付けや天ぷらでダイナミックにいただくのもおすすめ。

Menu	地魚にぎり	3,500円+税
	伊豆牛にぎり	1貫 850円+税
	岩盤プレート	2,300円+税~

寿司・海鮮居酒屋 **入船 小田原駅前店**
 Tel. 0465-24-3400 Map P.12
 神奈川県小田原市栄町2-1-29 営11時~23時(L.O.22時30分) 月曜(祝日の場合は営業) JR・小田急線小田原駅から徒歩1分 <http://irifuneinc.com/>

ミスモ特典
コーヒーorデザートサービス
 食後に提供。他の割引との併用不可。[2020年3月31日迄有効]





和牛をぜいたくに煮込んだかるびラーメン(左)。外はバリバリ、中はジューシーな餃子12ヶ480円も(右上)。



3月までの天然とらふぐコース。4月以降要予約(右)。濃厚な味わいのスッポンも(中)。人気のハモ(左)。

新鮮な地魚と近郊野菜で作る、本格和食

小田原で旬の魚介を味わうなら、この一軒。相模湾の鮮魚に加え、店主が釣った珍しい地魚、近郊で採れた野菜を使った本格和食が楽しめる。夜はコース料理が豊富。東京で高級割烹を営んでいた店主が惚れ込んだ、小田原の美味を堪能して。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)が人気。

Menu	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~
	ハモしゃぶコース	7,800円+税~

あじのうおたか
味乃魚隆
Tel. 0465-24-6877 Map P.12 ①
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 <https://www.ajino-uotaka/>

注目

地魚の種類は多彩。事前に希望を伝えれば、対応可能。



ミスモ特典
選べる
トッピングサービス
本誌持参の方、1人1品。カルビ・豚チャーシューを除く。[2020年3月31日迄有効]

黒毛和牛を使ったかるびラーメン専門店

人気焼肉店から独立した、かるびラーメン専門店が2019年4月にオープン! ぜいたくにも小田原焼肉「京城苑」で使用している厳選黒毛和牛をじっくり煮込み、トロトロの食感に。3種の唐辛子と、牛肉の旨みがよくなじんだ鶏ガラベースのスープも絶品。残ったスープにライスを追加して、二度楽しんで。

Menu	かるびラーメン	950円
	かるびラーメンかるび増し	1,500円
	かるびクッパ	950円

かるびラーメン京城苑
Tel. 0120-940-048 Map P.12 ①
神奈川県小田原市栄町2-1-5 1F ☎日~木11時~24時(L.O.23時30分)、金・土・休前日11時~25時(L.O.24時30分) ㊟無休 <http://calviramen.com/>

老舗かまぼこ店のこだわり集めたおでん

今秋で13周年を迎える人気店。小田原の老舗かまぼこ店12店から届く特製おでん種は、定番から変わり種まで多彩なラインナップで、カウンター越しに選ぶのが楽しい。かつおと昆布でとった香り高いだしがよくしみ込み、一口ごとに至福の味わい。古民家風の店内には「茶室」、「はなれ 月の船音」(貸切8名以上)も。



旬の味が楽しめる特製おでん盛合せランチ(右)。さわやかな風味が広がる梅みそを付けば小田原おでん流。



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。[2020年3月31日迄有効]

Menu	特選おでん盛合せランチ	2,200円
	小田原おでん おまかせ5品	880円
	あじの押し寿司	620円~

小田原おでん本店
Tel. 0465-20-0320 Map P.12 ①
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」・「はなれ月の風音」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

誰にも愛されるシンプルな唐揚げ

希少な生後40日の国産若鶏の半身を油の温度が異なる2つの鍋でカラッと揚げ、塩だけでシンプルに味付けした「元祖 若鶏の半身揚げ」。口いっぱいにあふれ出す肉汁と、ジューシーな噛み応えは、昭和35年の創業時から続く老舗の味わい。鶏のあらゆる部位を煮込んだ「もつ煮」も人気だ。

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

鶏の三平
Tel. 0465-24-3390 Map P.12 ①
神奈川県小田原市栄町2-10-18 ☎11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) ㊟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。[2020年3月31日迄有効]



世代を超えたファンが多い、身が引き締まった唐揚げ(左)。お洒落な店内は女性にも好評(中)。





静岡の船主から仕入れる桜えびを使ったかき揚げ(左)。しらす・あじ軍艦各162円も人気(中)。風情ある店構え(右)。



旅情をそそる、老舗そば屋の極上の一品

桜えび天ざるのかき揚げは、口に入れた瞬間、香ばしい風味が広がる極上の一品。北海道から届くそば粉、小田原の老舗から仕入れたかつお節など、こだわりの素材を使ったそばとの相性も抜群。鮮魚料理も自慢で、しらす・あじ軍艦は、1貫からでも楽しめる。天保年間創業の老舗が生み出す味わいを堪能して。

Menu	桜えび天ざる	1,450円+税
	湘南しらす丼	1,450円+税
	ミニ鯉天丼セット	1,550円+税

そば処 橋本

Tel. 0465-22-5541 Map P.12 ①

神奈川県小田原市栄町1-13-37
 ①11時～19時(L.O.)、水・日・祝～18時(L.O.)
 ②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。
 [2020年3月31日迄有効]



多彩なメニューは選ぶ楽しさも(左)。1日10食限定の金目鯛煮付2,800円(右上)。店内の大漁旗が印象的(右下)。

魚屋直営だから！新鮮＆豊富な海鮮丼

こぼれんばかりに豪快に盛られた20種以上の海鮮丼をそろえる人気店。一番人気は、小田原ならではの鮮度抜群の味わいを余すところなく楽しめる「地魚3種・ごま和え・なめろう丼」(1,880円+税)。味、質、価格とも、早川漁港の魚屋直営だからこそ叶えられる大満足の一品だ。サクサクに揚がった天ぷらもぜひ。

ミスモ特典

あおさの味噌汁サービス

通常250円+税。本誌持参で食事した方。
 [2020年3月31日迄有効]

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.12 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/>

小田原で楽しむ 本格四川料理を







食乃壺

美食天府 四川料理

小田原市中町1-4-26 0465-24-4920
 lunch 11:30～14:30 dinner 17:00～21:00



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。
 [2020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。



漁港内で楽しむ 鮮度抜群の魚介

早川漁港の魚市場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	1,150円
海鮮丼(限定20食)	1,450円

魚市場食堂

Tel. 0465-23-3818

Map P.12 ①

神奈川県小田原市早川1-10-1 小田原魚市場2F ①平日・土7時～15時、日・祝10時～15時 ②不定休(月1回水曜) ③あり JR早川駅から徒歩6分



注目

「えれんなごっそ CAFE 107」が9月上旬にオープン。

時間は80分制。大人も子どもも楽しめる(上)。9月上旬新設のカフェ(右・イメージ)。



おいしい小田原を 心ゆくまで

鈴廣かまぼこが直営する、地産地消がテーマのバイキング。自社かまぼこを使った料理、小田原の鮮魚、契約農家の野菜、箱根ビール(450円+税)が並ぶ。新設の「えれんなごっそ CAFE 107」では、2019年7月に引退した「箱根登山鉄道 モハ1形107号」の車内で軽食が楽しめる。

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.12 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.elennagosso.com/>

入店時または予約時に「箱根・小田原」ちそうMAPを見たことお伝えください。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。



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!



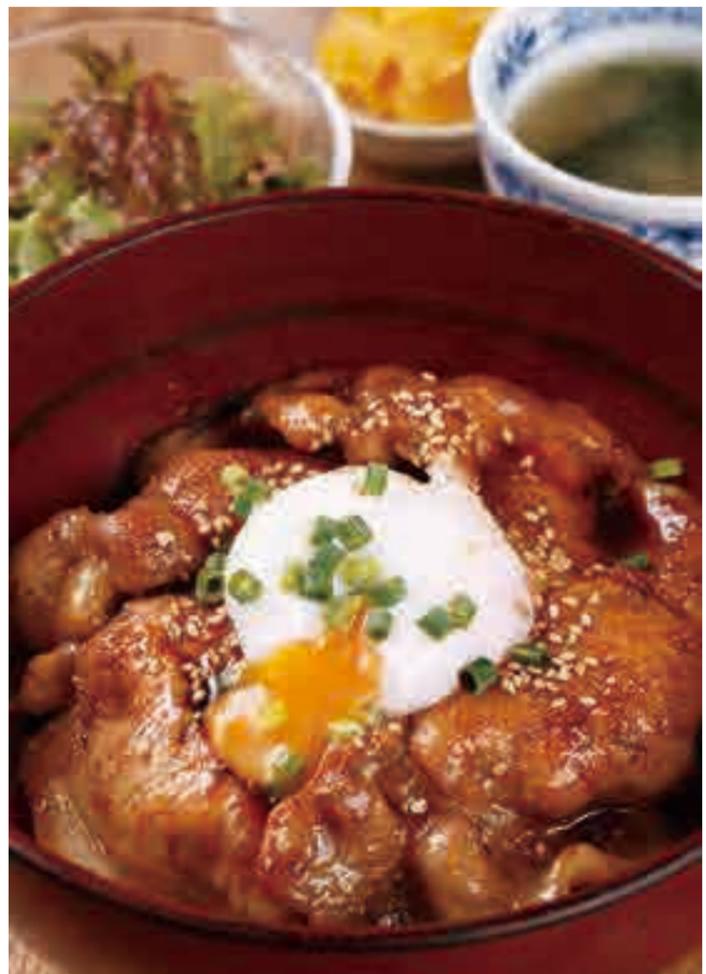
1F 漁師の浜焼 あぶりや
30分に一度の男気タイム
赤家覚悟の大サービス!



メニューにない逸品を無料で大盤振る舞い!



何か出るかはお楽しみ!



温玉BOO丼1,300円(左)。店内はモダンで落ち着いた雰囲気(中)。気軽にお酒も楽しめる(右)。



絶品豚丼とこだわり紅茶のお洒落カフェ

箱根湯本駅から徒歩4分。こだわりの豚肉料理に出会えるお洒落な一軒。和豚もち豚リブローズをたっぷり載せた「BOO丼」は、噛むほどにジュワッと甘みが広がる看板メニュー。温泉卵がまろやかに絡み、食欲そそる味わいだ。食後には、紅茶マイスター監修のオリジナルブレンド茶葉を使用した香り高い紅茶を。

Menu	もち豚生姜焼き定食	1,200円
	BOOカレー	1,300円
	紅茶ソフトクリーム	450円

豚丼と紅茶のお店 箱根BOOTEA
Tel. 0460-83-9559 Map P.19
神奈川県足柄下郡箱根町湯本729
◎10時30分～18時(L.O.17時30分) ㊟水曜
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩4分
https://bootea.jp

ミスモ特典
アールグレイティー
1杯(400円)無料
1人1,000円以上の飲食につき1杯サービス。
持ち帰り可。
[2020年3月31日迄有効]

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 お土産処「かね好」 営 10時～17時

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



〔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〕 予約専用
☎ 0465-23-3360 / 小田原市早川1-11-2
㊟ 無休

http://gyoson.com



楽しみ方は無限に広がる
名宿がもてなす日帰りの旅

月替わりの懐石料理は、「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」を基本に(写真は一例)。



それぞれの旅スタイルに合わせて、非日常を満喫できる「日帰りステイ」が人気。最大11時間滞在できるのが、0泊2食付きプレミアムプラン。源泉掛け流しの10の湯をめぐり、特別客室で心ゆくまでくつろいで。食事は、ダイニングでいただく花紋御膳。彩り豊かな料理が、目と舌で楽しませてくれる。また、宿泊も人気で、16部屋の客室はそれぞれテーマが異なり、ゆったりステイを楽しめる。



昼食+入浴プランは、松花堂弁当も選べる(左上)。10の湯めぐりが楽しめる大浴場(左下)。追加料金で貸切露天風呂も(右)。



多彩な宿泊プランもあり。写真は、露天風呂付客室「六花の奏」。

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.19

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徒歩5分
<https://www.hakone-kamon.jp/>

秘伝のタレで焼くうなぎ(右)やしゃぶしゃぶ(中)を堪能して。約8,000坪の敷地を有する日帰り温泉(左)。



良質な源泉と滋養料理で心も体も回復!

源泉100%の良質な湯をたたえる日帰り温泉。格別な湯浴みに加え、もう一つの楽しみが多彩な食事処だ。滋味豊かな料理が堪能できる「山法師」では、産地の三河一色から届く活鰻を裂いてから、ふっくらと銚子に焼き上げる技が光る。「楽天」では、温泉にくぐらせる箱根山麓豚のしゃぶしゃぶもおすすめ。

- Menu うな重(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くぐり 1,944円

天山湯治郷

Tel. 0460-86-4126 Map P.19
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
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩10分

注目

館内には源泉で淹れたコーヒーが楽しめるカフェ「うかれ雲」も。

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。

Lunch Buffet

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

【2020年3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>



旬の干物3点が楽しめる喜之助定食1,500円+税。自慢の味を存分に。

脂が弾ける焼きたて干物に
輝く白米が華を添える定食



ヘルシーな山茸そばと自慢の天井(右)。オリジナル焼酎は、そば湯割りで(中)。熱々の鍋焼うどんを(左)。

古民家風の空間で昔から続く名物そばを

70余年続く老舗そば店。石臼挽きのそば粉と箱根の名水を使い、熟練技で打つそばは、豊かな香りと強いコシが際立つ。3種のかつお節をブレンドした奥深いそばつゆとの相性も抜群。肌寒い日には、土鍋で供される具だくさんの鍋焼うどんや特撰カレー南ばんが人気。秘伝のタレが食欲をそそる天井も隠れた名品。

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

注目

風情ある古民家風の店内。民芸調の設えで温かな雰囲気。

箱根自然薯 山そば

Tel. 0460-85-7889 [Map P.19](#)
 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
<https://www.yamasoba.com/>

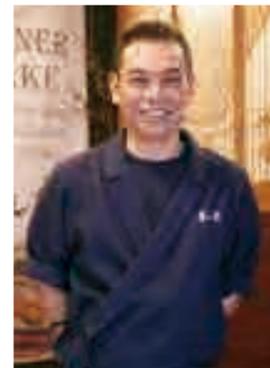


箱根湯本駅からほど近い場所に立ち、昼も夜も多くの観光客でにぎわう定食屋。炭火で焼く香ばしい干物の香りと旨みたっぷりの味わいに、箸が止まらなくなる。相模の魚介と野菜、箱根の豆腐など、地場の食材を使った美味も並び、観光客から地元住民まで多くのファンが集う。箱根湯本の街を照らすディナータイムは22時まで。旅の締めくくりにもぴったりだ。

「喜之助」の干物をお土産に！



箱根湯本駅から徒歩1分の土産物店「まるきや」では、喜之助で使用している干物を購入することができる。旅の店で味わった美味を、思い出に浸りながら自宅でも楽しもう。営業は8時30分～18時、金曜休み。



高級備長炭で焼いた肉や魚はふっくらとジューシー(上)。和食一筋の料理長。カウンター席では箱根出身スタッフとの会話も楽しみ(下左)。真鶴と小田原から直送された新鮮なお刺身(下右)。

喜之助

Tel. 0460-83-8838 [Map P.19](#)
 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

Menu

旬の地魚盛り刺身定食	1,800円+税
極上キンキ定食	3,000円+税
鯛の胡麻茶漬	980円+税
炭火"美味鳥"の照り焼き	1,100円+税
喜之助の相州牛たたき	1,300円+税

ミスモ特典

ソフトドリンク 無料

喜之助でランチ定食ご注文の方。1名につき1杯(グループ全員可)。
 [2020年3月31日迄有効]

ふわっとろっ、口の中で奏でる湯葉丼を

箱根湯本駅からほど近く、早川沿いに佇む同店。耳に心地いい清流の音に包まれていただけるのが、名物の湯葉丼だ。箱根の名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、卵でとじた一品。やさしくとろける食感を楽しんで。カフェタイムには、豆腐ぜんざい、湯葉ぜんざいなども人気。

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

注目

店頭で無料の足湯あり。旅の途中に、癒しのひと時を過ごして。

湯葉丼 直吉

Tel. 0460-85-5148 [Map P.19](#)
 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



熱々の湯葉丼は寒い季節にぴったり(左)。木のぬくもり感じる店内(中)。ヘルシーな豆腐ぜんざい(右)。





九頭龍餅で運氣UP (左)。良質な源泉を足湯で楽しめる(右上)。一番人気のMIXソフトクリーム(右下)。



満月の日に誕生した「月のうさぎ。」も人気(左)。「箱根のお月さま。」(右上)。「箱根湯本駅すぐの立地(右下)。

注目

北海道産北海大納言小豆、佐賀産ヒヨクモチの餅粉などを使用。

お土産 九頭龍のご利益にあやかった縁結び銘菓

九頭龍が神になるまでをイメージし、縁結びの願いを込めた九頭龍餅。上品な甘さともちもちの食感が格別のおいしさだ。和菓子は1個から購入可能で、いろいろな味わいを気軽に楽しめる。ソフトクリーム(バニラ400円、抹茶・MIX各450円)も人気。店先にある源泉かけ流しの足湯(200円)で旅の疲れを癒して。

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.19
 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

2階には、作家ものを中心とした雑貨店「暮らしの道具店」を併設。

お土産 旅路を彩る温泉まんじゅうのやさしい甘さ

店頭のせいろで蒸した温泉まんじゅうに引き寄せられるように、多くの人でにぎわう人気店。蒸したてふわふわの食感とやさしい甘みに、幸せが広がる。看板商品は、沖縄波照間産の黒糖を使い、しっとりもちり仕上げた「箱根のお月さま。」と、粒の大きな栗がまるごと入った栗まんじゅう「月のうさぎ。」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.19
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本705 営業9時30分～17時30分(土・日・祝は～18時) 無休「暮らしの道具店」営業10時～17時30分 無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分 <http://www.nanohana.co.jp/>

箱根湯本駅から温泉旅館送迎バス
約5分 (片道100円)
食事処、休み満充実
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) 不定休
 あり 箱根登山鉄道 箱根湯本駅から徒歩5分 MAP P.19

ごちそうMAP 限定特典
本誌持参でご入浴料
1,450円▶950円
2020年3月まで



注目

インターネット通販でお取り寄せも可能。贈り物としても人気。

皿に並べるだけでお洒落なおダブルに(上)。詰め合わせギフトも(右)。



お土産 高い評価集まる専門店 極上の燻製を

職人が一つひとつ丁寧に仕上げる燻製は、燻煙を20度以下で吹き付ける冷燻製法を採用。刺身のような美しいツヤとしっかりとした食感、凝縮した旨みと芳醇な香りが引き立つ。人気は、箱根桜サーモンの燻製(600円+税)や半熟燻製卵(1個230円+税)、燻し醤油(800円+税)。

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.19
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本71-5 営業10時30分～17時30分 無休 あり
 箱根登山鉄道入生田駅から徒歩7分
<http://kunsei-zen.com/>



注目

テラス席はベットのOK! 屋根付きなので、雨天時にも利用できる。

スープ、ライス、キャベツサラダ、キムチ付のお得なランチ1,200円+税から。

素材の旨さ際立つ焼肉 昼も夜も営業

柔らかくジューシーな焼肉と、低カロリー＆コラーゲン豊富なホルモンが味わえる店。店長が毎朝仕入れるフレッシュなホルモンは、舌触りがよく、豊かな食感や素材本来の旨みが味わえる。昼から深夜まで通し営業しているため、箱根散策やゴルフ帰りに利用する人も多い。



Menu	ホルモン各種	480円+税～
	和牛もつ鍋 1人前	1,380円+税

山賊ホルモン

Tel. 0460-85-5337 Map P.19
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本724-5 営業12時～25時(L.O.24時30分) 無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分
<http://sanzokugayyu.com>



雄大な山々を眺めながら、多彩な料理を(左)。子どもが楽しめるメニューも豊富(右上)。広々とした空間(右下)。



≡注目≡
甘味は14時から注文可。葉山の有名店のスイーツも好評。

名物の豆アジ天うどんは2,200円(上)。美しい庭園に囲まれた開化亭(右)。



四季の移ろい楽しむ 美術館カフェ

日本・東洋の絵画や陶磁器を常時約450点展示する同館。敷地内には昭和初期の日本家屋を改装した「開化亭」があり、四季折々の庭園と食事が楽しめる。名物の豆アジ天うどんは、手延べうどんに豆アジの天ぷらが載った一品。敷地内の源泉で作った温泉たまごをお好みで。

Menu

- 名物 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
◎11時～17時(L.O.16時30分) ◎無休(9/30月～10/4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≡
平日はドリンクバー込み(8月除く)。土・日曜、祝日は+300円。

約60種! 季節感満載のバイキング

箱根小涌園ユネッサンにあるバイキングレストラン。約60種の料理が並び、品数が多いと話題だ。バラエティーに富んだメニューに加え、サラダやドリンク、スイーツまで多彩なおいしさを(90分制)。8月はタイフェア、9月からは秋の味覚フェアなど季節ごとのフェアも楽しみ。レストランのみの利用も可。

- Menu
- 大人 2,500円
 - 小学生 1,800円
 - ※季節により料金変更あり

箱根小涌園 大文字テラス
バイキングレストラン
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内) ◎11時～15時30分(最終入店14時) ◎月・火曜(祝日や繁忙期は営業) ◎あり箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分
<https://www.yunessun.com/>

極上サンドイッチで優雅なティータイム

箱根強羅公園内、噴水横にある八角形の白い洋館。高い天井と大きな窓の優雅な空間でいただけるのは、こだわりのサンドイッチ料理。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、新鮮野菜を使ったグレードの高い味わいが楽しめる。濃厚なソフトクリームはテイクアウトも。

≡注目≡
自然有精卵、国産和牛など、こだわり抜いた良質な食材を使用。



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(右)。季節のフルーツが載ったフレンチトースト(左上)。



- 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
Tel. 0460-83-8840 Map P.26
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 <https://www.hakone-tozan.co.jp/gorapark/map/issshikido/>



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 ◎11時30分～14時(L.O.) ◎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。





季節感ある多彩な料理が並ぶ(左)。ライブキッチンでは目の前でサーブ(右上)。モダンな館内(右下)。



ミスモ特典
入店時または予約時に「箱根・小田原ごちそうMAPを見た」とお伝えください。店舗によっては「本誌を持参していただく場合がありますので、ミスモ特典の但し書きをご確認ください。」

仙石原・芦ノ湖

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。[2020年3月31日迄有効]

大人も子どもも喜ぶ美食ビュッフェ

レストラン「四季彩」のディナービュッフェは風雅な池を眺めながら、日本各地のご当地食材を使った料理を、期間限定で楽しめる。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)もぜひ。会員制ホテル内にありながら、宿泊客以外にも食事を楽しめる穴場の一軒だ。必ず事前予約を。

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817-253 ④17時20分～、17時40分～、19時10分～、19時30分～(要予約 1時間30分制) ⑥無休 ⑦あり http://www.resorthis109.com/hakone-koushien/

芦ノ湖の絶景が美しい特製うどんの店

ゴマの風味が香ばしい「絹引うどん」は、ここでしか食べられないオリジナル。ゴボウのすりおろしとゴマを生地に練り込んだ、絹糸のように細長く、なめらかなど越しが特徴の麺だ。12月～2月末の冬季限定「鍋焼きチャーシューラーメン」は、身も心も温まる熱々のおいしさ。

Menu	絹引生姜うどん	1,000円+税
	絹引せいろ	1,000円+税
	鍋焼きチャーシューラーメン	1,200円+税

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。[2020年3月31日迄有効]

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6-10 ④11時～18時(L.O)※季節により変更あり ⑥無休 ⑦あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分 http://www.kinubikinosato.jp



一押しは絹引天ぷら生姜うどん(右)。ミスモ特典の味噌こんにやく(中)。鍋焼きチャーシューラーメン(左)。



イベリコ豚のポロネーゼ(1,600円)とフルーツティー(2名分)2,200円(右)。カンツォーネの生演奏(中)。

カンツォーネの歌声響くベネチアの世界

日本で唯一のベネチアン・グラスの美術館にあるイタリアンレストラン。パスタやリゾット、カプチーノや季節のドルチェなどのこだわりの食事、毎日6回開催のイタリア人歌手によるカンツォーネ生演奏など、日本にいながらベネチア気分を満喫できる。美しい庭園を眺めながら、五感が満たされる優雅な時間を。

Menu	イベリコ豚のポロネーゼ	1,600円
	本日のリゾット	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・リスタランテ・ラ・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940-48 ④10時～17時30分(L.O.17時) ⑥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≡
ピザ(全3種・各500円)は、庭園で気軽に味わえる。





鉄板で提供するパンケーキ。熱々をどうぞ(左)。あんこや蜜、大根おろしを付けていただく本陣だんご(中)。柔らかくジューシーなローストビーフ(右上)。彩り美しい桜エビの Pasta(右下)。



富士山ビュースポット

揺らめく湖面を眺める 癒しの和カフェ

晴れた日には富士山が望めるカフェ。抹茶が香るスフレ風の「畔屋特製パンケーキ」、七輪で焼いて食べる「本陣だんご」など、ユニークな和スイーツが人気。食事メニューも豊富で、幅広い世代が楽しめる。

◆◆ MENU ◆◆

- ・畔屋特製パンケーキ 1,020円+税
- ・本陣だんご 1,020円+税
- ・ローストビーフ御飯〜12品目の野菜添え〜 1,650円+税
- ・桜エビと塩昆布の Pastaプレート 1,560円+税



緑結び焼きは、食べ歩きにもぴったり(上)。芦ノ湖のワカサギをフライに(左)。

◆◆ 秋の芦ノ湖を眺め、ご当地メニューを ◆◆

季節や数量限定の「公魚フライ定食」をはじめ、地元食材を箱根ならではの食事が楽しめる。1階売店では、テイクアウトもできるハート型の大判焼「緑結び焼き」が人気。

元箱根 あしのご茶屋

☎ 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 ◎木曜

箱根海賊船

TEL 0460-83-7722

箱根海賊船 検索



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



店内からは、海賊船が行き交う芦ノ湖を眺められる。



◆◆ 御殿場高原鶏卵の絶品オムライス ◆◆

家族連れにおすすめの、広々としたセルフサービスレストラン。富士箱根高原の地元食材を使った、こだわり料理が味わえる。一番人気の「ふわとろオムライス」は至福の味わい。

◆◆ MENU ◆◆

- ・ふわとろオムライス 1,120円+税
- ・和風おろしハンバーグ 1,210円+税
- ・朝霧高原豚のカツカレー 1,210円+税
- ・ヨーグル豚のジーンジャンター 1,300円+税

桃源台ターミナル内にあり、海賊船の迫力ある姿が間近に。

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 ◎不定休



芦ノ湖で心ときめくクルーズ



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。【2020年3月31日迄有効】

香ばしく焼いた黒毛和牛を(左)。近隣への無料送迎あり。要問い合わせ(右)。



スタミナ満点の黒毛和牛焼肉を

口の中で良質な脂がほどけ、凝縮した旨みが広がる極上黒毛和牛。おいしさの秘密は、遠赤外線効果の高い富士山の溶岩石を使っているから。肉のほか、箱根西麓三島野菜などを取り入れた「焼き野菜の盛り合わせ」や、締めにおすすめの特製冷麺も。リーズナブルなランチも人気。

Menu

黒毛和牛カルビ・コース 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)
 ◎不定休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分



◆◆ 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。
 旅人の疲れを癒す甘酒400円と力餅(うぐいす)500円(上)。風情ある店舗(下)。



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。看板の甘酒は米麴と米、それにほどよい塩を加えて作ったもので、麴菌が米の甘みを引き出す昔ながらの製法。毎朝ついで備長炭で焼く力餅は、いそべ、うぐいすきこ、黒ごまきこの3種。

Menu

みそおでん 450円
 ところてん 500円

甘酒茶屋
 Tel. 0460-83-6418

MAP P.6
 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 ◆◆

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(ウンパイルー)(左)。四川の食材を使った麻婆豆腐1,000円+税〜(右)。



何度も訪れたい 美味ざろいの中華に

中華一筋のオーナーが作る旨辛の麻婆豆腐、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(ウンパイルー)。他にも香味豊かな味わいを求めて、遠方から足を運ぶ人が多い。リーズナブルな価格も魅力で日替わりランチ(950円+税〜)もおすすめ。

Menu

雲白肉(ウンパイルー) 1,900円+税
 ランチ 950円+税〜

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.) ◎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 ◆◆

箱根まんじゅうなどのお土産も豊富にそろそろ。
 地元食材を生かした小田原おでん(上)。箱根神社の鳥居そば(下)。



老舗かまぼこ店が直営 小田原の美味を

芦ノ湖・元箱根港すぐの、小田原の老舗「丸う田代」の直営店。揚げたてのさつま揚げなど食べ歩きにうれしいメニューがそろい、飲食スペースでは秋冬にぴったりなアツアツのおでんも楽しめる。お土産には、伝統のかまぼこを。美しい芦ノ湖を眺めながら、老舗の味を堪能して。

Menu

フィッコロ 324円+税
 旬彩揚 1,000円+税

丸う田代 元箱根港店
 Tel. 0460-83-5377

MAP P.28 ②
 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-21 ◎10時30分〜16時30分
 ◎不定休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分



牛なべ 右近

-UKON-

2019.9 OPEN



牛なべ 右近 0460-83-9299
神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋185-5