

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.20
2020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 ODWARA GOURMET MAP

M i s s m o
ミスモ

新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、本誌掲載の広告、イベント情報および記事の内容に変更が生じる可能性があります。詳しくはそれぞれの店舗等のホームページや電話などでご確認をお願いします。



連山を見渡し

山紫水明の境に遊ぶ



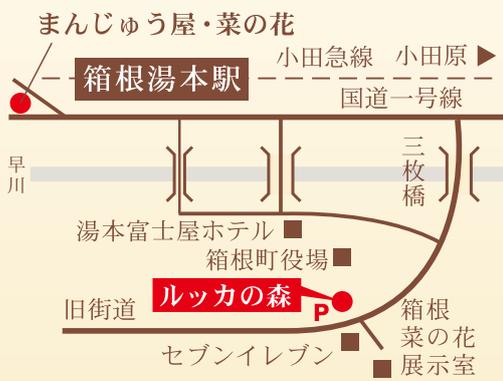
*The guest feel 5 senses in scenery
and find so many impression.
This is our Ryokan concept.*



箱根 ・ルツカの本木

ソフト。
SOFT。 湘南ゴールド
ソフトバウム

ハード。
HARD。 沖繩黒糖
ハードバウム



竹箱根・本木のバウムルツカの本店主

「あー、さー」の感動のひとときを。
 まじゅう屋が作る「バウムクーヘン」
 輝くような地元素材。
 湘南ゴールドの味や、
 大好きな健康素材。
 沖繩黒糖のバウム。
 アラチに焼きあげています。
 じっくり焼き上げ、一層、一層、
 バウムの素材はお菓子と基本。
 クレーンはお菓子「木」。
 卵、小麦粉、バター、お砂糖。
 箱根湯本から
 バウムクーヘンを
 おとどけします。



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。



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)



HAKONE 箱根



温泉地、美術館、寺社・仏閣など魅力的な観光スポットが点在する箱根エリアを、さまざまな乗り物を使い継いで巡ってみよう。四季折々の箱根が1年中楽しめそうだ。

温泉 Onsen (hot spa)

箱根といえば温泉は素敵な代名詞のひとつ。エリアごとに魅力のある観光スポットを巡ったり、美味しいグルメを味わったら、温泉でゆったりと癒されて。

箱根十七湯

箱根が持つ天与の恵み

箱根十七湯の成分やその他詳しい情報はこちらを御覧ください。



木賀 さが

～将軍たちにゆかりの湯～

12世紀末、鎌倉幕府の将軍源頼朝に仕えた木賀善吉が重病を癒したという伝説もある温泉。江戸時代には箱根七湯の一つとなり、徳川将軍家への献上湯にも選ばれた。周辺は新緑と紅葉の頃が特に美しく、木賀不動からルボン将軍碑付近は格好の散策コースになっている。

底倉 そくら

～川底に湧く白い湯の倉～

江戸時代から七湯の一つに数えられ、明治期には外国人が宮ノ下を好むのに対して日本人に好まれる温泉として栄えた。岩の割れ目から高温の弱食塩泉と単純温泉が湧出していることから、宿の主が灸や食事療法を行う、いわば「温泉療養センター」の先駆けとしても箱根の歴史に刻まれている。

二ノ平 にのたいら

～彫刻の森とともに～

1963年に温泉が湧出した新しい温泉地。周辺には彫刻の森美術館や、新田義則を弔った「新田塚」などがある。二ノ平で唯一の共同浴場「亀の湯」は、皮膚を軟らかくし、入浴後は肌がなめらかになる「美人の湯」としても知られている。

小涌谷 こわきだに

～名所に彩られた小粋な温泉～

“大地獄(大涌谷)”に対して“小地獄”と呼ばれ、江戸時代に発行された「七湯の枝折(ななゆのしおり)」には地獄に似たさまが描かれている。小涌谷と改名されたのは明治天皇が行幸された1873年のこと。昭和に入って温泉開発が加速され、湯温や泉質の異なる多種の源泉が湧き出した。

宮城野 みやぎの

～古い集落の趣を感じながら～

この名は風土記によると、気候や風土が歌枕で名高い宮城野(現仙台市)に似ていたからだと言われている。温泉の発見は1965年と遅く、以降、保養所や寮が建てられるようになった。周辺には、碓氷峠に建つ日本武尊(ヤマトタケルノミコト)の「吾妻はや」の碑、宮城野城の遺構などがあり見所も豊富。

強羅 ごうら

～欧米型「温泉療養」の拠点として～

1919年の箱根登山鉄道の開通で十七湯の仲間入りをした比較的新しい温泉。それ以前は明治の政財界人や文人の別荘地として栄え、多くの遺構が今も保存されている。温泉の豊富さと火山性堆積物の多い原野的な景観、軽登山に適したアクティブな地形、山小屋風の駅舎などが強羅の魅力を形づくっている。

上記ほかバラエティ豊かな温泉が**全17湯!**

キャンペーン

先着500名様 1泊2湯 キャンペーン

箱根で1回の旅行中、2つの温泉(宿泊先含む)を楽しむと...

「HAKONEピンバッジ」をプレゼント!

開催期間 2021 3/31 まで

受取方法 期間中に利用した、宿泊施設と日帰り入浴施設(旅館含む)でもらえる領収書を●箱根町総合観光案内所／●宮ノ下観光案内所／●強羅観光案内所／●仙石原乙女観光案内所に提示。
※1グループ4個まで

各開催期間中抽選で1名様

宿泊券(箱ひたクーポン) プレゼントキャンペーン

日帰り温泉または宿泊利用で合計¥2,500以上ご利用いただくと

宿泊券50,000円分をプレゼント!

開催期間 2020 4/1 » 2021 3/31

全4期 1期: 終了済み | 3期: 10月~12月
2期: 7月~9月 | 4期: 2021年1月~3月

受付方法

期間中に利用した、宿泊先や日帰り温泉でもらえる領収書(合計¥2,500以上)を箱根町総合観光案内所(1泊2湯キャンペーンとの重複エントリー可能)に提示。

キャンペーン賞品の受取・受付・お問い合わせ

箱根町総合観光案内所

営業時間 9:00~17:45(年中無休)

TEL. 0460-85-5700

http://kyokai.hakone.or.jp/info/



「HAKONEピンバッジ」はこちらでも受取できます

- 宮ノ下観光案内所
- 強羅観光案内所
- 仙石原乙女観光案内所

夜の箱根を楽しもう

Enjoy Hakone at night

屋間の箱根を満喫したら、素敵夜の楽しみが盛り沢山。
湯煙の中でゆったりしたり、エステで自分磨きにいそしんだり、
お洒落なバーで大人の時間を過ごしたり…
お得な特典クーポンを利用すれば喜びもさらにアップ!

アイコンの見方



レストラン



バー



温泉入浴施設



エステ・マッサージ

★掲載の宿泊施設内の設備は外来者もご利用可能です。

芦ノ湖エリア

【箱根ホテル】



バー「イル・ラーゴ」



湖畔の静けさに包まれた大人の空間、キャンドルの柔らかな光につつまれながら、オリジナルカクテルをどうぞ。

【営業時間】 17:00～21:30 (L.O. 21:00)
【住所】 箱根町箱根 65 【電話】 0460-83-6311

クーポン特典 燻製ナッツプレゼント
※ドリンクオーダーをしていただいた方

【小田急 山のホテル】



レストラン「ヴェル・ボワ」



芦ノ湖畔と富士山を一望できるクラシックホテル「山のホテル」内にある洋食レストランで、本格フランス料理を堪能。

【営業時間】 17:30～20:30 (L.O.)
【住所】 箱根町元箱根 80 【電話】 0460-83-6321
【その他】 要事前予約

クーポン特典 ワンドリンクサービス

【ザ・プリンス 箱根芦ノ湖】



レストラン「レイクサイドグリル」



カジュアルでありながら上質な店内で季節のさまざまなお料理をお楽しみいただけます。
※2020年9月30日(水)までbuffet料理の提供を休止いたしております。

【営業時間】 17:30～21:00 (L.O.20:30)
【住所】 箱根町元箱根 144 【電話】 0460-83-1111

クーポン特典 ワンドリンクサービス
※アルコール類は除く

強羅エリア

【ホテルマロウド箱根】



レストラン「French Restaurant “voyageur”(ヴォージュール)」

明星ヶ岳を正面に望むリゾートホテル。自慢の正統派フランス料理と大涌谷からの白濁のかけ流しの温泉で癒しのひとときを。

【営業時間】 18:00～20:30
【住所】 箱根町強羅 1320
【電話】 0460-82-3131
【その他】 要事前予約

クーポン特典 ワンドリンクサービス



小涌谷エリア

【箱根小涌園 天悠】



レストラン「鉄板焼・しゃぶしゃぶ 迎賓館」

箱根の豊かな自然に囲まれ全室に温泉露天風呂が備わる湯宿。敷地内の国登録有形文化財で食事が楽しめる。

【営業時間】 18:00～20:30
【住所】 箱根町強羅 1320
【電話】 0460-82-3131
【その他】 要事前予約

クーポン特典 お食事をオーダーされた方に
グラスワインサービス



ほか人気店舗 **全18店** ※各施設の営業状況は直接お問い合わせ下さい。

クーポン特典

特典クーポンで、「夜の箱根」をおトクに楽しんじゃおう!

SPECIAL
COUPON

下記クーポンを切り取り、期間内に上記ほか参加施設へ(全18店舗)。1枚につき4名様まで。
詳細は各施設にお問い合わせを。



★ 夜の箱根を楽しもう ☆

特典クーポン券

利用日	人数	名様
/		
施設印		

有効期限：2021年3月31日

★ 夜の箱根を楽しもう ☆

特典クーポン券

利用日	人数	名様
/		
施設印		

有効期限：2021年3月31日

★ 夜の箱根を楽しもう ☆

特典クーポン券

利用日	人数	名様
/		
施設印		

有効期限：2021年3月31日

★ 夜の箱根を楽しもう ☆

特典クーポン券

利用日	人数	名様
/		
施設印		

有効期限：2021年3月31日



Present

高原の中で過ごす上質なホテルライフ



本館 平日宿泊券(1泊2食付)

豊かな自然に囲まれた約15,000坪のリゾートホテル。こだわりの食材を使い、ふっくら焼き上げる薪火料理が魅力。

箱根ハイランドホテル

☎0460-84-8541
<https://www.hakone-highland-hotel.jp/>

1組
2名様

全天候型の温泉テーマパーク



ユネッサンパスポート (ペア7,000円)

変わりダネ風呂が楽しい水着で入る温泉テーマパーク。期間限定イベント風呂もあり、子どもも大人も一日中楽しめる。

箱根小涌園ユネッサン

☎0460-82-4126
<http://www.yunessun.com/>

3組
6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(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本誌で紹介したお店やスポットに訪れる際、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本誌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@misonet.com

【締切】2021年2月19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。



本誌掲載の情報は2020年7月28日現在のものです。本誌に掲載の価格は、税抜価格の記載(+税)を除き、税込価格です。料金は変更される場合がございますので、店舗に確認の上、ご利用ください。



クラシカルな空間で味わおう

伝統の洋食と香る”神泡”



仕上げの“神泡”が冠されるザ・プレミアム・モルツ(香る)エール。最高の一杯をご堪能あれ。

グラスや、伝統的要素をモチーフにした欄間の彫刻など、手の込んだ意匠は必見だ。この度レストランとして甦り、その貴重で華やかな空間を誰もが鑑賞できるようにしたのは、実に喜ばしいことである。

クラシックなランチに〈香る〉エールが好相性

オーダーしたのは、絶大な支持を集めるビーフカレーと虹鱒がセットになった、ちょっとぜいたくな「クラシックランチ」。伝統の味に合わせるのは、ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール。香りも味わいも実に豊かで、爽やかな後味はどんな料理とも相性がよい。

ちなみに日本のビールの約9割は、心地よい苦みとすっきりした喉越しが特徴の「ラガービール」だが、今回いただく〈香る〉エールは、ビールの起源ともいえる伝統的な製法で造られた「エールビール」。フルーティで豊かな香り、個性的で奥深い味わいが特徴だ。おいしさの秘密は、1000以上の酵母の中から見つ



「富士屋ホテル」の開業とともに、温泉リゾート地として発展してきた宮ノ下。明治・大正期の建物が点在し、ノスタルジックな気分になれる。

け出した「フルーティ酵母」。そこから生まれる爽やかな「醸造香」と、独自の醸造技術による「ホップ香」が融合した味わいは、どこまでも心地よく軽やか。希少品種カリタスホップを一部使用することで、軽快な余韻にさらに磨きをかけたという。仕上げに欠かせないのは、ザ・プレミアム・モルツならではのきめ細かでクリーミーな「神泡」。2杯、3杯と飲むほかに、どんどんうまくなっていく。いつもと違う箱根のクラシックな空間で、いつもと違うビール。味わいも余韻も特別になる。

大正9年建築の旧宴会場で 往年の洋食レシピを堪能

明治11年の創業以来、初となる耐震改修工事を終え、2年ぶりに全館グラウンドオープンした「富士屋ホテル」。和の意匠を凝らした貴重な建築群の姿はそのままに、より快適性の高いリゾートホテ

ルとして新たなスタートを切った。

新設されたカスケード・ウイングの最上階に移築オープンしたのは、往年の洋食メニューを味わえる「レストラ・カスケード」。この空間、元々はダンスホールとして大正9年に造られ、後に宴会など特別な予約時のみ使われてきた。箱根の風景を象ったステンド



富士屋ホテル

☎0460-82-2211 **Map P.21**
 (受付9時~20時)
 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下
 359
 箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩7分
<https://www.fujiyahotel.jp/>



国内外のゲストに選ばれてきた虹鱒富士屋風とビーフカレーが味わえる「クラシックランチ」(上)。耐震改修工を終え、装いも新たに全館オープンした富士屋ホテル(下左)。レストラン・カスケード。スタンドグラスには芦ノ湖や富士山など箱根の自然が描かれている(下中)。「いつまでも記憶に残る料理を心を込めて作る」と語る北村雅之総料理長(下右)。

水と生きる **SUNTORY**

The
PREMIUM
 MALT'S



つまり、
 ビールは、
 神泡。



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



箱根唯一の川床で 極上「牛なべ」を愉しむ

箱根湯本

牛なべ 右近

箱根湯本を訪れる人々の
楽しみの一つは、
温泉郷を流れる
須雲川沿いのそぞろ歩き。
旅人の舌を満たし、
心を癒す名店をご案内。



肉質が素晴らしい極上の但馬牛を使った牛なべ。

箱根路をたどる旅人を癒し、活力を提供する食事処として注目されている。

須雲川沿いの川床で 極上但馬牛の「牛なべ」を

2019年12月、箱根湯本温泉郷、滝通りに沿って流れる須雲川の川辺に、川床を有した「牛なべ 右近」が誕生した。「右近」という名は、天下統一を志す豊臣秀吉と小田原北条氏の戦いの際、キリシタン大名として名高い武将・高山右近が、蒲生氏郷と細川忠興に牛なべをふるまったことから付けられた。ここで供されるのは、数あるブランド牛の素牛となった但馬牛の一頭買いによる牛なべ。牛肉とネギを割り下で煮込んだ濃厚な味わいに、自社農園の自然薯を加えることで格別な料理に仕上げる。自慢の牛肉は、牛なべのほかにも、腕利きの職人がさまざまな創作料理として楽しませてくれる。箱根唯一の川床は、四季が体感できる特別な空間。8～10名での貸し切り個室も。都会の喧騒から離れ、川のせせらぎを聴きながら、しばし時間を忘れて過ごしたい。



趣向を凝らしたおもてなしスタイル。



須雲川の川面を眺めながら食事が楽しめる席も(席料1,000円+税)。冬にはこたつで温かい鍋を囲むのも格別。

牛なべ 右近

☎ 0460-83-9299

📍 神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋185

🕒 11時～15時(L.O.14時)、17時30分～21時(L.O.20時)

※ディナーは当面の間、前日までの予約営業

🕒 不定休 📺 4台(数に限りあり。要問い合わせ)

📍 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩20分

<https://www.hakone-ukon.jp/>

おすすめメニュー

ランチ限定 牛なべ膳	4,800円+税・サービス料(10%)
牛時雨煮、牛すじの玉子蒸し、牛なべ(但馬牛切り落とし、鍋野菜)、ご飯、香の物、味噌汁	
特撰コース	6,800円+税・サービス料(10%)
右近コース	9,800円+税・サービス料(10%)

小田原

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。



小田原



ステーキは相性抜群の天城の真妻わさびで(上)。生しらすの刺し身(左・写真はイメージ)。

ミスモ特典

炙り牛寿司 or 生しらすの刺し身

お食事の方。一人一貫またはミニ小鉢1つサービス。
[2021年3月31日迄有効]

A5ランクの極上牛を天城の真妻わさびで

8月下旬、小田原駅前に「ステーキハウス金井2号店」がオープン。希少価値が高い神奈川県ブランド牛・やまゆり牛や相州牛などA5ランクのほか、地産地消や自社農園で作った食材が味わえる。記念日や接待など特別な宴席に利用したい。同店の1・2階は、系列店でもある寿司と鮮魚料理店の「入船」。

Menu	伊勢海老(半身)鉄板焼き	2,800円+税
	やまゆり牛の牛カツ	3,200円+税
	極コース8品	18,000円+税

ステーキハウス金井 小田原駅前店

Tel. 0465-22-5951 Map P.12

神奈川県小田原市栄町2-1-29 3F
 営業11時～15時、17時～23時(L.O.22時30分)
 休無休 JR・小田急小田原駅から徒歩1分
<https://irifuneinc.com>

小田原駅1分！漁港直送の新鮮さが人気

新鮮な寿司と鮮魚料理が評判の店。寿司職人や天ぷら職人のこだわりと技による多彩なメニューが楽しめる。相模湾産のアジはカルパッチョ、なめろう、押し寿司で。地元の厳選されたネタを握った寿司(1貫200円+税～)もおすすめ。8月下旬には、同店3階に系列の「ステーキハウス金井」2号店もオープン予定。

ミスモ特典

コーヒーor自家製ジュースサービス

食後に提供。
他の割引との併用不可。
[2021年3月31日迄有効]

Menu	ランチ	2,000円+税～
	ベアジの押し寿司	1,500円+税
	アジのたたき	1,650円+税

寿司・海鮮料理 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 1・2F
 営業11時～23時(L.O.22時30分) 休無休
 JR・小田急小田原駅から徒歩1分
<https://irifune-group.com>



小田原の鮮魚を存分に楽しめる鰻のメニュー各種(右)。生しらすたっぷりの生しらす丼1,950円+税(上)。



静岡の船主から仕入れる桜えびのかき揚げ(左)。人気のミニ桜えび天井セット1,650円+税(下)。風情ある店構え(右)。



城下町巡りの後は老舗そば屋の逸品を

小田原城へ続く散歩道沿いにある創業170年以上の老舗。北海道産そば粉、地元店から仕入れたかつお節などを使用したこだわりのそばが味わえる。一番人気は、口に入れた瞬間香ばしい風味が広がる「桜えび天ざる」(1,550円+税)。女性には品数豊富なミニ桜えび天井セットがおすすめ。

Menu 山形産じねんじょそば 1,150円+税
釜揚げしらす丼と2種のそば 1,350円+税
北条五代そば 1,300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.) ※情勢により変更の場合あり ㊟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。
[2021年3月31日迄有効]

老舗かまぼこ店のこだわり集めたおでん

今秋で14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の多彩なラインナップで、カウンター越しに選ぶのも楽しい。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。古名家風の店内には「茶室」、「はなれ 月の船音」(貸切8名以上)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。[2021年3月31日迄有効]

Menu

特選おでん盛合せランチ 2,300円
小田原おでん おまかせ5品 900円
あじの押し寿司 650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」・「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



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れば小田原おでん流。





相模湾で水揚げされた新鮮な魚介(左)。人気の天重とあじすし(上)。特徴的な1階の格天井(下)。

≡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。

小田原産の食材を使った旬の料理が自慢

小田原の海の幸や山の幸が味わえる日本料理店。プロが目利きした新鮮な刺身や寿司などで旬の魚介が堪能できる。特注ゴマ油を使った天ぶらは、香り高く軽やかな食感だ。大小の個室や大広間があり、慶弔事に利用する人も多い。明治26年創業の趣ある建物は、国の有形登録文化財に指定されている。

- Menu すし 1,200円+税〜
 天丼(お椀・香の物付き) 1,700円+税〜
 おさしみ・天ぶら定食 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

◎11時~21時(L.O.20時) ㊿無休 ㊿あり

JR・小田急線小田原駅から徒歩8分

<http://www.darumanet.com/>

口の中でとろける究極のアジフライ

小田原駅から徒歩1分。魚屋直営店だからこそたどり着いた究極の味、「ふわとろ」アジフライがランチで食べられる店。さらに小田原漁港水揚げの地魚を中心に「その日おおすすめの魚」を焼・揚・煮の定食やアラカルトで楽しめる。夜は小田原のソウルフード「オシツケ」「スマヤキ」が美酒と共に味わえる地魚バルに。

≡注目≡

ランチはご飯大盛り無料。

- Menu 本日の小田原干物定食 980円+税
 本日のミックスフライ定食 980円+税
 本日の地魚煮付け定食 980円+税

ととや **魚屋 半兵衛**

Tel. 0465-42-9237 Map P.12

神奈川県小田原市栄町2-3-4 美ゆ紀ビル 102

◎11時~14時、16時~22時(L.O.21時30分)

㊿日曜 JR・小田急小田原駅から徒歩1分

<https://www.totoya-hanbe.jp/>



アジフライはわさびおろし醤油が魚半スタイル(右)。小田原干物定食(上)。魚屋直営だからこそその味と品質(下)。



炭火で焼いた香ばしい干物の
旨みが凝縮され格別な味に



秘伝のタレで焼いた照りが食欲をそそる、さばみりん干物定食1,350円+税。

箱根湯本



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(左)。新鮮な鯛を使った「鯛の胡麻茶漬け」(右)。

香ばしい干物の香りに誘われて、昼も夜も多くの観光客でにぎわう定食屋へ。「喜之助」の干物は、注文を受けてから炭火で焼くので旨みが凝縮され、格別な味わい。輝くような白米や相模の魚介、野菜、箱根の豆腐など、地場の食材ともよく合う。観光客から地元住民まで幅広いファンがいるのも納得だ。湯本の駅からも近く、夜まで営業しているので、旅の締めくくりにぜひ利用したい。

「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。

喜之助

Tel. 0460-83-8838 [Map P.16](#)

神奈川県足柄下郡箱根町湯本703-19
 ⑨11時30分～14時(L.O.)/17時30分～21時
 30分(L.O.) ㊿月曜
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩2分

Menu

- 炭火“美味鳥”の照り焼き 1,100円+税
- 喜之助定食 1,500円+税
- 特金目干物定食 1,800円+税
- 鯛の胡麻茶漬け 980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)。
 [2021年3月31日迄有効]

ふわっとろっ、やさしくとろける湯葉丼

箱根湯本駅にほど近い早川沿いに佇む、テレビでも度々紹介される人気の店。名物の湯葉丼は、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。口の中で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。

≡注目≡

店頭に無料の足湯コーナーあり。散策途中、癒しのひとときを。

Menu	湯葉丼	1,100円
	湯葉丼ご膳	2,300円
	豆腐ぜんざい	780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

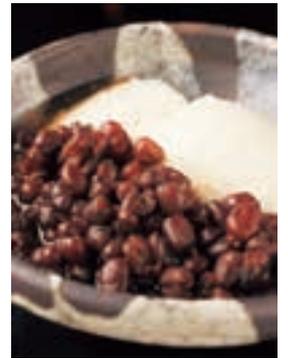
☎11時～18時(L.O.)

※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



熱々の土鍋でいただく湯葉丼はご飯に合うやさしい味付け(右)。豆腐ぜんざい(中)。カフェの利用もぜひ(左)。



プロが仕入れる絶品焼肉を味わって！

柔らかくジューシーな焼肉が味わえる店。肉のプロであるオーナーが毎朝仕入れる、低カロリー＆コラーゲン豊富なフレッシュホルモンは、舌触りがよく豊かな食感。さまざまな部位を、それぞれに合った食べ方で堪能できるのも魅力だ。素材はもちろん、タレやドレッシングを手作りするなどのこだわりも。

≡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。

Menu	ホルモン各種	480円～
	もつ鍋	1～2人前1,380円

山賊ホルモン

Tel. 0460-85-5337 [Map P.16](#) ①

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) ⑧無休

箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分



お得なランチ定食(1,200円+税～)は、ライス(大盛り無料)・スープ・サラダ・キムチ付き(右)。





温玉BOO丼1,300円(左)。
店内はモダンで落ち
着いた雰囲気(上)。
人気のBOOカレー(下)。

ミスモ特典

アイ스티ーor
紅茶ソーダ1杯無料

お食事された方。
[2021年3月31日迄有効]

絶品豚丼とこだわり紅茶の人気店

箱根湯本駅から徒歩4分。こだわりのブランド豚に出会えるお洒落な一軒。和豚もち豚リブローズがたっぷり乗った「温玉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。また、山麓豚を使用したBOOカレーも人気。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の香り高い紅茶を。

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.16

神奈川県足柄下郡箱根町湯本729
⑨11時~17時(L.O.16時30分) ⑩水曜
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩4分
<https://bootea.jp>

箱根湯本駅から徒歩3分

旅を彩る 選べるホテルランチ

おいしい料理で旅をより楽しく。好みのレストランでプチ贅沢しよう!

和

鮨会席
「桂」



寿司膳 ¥1,980

中

中国料理
「桃華樓」



五目入りあんかけつゆそば ¥1,540

洋

洋食
「ウイステリア」



洋食盛り合わせプレート ¥2,200

湯本富士屋ホテル
FUJIYA HOTELS & RESORTS

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

<https://www.yumotofujiya.jp>





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

≡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 箱根のお土産はこだわりの人気和菓子を

箱根土産として人気の温泉まんじゅう「箱根のお月さま」。沖縄波照間産の黒糖を使い、上品な甘さのしっとりもっちりとした食感が特徴だ。店頭のせいろで蒸した甘い香りが漂う「ご黒うさん。」は、月が見えない新月を黒で表現したもの。竹炭効果で黒々としたツヤとゴマの風味を目と舌で楽しめる。

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	1,000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
 ◎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/>

お土産 縁結びの願いを込めたほっこり和菓子

北海道産北海大納言小豆や、鹿児島産ヒヨクモチの餅粉など、こだわりの国産素材を使用した九頭龍餅。上品な甘さで、ふんわりモチモチした食感が特長だ。縁結びの願いを込めた縁起ものとしても。ソフトクリーム(バニラ400円、抹茶・MIX各450円)もぜひ。店先にある源泉かけ流しの足湯(200円)に癒されたい。

≡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。

Menu	九頭龍餅	5個入	700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.16**

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



個包装でお土産にぴったりの九頭龍餅(右)。旅の疲れを癒す足湯(上)。ソフトクリームも人気(下)。





注目

自然薯は漢方として珍重され、山菜とも呼ばれ親しまれてきた。

麦飯に粘りと風味抜群のとうろをかけて(左)。「至高の屋ご飯」2,780円+税(下)。



箱根の絶景と共に
自然薯料理を

麦とろご飯を中心に、大山山麓で育った風味豊かな「自然薯 大山」を使ったヘルシーな和食を提供。自然薯は滋養強壮などを求める健康志向の人々に人気がある。窓から望む雄大な早川渓谷を眺めながら、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。

Menu

- 究極の朝ご飯 2,100円+税
- 麦めしとろご膳 1,890円+税

箱根 自然薯の森 山薬

Tel. 0460-82-1066

Map P.21

神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下224
①10時~20時30分(L.O.20時)、土・日・祝7時~20時30分(L.O.20時)
②無休 箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩9分 <http://Yamagusuri.com>



21時までの営業が嬉しい炉端焼き店

箱根小涌園ユネッサン館内3階の食事処。炉端焼き各種をはじめ、一品料理やデザートまで、料理長自慢の味が楽しめる。食事と相性の良い日本酒の品揃えも豊富。地元神奈川の全13の酒蔵から届く地酒を飲み比べ、お気に入りを見つけることも。遊んだ後や湯でくつろいだ後の箱根での気軽な夕食に。

注目

箱根小涌園ユネッサンへの入場料不要。食事のみでも利用可。

Menu

- 紅葉おすすめ炙りセット 3,080円
- 箱根姫の水絹豆腐手作り厚揚げ600円

もみじ 炉端焼き 紅葉

Tel. 0460-82-4155 Map P.21

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 ①17時~21時(L.O.20時30分)
②箱根小涌園ユネッサン休業日◎あり
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分



総席数60席とゆったりとした店内で、ディーナーから“ちょい飲み”までのあらゆるシーンで楽しめる(左)。



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。」

n

HAKONE NICA

Nature Ideal Celebrate Anniversary

自然に包まれたラグジュアリーホテルで過ごす理想的な、非日常。

箱根の大自然の中で、記念日を、理想的な形でお祝いしてほしいという願いを込めて。ありそうでなかったノンストレスのラグジュアリーホテルが誕生しました。婚約のセレモニーや少人数でのウェディング、結婚記念日・誕生日など、特別なその日、その時に。

OPEN
in October



全室源泉かけ流しの温泉付き、約50㎡のゆとりある客室。シェフ自慢のフュージョン料理にはソムリエ厳選のシャンパンやワインをペアリング。お食事からご滞在のすべてがフリーフロアでお楽しみいただけます。

2名1室 1名 55,000円~(1泊2食付)
TEL:0460-85-0880 神奈川県足柄下郡箱根町宮城野 1358-35

www.hakone-nica.com



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(ウンバイルー)
(左)。お得なBランチセッ
トは1,150円+税~(右)。



美味そろいの中華に
何度も訪れたい

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(ウンバイルー)や旨辛の麻婆豆腐が人気。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(ウンバイルー) 1,900円+税
ランチ 950円+税~

中国料理 **太行**
Tel. 0460-84-5282
Map P.22 ①

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原
1181 ⑧11時~14時30分(L.O.)/
17時~20時30分(L.O.) ⑨木曜
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバ
ス30分(バス停仙石原から送迎あり)
<http://www.hakone-taigen.com/>



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。
[2021年3月31日迄有効]

その名のとおり
美しい絹引雪割
(上)。ミスモ特
典の味噌こんに
やく(右)。



格別な絹引うどんの
風味を堪能

ゴボウの汁をあく抜きし、箱根山の名水を使い、ゴマを練り込みながら打ったうどんは、まるで絹糸のような細さ。そののど越しと、ゴボウやゴマの香りは格別だ。ここでしか食せない味に、ファンも多い。目の前の芦ノ湖や四季折々の山景色を眺めながら楽しみたい。

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.22 ②
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根
6-10 ⑧11時~18時(L.O.)※季節
により変更あり ⑨無休 箱根登
山鉄道箱根湯本駅からバス40分
<http://www.kinubikinosato.jp>



舌でとろける極上黒毛和牛(左)。近隣への無料送迎は2名~。
要問い合わせ(右)。人気の冷麺(中)。



厳選黒毛和牛で本場ソウルの味を堪能

最高級の肉にこだわるソウルの名店を本店とする、仙石原で話題の焼肉レストラン。遠赤外線効果の高い富士山の溶岩石を使ってジューシーに焼き上げた、とろけるような厳選黒毛和牛を、秘伝のタレでぜいたくに。本店仕込みの特製冷麺や韓国料理もぜひ味わいたい。掘りごたつ席もあり、ゆっくり楽しめる。

Menu

和牛カルビ・和牛ロース 各980円+税
ホルモン各種 680円+税~

韓国料理・焼肉 **景福宮**

Tel. 0460-84-5529 Map P.22 ①

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原74-1
⑧17時30分~22時(L.O.21時30分) ⑨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

キムチ1皿無料

お食事された方。
1グループにつき1品。
[2021年3月31日迄有効]

ハルネ小田原で
そろろう

小田原・地元の味&土産

**小田原の海の恵みを
自宅でエンジョイ!**



ひもの
山安
0465-20-1147
地アツ開き干し(3枚) 540円、
骨までバクッと!!キンメ鯛煮付(真空パック) 1,080円

**豆腐かつ煮を
土鍋で**



和食
**田むら
銀かつ亭**
0465-22-8989
豆腐かつ煮定食
1,375円

**香り高い
十割そば**



そば
きみのそば
0465-24-5053
きのこ天ざる
1,250円

**おいしさ
そのままギュッ!**



惣菜・食品
キッチンうおくに
0465-20-3962
塩トマト450円
うめえじゃこ500円

**大切に育てた
地元産の茶葉**



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702円

**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 1,320円
(かまぼこは別売)

**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
日本酒 1,260円~
梅酒 760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) 100g 432円~540円

**手土産にしたい
老舗の和菓子**



和菓子
曾我乃正栄堂
0465-22-1188
五郎力餅
こし餡・白餡 各140円

**素材にこだわった
梅干し・惣菜・佃煮**



惣菜・食品
**小田原
田中屋本店**
0465-22-6434
お土産や贈答品にも
オススメ

**とれたて果実や
地ものの加工品**



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

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」**
☎9:00~20:00
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**
☎9:00~20:00
080-7776-3514

クール便も!
(冷蔵のみ)

手荷物の預かり、箱根への当日配送、その他宅急便発送
など手ぶらの旅をお手伝いします。

ヤマト運輸

※表示価格は税込です。食料品は税率8%(酒類・イートインを除く)、レストランは税率10%で表記しています。※写真はイメージです。

**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

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/>

※一部、店舗により営業時間が異なります

ハルネ小田原 検索

