

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.21  
2021 春・夏号

お得な  
ミスモ特典  
付き



飲食店を「食べて」応援!

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

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.*

0460・82・3355  
[hakoneginyu.co.jp](http://hakoneginyu.co.jp)



箱根・小田原  
**ごちそう**  
**MAP**

# Present

## 創業明治16年の老舗名旅館



### 1泊2食付き 平日宿泊券

雄大な箱根連山を眼前に臨む老舗旅館。著名人も愛した宿で、明治から受け継がれる自家源泉の湯を楽しみたい。

### 箱根小涌園 三河屋旅館

☎0465-43-8541(予約センター)  
https://www.hakonekowakien-mikawayajp/

1組  
2名様



### 箱根の人気 自然薯とろろを自宅で

### 山薬 自然薯味付とろろ (100g×5パックセット)

自家農園栽培の自然薯を皮ごとすりおろし、風味となめらかさが絶妙。麦飯との相性も抜群の味付け、解凍するだけで楽しめる。

### 箱根湘南美味しんぼ倶楽部

☎0465-20-8525  
https://www.oishinbo.jp/

3  
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旅行の際現地で立ち寄る飲食店を事前に決めていきますか？ ①事前に決めている ②決めていない ⑤本号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@misonet.com

【締切】2021年8月27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。





# 昭和レトロな空間で堪能する 強羅名物と“神泡”のプレモル



おいしい注ぎ方に徹底的にこだわった“神泡”の「ザ・プレミアム・モルツ」。究極の一杯をスタッフが心を込めて注ぐ。

ラツと揚げ、カツ煮風に仕上げたらできあがりだ。

グツグツ音を立てて運ばれてくる、アツアツの土鍋。ふたを取る前から漂う、甘いだしの香り。ジュワツとだしがしみた豆腐と卵の味わいは、白いご飯がいくらでも進むおいしさだ。

行列の味と“神泡”で  
心に残るひとときを

「豆腐かつ煮」や「あじのなめろう」など、小田原地下店ならではの料理をより一層引き立てるのが、“神泡”を冠した「ザ・プレミアム・モルツ」だ。

“神泡”とは、サントリーのこだわりと飽くなき追求の末にたどり着いた、ビール理想の泡のこと。清らかな天然水とうまみたっぷりの麦芽、香り豊かな欧州産アロマホップ、手間と時間を惜しまない丁寧な製法。それらがそろうことで初めて生まれる“神泡”は、プルプルで、美しいまでにきめが細かくクリーミー。泡自体がうまいのも特徴だ。

そんな“神泡”のプレモルに使われる



町のシンボル小田原城。「田むら銀かつ亭 小田原地下店」が来店するハルネ小田原からも徒歩数分。

母を思う心が生んだ

箱根・強羅名物「豆腐かつ煮」

名物「豆腐かつ煮」目当ての行列が絶えることのない、強羅の「田むら銀かつ亭」。この名店の味を、小田原駅東口直結の地下街、「ハルネ小田原」で味わえるのが、「田むら銀かつ亭 小田原地下店」だ。

「豆腐かつ煮」は、店を継いだ二代目が、年老いた母のために、柔らかで食べやすく滋味栄養にあふれたものをもと考案した料理が始まり。初代から懇意にしてきた強羅の豆腐店、「銀豆腐」と試行錯誤の末に完成させた、食感のよい絞り豆腐が使われている。この豆腐で国産豚のジューシーな挽き肉を挟み、米油でカ



## 田むら銀かつ亭 小田原駅地下店

☎0465-22-8989 Map P.8  
 神奈川県小田原市栄町1-1-7  
 ハルネ小田原  
 ◎11時～15時(L.O.)、17時～  
 21時(L.O.20時)  
 JR・小田急線小田原駅直結  
<http://ginkatsutei.jp/>

「豆腐かつ煮御膳」は「豆腐かつ煮定食」に季節の刺身、前菜、デザートが付く(上)。笑顔あふれるスタッフは息もぴったり(下左)。豚のすじ煮込みなど季節のおつまみと対象ドリンク1杯で855円、2杯目からは220円とお得な「ちょい飲みプラン」もおすすめ(下中)。昭和レトロな雰囲気店内。カウンター席や個室もある(下右)。

水と生きる **SUNTORY**

最高の時間  
*The*  
**PREMIUM**  
 MALTS



STOP!  
20歳未満  
飲酒

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。のんだあとはリサイクル。🌱 サントリービール株式会社

# 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





とれたて地魚を味わうなら海鮮丼を(左)、新鮮な魚を刺身とフライで(右上)、海鮮丼の看板が目印(右下)。

ミスモ特典

1ドリンクサービス

1名2,000円以上お食事された方。  
[2021年9月30日迄有効]

名物の海鮮丼で朝どれ地魚を堪能！

ミナカのフードスタジアム ちょうちん横丁内に「地魚や 与一」が登場。小田原早川港の朝どれ地魚を思う存分堪能できる。フライ付きの刺身定食や刺身付きのアジフライ定食はボリューム満点&リーズナブル。クラフトビールや全国各地の地酒、各種焼酎も豊富にそろそろ。豪華二段重の海鮮丼は名物メニュー。

Menu	地魚海鮮丼	1,800円
	アジフライ定食(お刺身付き)	850円
	お刺身定食(フライ付き)	1,100円

地魚や 与一

Tel. 0465-24-7088 Map P.8  
神奈川県小田原市栄町1-1-15 ミナカ小田原3F  
◎11時~23時(L.O.22時30分) ◎ミナカ小田原休館日 JR・小田急線小田原駅直結  
<https://www.minaka-odawara.jp/0016/>

旬の味わいが詰まった特製おでん盛合せランチ(右)。「はなれ月の船音」は貸切りも可(中)。



13店のおでん種と地元食材に舌鼓

小田原のかまぼこ店13店の特製おでん種が同時に味わえる「小田原おでん」。かつおと昆布で香り高いだしをとり、じっくり煮込んだおでんが楽しめる。地元の日本酒や梅酒などもそろい、地元商店の食材を使用した一品料理も充実。落ち着いてくつろげる「はなれ月の船音」は、8名以上で貸し切りも可能。

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
	鯨の押し寿司	650円~

小田原おでん本店

Tel. 0465-20-0320 Map P.8  
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>

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9月30日迄有効]



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1,815円(中)。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」(1,705円)。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	1,265円
	釜揚げしらす丼と2種のそば	1,485円
	北条五代そば	1,430円

そば処 橋本

Tel. 0465-22-5541 Map P.8

神奈川県小田原市栄町1-13-37

◎11時~19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。  
[2021年9月30日迄有効]

## 新鮮なネタをリーズナブルな回転寿司で

小田原漁港で毎朝一番に水揚げされた四季折々、多彩な種類の鮮魚を職人の厳しい目で吟味し、一貫一貫熟練の技で握る寿司が魅力。全国各地から取り寄せた旬の魚も楽しめる。回転寿司ならではのリーズナブルな価格も嬉しい。近隣のフレスポ小田原シティーモール内には姉妹店の「回転寿司 沼津港」も。

Menu	本日の特別品	1,023円
	北條五貫	858円
	本日の地魚三貫	418円

ミスモ特典

クラフトビール  
1杯サービス

お食事された方。  
[2021年9月30日迄有効]

回転寿司 北條

Tel. 0465-46-6660 Map P.8

神奈川県小田原市栄町1-1-15 ミナカ小田原3F

◎11時~22時(L.O.21時30分) ◎ミナカ小田原休

館日 JR・小田急線小田原駅直結

<https://www.kaitensushi-hojo.com/>



おすすめは北條五貫(右)。こぼれシラス軍艦(左上)。選ぶ楽しみも味のうち。旬の味を堪能して(左下)。





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(右上)。特徴的な1階の格天井(右下)。

≡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ぷらは、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	1,320円
	天井(お椀・香の物付き)	1,870円
	おさしみ・天ぷら定食	1,980円

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.8**  
 神奈川県小田原市本町2-1-30  
 営業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/>

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	1,078円
	本日のミックスフライ定食	1,078円
	本日の地魚煮付け定食	1,078円

ととや **魚屋 半兵衛**  
 Tel. 0465-42-9237 **Map P.8**  
 神奈川県小田原市栄町2-3-4 美仲紀ビル 102  
 営業11時~14時、16時~22時(L.O.21時30分)  
 日曜 JR・小田急線小田原駅から徒歩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)。



# 海と山の おいしいを探しに



## 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.8

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3,278円、小学生1,650円、  
未就学児880円、3歳以下無料 JR早川駅から徒歩5分  
<https://www.gyoson.com>



とれたてを  
その場で

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。

小田原・箱根で『海』と『山』の幸を味わうよくばり旅

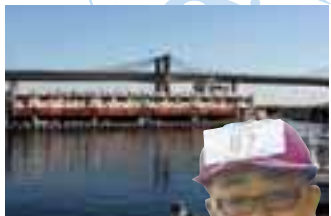
相模湾と美しい緑に囲まれ、豊かな自然を育む箱根・小田原。海にも山にも近い土地柄ゆえ、「食材の宝庫」でもある。

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、魚のプロが浜焼きバーベキュ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丼もはずせない。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

# 海

分厚く切ったネタが豪快に載った「たまらん丼」2,068円。



「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.8

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・小田急線小田原駅から徒歩1分  
<https://www.uogashi-den.com>



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。

箱根の山菜  
一本一木



箱根・宮ノ下 箱根 自然薯の森 山薬 MAP P.22

☎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7時～20時30分 (L.O.20時) ㊿無休  
 箱根登山鉄道宮ノ下駅から徒歩9分  
<https://www.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」2,079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



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「じねんじよ蕎麦」が味わえる。2種類の最高級の鯉節の「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」1,980円～(左)。まるでエーゲ海にいるようなお洒落な店舗(上)。

箱根・仙石原 MAP P.20①

じねんじよ蕎麦 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) ㊿無休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩25分  
<https://www.hakone-soba.com>



## ほっこりやさしい味わいが人気の湯葉井

箱根の新名物との呼び声も高く、テレビでも紹介されている人気店。看板メニューの「湯葉井」は、箱根の名水と良質な豆乳で作られた汲み上げ湯葉を、特製かつおだして煮込んで卵でとじたやさしい味わい一品。湯葉刺しの付いたセットも人気。カフェタイムには豆腐ぜんざいや湯葉ぜんざいも楽しめる。

### ≡ 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	湯葉井	1,100円
	湯葉井ご膳	2,300円
	豆腐ぜんざい	780円

### 「湯葉井」直吉

Tel. 0460-85-5148 [Map P.14](#)  
 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井はご飯に合うやさしい味付け(左)。カフェの利用もぜひ(中)。豆腐ぜんざい(右)。



高級備長炭で焼いた干物  
旨み凝縮&香ばしい味に



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1,485円。

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)。「旅のおもてなしの一品を味わいに来てください」と和食一筋の料理長(下左)。新鮮な鯛を使った「鯛の胡麻茶漬け」(下右)。

箱根湯本駅から徒歩2分。昼も夜も多くの観光客でにぎわい、観光客から地元住民まで幅広いファンがいる「喜之助」。伊豆から仕入れる干物はすべて手開きにこだわり、臭みが少なく歯ざわりのよい相模のブランド肉「さがみあやせポーク」などを、注文を受けてから高級備長炭で焼く。凝縮された旨みは、輝くような白米や野菜、箱根のこだわり豆腐など、地場の食材との相性も抜群だ。

「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。

喜之助

Tel. 0460-83-8838 [Map P.14](#)

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

炭火「美味鳥」の照り焼き	1,210円
喜之助定食	1,650円
特金目干物定食	1,980円
鯛の胡麻茶漬け	1,078円
喜之助の相州牛たたき	1,430円

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9月30日迄有効]



里山の趣を食でも楽しめる本格的な囲炉裏料理が自慢。クオリティが高くリピーターが多い。

### ≡ 注目 ≡

食事だけの利用もできるので、無料送迎バスで気軽に足を運んで。

## お湯と食のおもてなしで癒しのひととき

箱根湯本駅から無料送迎バスで約3分。趣を凝らした多彩な湯がある大浴場と貸切個室露天風呂を備えた日帰り温浴施設。食事処「囲炉裏茶寮 八里」のおすすめは「海鮮丼と豆乳鍋御膳」だ。小さな海鮮丼と豚肉の豆乳鍋御膳はヘルシーだと女性に人気。締めは半玉うどん。囲炉裏料理、そばやカレーなどメニュー豊富。

### Menu

海鮮丼と豆乳鍋御膳	1,850円
囲炉裏コースメニュー	4,000円～
天ぷらそば	1,500円

### 箱根湯寮 囲炉裏茶寮 八里

Tel. 0460-85-8411 [Map P.14](#)

神奈川県足柄下郡箱根町塔之澤4 ⑨10時～20時(受付19時) 食事処 ⑨11時～20時(L.O.19時) ⑩無休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から無料送迎バス約3分

### お土産

## 熟練職人が作る神奈川県指定銘菓「湯もち」

先代からの製法を守り続ける、創業70年の老舗和菓子店では、湯上がり肌を連想させる湯もちが箱根土産として人気だ。国産もち米の白玉粉を練り上げ、早川の岩石に見立てた本練羊羹を切り入れ、柚子の香りをまとわせた手作りの和菓子は、隣接するカフェスペースや庭の茶店でも気軽に味わえる。

### ≡ 注目 ≡

素材の力だけで作る伝統の製法で、体にやさしい和菓子を提供。

箱根の銘菓「湯もち」(右)、抹茶も楽しめる喫茶「茶のちもと」(左上)、庭の茶店はベント連れも可(左下)。



### Menu

湯もち	260円
八里	290円
ちもとの御菓子とお茶のセット	800円

### ちもと

Tel. 0460-85-5632 [Map P.14](#)

神奈川県足柄下郡箱根町湯本690  
⑨9時～17時 ⑩無休(年5日程度休みあり)  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩5分  
<http://www.yumochi.com/>







お得なランチ定食  
(1,320円～)は、ライ  
ス(大盛り無料)・ス  
ープ・サラダ・キムチ  
付き(右下)。

注目

テラス席はベッ  
トOK! 屋根付き  
なので、雨天時  
にも利用できる。

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。

Menu ホルモン各種 528円～  
もつ鍋 1～2人前1,518円

山賊ホルモン

Tel. 0460-85-5337 Map P.14

神奈川県足柄下郡箱根町湯本724-5  
①12時～25時(L.O.24時30分) ②無休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分

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 ¥2,178

中

中国料理  
「桃華樓」



五目入りあんかけつゆそば ¥1,694

洋

洋食  
「ウイステリア」



洋食盛り合わせプレート ¥2,420

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>





## 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特選和牛を使った牛なべ。

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 特選和牛の「牛なべ」を

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」。「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、全国から厳選した牛肉を仕入れて作る牛なべ。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1,100円)。寒い日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

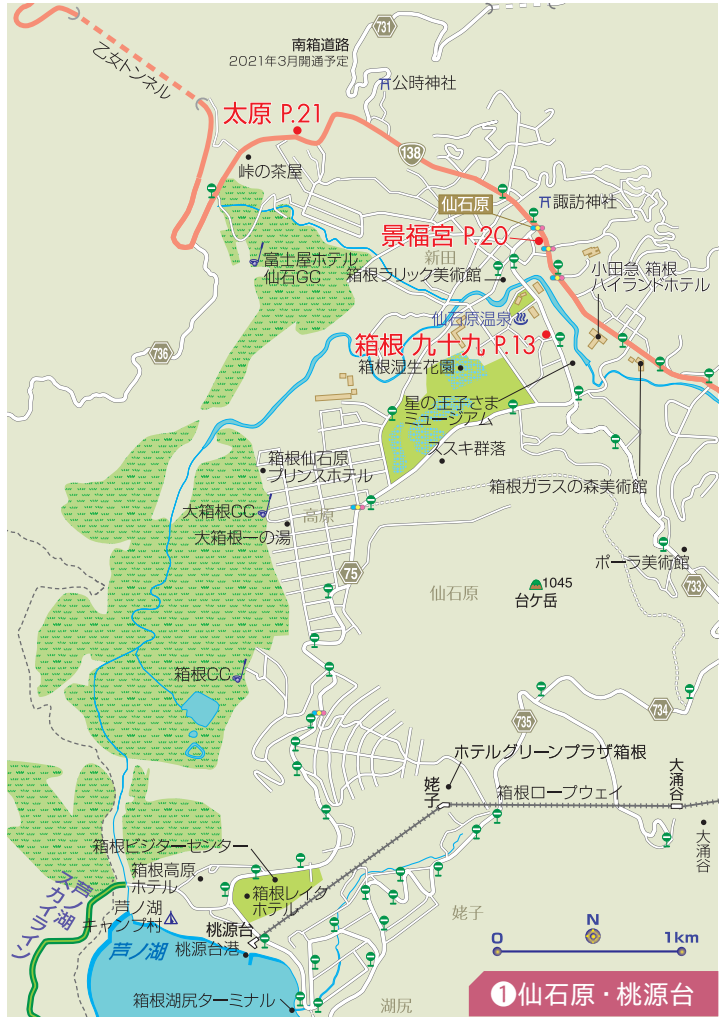
🕒 不定休 📞 5台(数に限りあり。要問い合わせ)

☑ 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	5,280円
牛時雨煮、牛すじの玉子蒸し、牛なべ(特選和牛、鍋野菜)、 ご飯、香の物、味噌汁	
特撰コース	7,480円
右近コース	10,780円
	※サービス料10%別途



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。」



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



## 黒毛和牛でソウル本店の味をじっくりと

ソウルの名店を本店に持つ本格派。遠赤外線効果の高い富士山の溶岩石を使用したジューシーな焼き上がり、秘伝のタレとあいまって極上の味わいに。人気の厳選黒毛和牛はとろけるような舌触り。特製冷麺や韓国料理など本店仕込みのメニューも充実しており、掘りごたつ席もある店内でゆっくり楽しみたい。

Menu	和牛カルビ・和牛ロース	1,078円
	ホルモン各種	748円～

**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皿。  
[2021年9月30日迄有効]

キョンボックン  
韓国料理・焼肉 **景福宮**  
Tel. 0460-84-5529 Map P.20 ①  
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原74-1  
営業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 ≡

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。

旨辛の麻婆豆腐(1,100円  
〜)が人気(左)。フクロウ  
がお出迎え(右)。



日本人好みの  
本格中華を堪能

本場四川食材を使用した本格中華が人気。四川山椒や朝天唐辛子などの香辛料を使い旨味と辛味の絶妙バランスがクセになる四川麻婆、蒸し豚の雲白肉(ウンパイルー)からエビのチリソースなどの定番まで、香味豊かな料理が味わえる。日替わりランチ(1,045円〜)もおすすめ。

Menu

雲白肉(ウンパイルー) 2,090円  
ランチ 1,045円〜

中国料理 <sup>たいげん</sup> 太原  
Tel. 0460-84-5282  
Map P.20 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。  
[2021年9月30日迄有効]

風味豊かな絹  
糸雪割は人気メ  
ニュー(上)、特  
典の味噌こんに  
ゃくにゃく(下)。



美しい絹糸のような  
絹引うどん

焼炭であく抜きした黒ゴボウの汁とゴマを練りこんだ「絹引うどん」は、箱根の名水を使用した風味豊かな一品。絹糸のような細さで喉越しさわやか。遠方からの常連も多いこの店でしか味わえないオリジナルだ。芦ノ湖や箱根の自然を楽しみながらゆっくりと味わいたい。

Menu

絹引雪割 1,320円  
絹引せいろ 1,100円

まぬびき  
絹引の里

Tel. 0460-83-5151

Map P.20 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.com>

新しい旅の  
エチケット

感染リスクを避けて  
安心して楽しい旅行



旅の飲食編

ひとり一人の協力が、みんなの楽しい旅を守ります

あなたも、あなたの大切な人も、働く人も、観光地も



旅ゆけば、  
何はともあれ、  
手洗い・消毒。



マスクして  
話せば安心、  
食事の前後。



おしゃべりを  
ほどほどにして、  
味わうグルメ。



取り分けて、  
安心・安全  
おいしい料理。



狭い場所、  
混んでる場所さけ  
安心ナイト。



旅の酒、  
忘れぬ  
旅のエチケット。

旅行連絡会 協力：国土交通省・観光庁

旅行連絡会・・・交通機関や宿泊・観光施設等の旅行関係業界の業界団体等で構成。  
詳しくは、<https://www.jata-net.or.jp/virus/> を参照ください。



### 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ろろをかけて(左)。「至高の屋ご飯」3,058円(右)。



### 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 2,310円  
麦めしとろろ膳 2,079円

やまぐすり  
箱根 自然薯の森 山薬  
Tel. 0460-82-1066  
Map P.22

神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下224  
◎10時～20時30分(L.O.20時)、土・日・祝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://Yamaguri.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

### 炉端焼き 紅葉

Tel. 0460-82-4155 Map P.22

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 ◎17時～21時(L.O.20時30分)  
◎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。ディーナーから“ちょい飲み”まであらゆるシーンで楽しめる(右下)。

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。

日々の喧騒を離れ、四季の移ろいに心遊ばせる。

思い描いてきた非日常の時を過ごせる

ラグジュアリーホテルが宮城野に誕生。

わずか8室の限られた客室は、

源泉掛け流しの湯に身を委ねながら

自分だけのパノラマを楽しめるプライベート空間。

味覚を満たすフュージョン料理と厳選ワインとのマリアージュ。

滞在を豊かにするフリーフロースタイル。

そこにいて五感が満たされる特別なこの場所で

記憶にとどめたい至福の時間を。

2名1室 1名 60,000円~(1泊2食付)

Nature Ideal Celebrate Anniversary



n

HAKONE NICA

# ハルネ小田原で そろそろ 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  
アジ開き干し(3枚) 540円、  
骨までパックと!!キンメ鯛煮付(真空パック) 432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  
ミニ井と十割そば(温・冷)  
1,080円~

**おいしさ  
そのままギョツ!**



惣菜・食品  
**キッチンうおくに**  
0465-20-3962  
うめえじゃこ 540円

**創業160余年  
味噌蔵の  
伝統の味**



服飾雑貨、コスメ、食品  
**メトロマルタ**  
0465-46-8634  
加藤兵太郎商店  
味噌 270円~

**小田原名物の  
かまぼこが  
勢揃い**



かまぼこ  
**小田原かまぼこ本陣**  
0465-46-7448  
小田原かまぼこ各種 1,290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

**自家焙煎  
コーヒーと  
小田原銘菓で  
ほっこり**



カフェ  
**菜の花  
ムーンカフェ**  
0465-23-1567  
焼モンブランとコーヒーセット 836円

**ゆったりイートインで  
小田原限定パン  
を味わう**



パン・カフェ  
**ヴィド・フランス**  
0465-23-4678  
ちくわパン 180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

**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  
たらこの昆布和え  
(100gあたり) 486円

**新鮮野菜や  
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も人気

## 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」**  
⑨10:00~20:00  
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**  
⑨10:00~20:00  
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  
※一部、店舗により営業時間が異なります。営業時間が変更になる場合もございます。  
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

