

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.22  
2021 秋・冬号

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 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

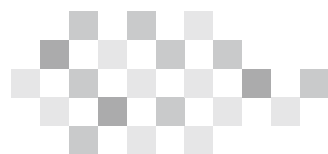


*The guest feel 5 senses in scenery  
and find so many impression,  
This is our Ryokan concept.*



## 新しい箱根の絶景、発見！

それは旅の途中の休憩所、cu-mo 箱根。展望テラスや足湯から見渡す絶景とともに、ショップに並ぶオリジナルアイテム、ここでしか味わえないフード&ドリンクがあなたをお迎えます。休憩までも思い出に変える癒しの空間で、心安らぐひとときを過ごしてください。



# cu-mo 箱根

**cu-mo**  
SOUNZAN, HAKONE

箱根登山線 箱根湯本駅より約40分「強羅駅」乗り換え、  
箱根登山ケーブルカー約10分「早雲山駅」下車

クーモハコネ 検索



箱根・小田原  
**ごちそう**  
**MAP**

# Present

## 富士山を望むつろぎの宿



### 平日宿泊券(1泊2食付)

箱根仙石原の高台にあり、客室から絶景を堪能できる。大浴場は自家源泉の硫黄泉と単純泉の2種類あり、貸切風呂も。

ホテル花月園

☎0460-84-8621  
<https://hotel.kagetsuen.net/>

1組  
2名様

## 小田原生まれの最中。上品な甘さで人気



### 最中の詰め合わせ (18個入り/3,180円)

創業70年の和菓子店。新潟の米と北海道産小豆を使用した、手作り最中が人気だ。種類が豊富で、上品な甘さが特徴。

福来(ふくら)すずめ

☎0465-23-6508

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、下記までご応募ください。

【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ありますか？ ①事前に決めていない ②決めていない 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1-5-1 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@mismonet.com

【締切】2022年2月25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。





# 山の隠れ宿で堪能する 旬の美食と”神泡”のプレミアム



泡もちのよいオリジナルジョッキに注がれる“神泡”のプレミアム。最もおいしい注ぎ方でテーブルへ。

見晴らしのよい月見台をしつらえた客室などもあり、プライベートを大切にすのおこもり滞在に最適だ。四季折々の山並みや溪谷を望む、開放感あふれる野天風呂など、4つの大浴場を備えるのも実にぜいたく。豊かな自然と静けさに包まれた湯浴みを、心ゆくまで堪能したい。

## 特別な時間にふさわしい ”神泡”のプレミアム

美食の宿としても知られる「山の茶屋」。作り手は、だしにこだわる熟練の料理長。近海で揚がった鮮魚、サシの入り方まで指定する黒毛和牛、種類豊富な新鮮野菜などの豊かな食材を、自由な発想で組み合わせ、四季を感じる懐石料理に仕上げてくれる。ときには季節に合わせ、現三代目主人のスケッチを元にあつらえた、特注プレートで供されることもある。

この美食とのマリァージュにぜひ合わせたのが、サントリーが誇る天然水生ビール、「ザ・プレミアム・モルツ」だ。グラスに注がれた瞬間から立ちの



秋も深まった溪谷の見事な紅葉も塔之澤の見どころ。常緑樹の緑に赤や黄色が混ざり合い、「錦秋」ということばを思わせるパノラマが広がる。

ぼる心地よいホップ香と、しみわたる深いコク。味わってから口の中にふくらむ、華やかな香り。これらはすべて、「世界最高峰のビール」をつくろうとビールの本場ヨーロッパに渡った、醸造家の飽くなき挑戦の末に生み出されたものだ。

「ザ・プレミアム・モルツ」のおいしさを決める究極の泡が「神泡」。きめ細かでクリーミーなこの泡があることで、時間が経っても、何杯飲んでも、最後の一口まで「うまい」が続く。「山の茶屋」の美しく繊細な料理とともに味わう特別なビールは、そこに流れる時間をも特別なひとときに変えてくれる。

## おこもり滞在に最適な 竹林に包まれた一軒へ

古き良き、落ち着いた風情を漂わせる温泉場、塔之澤。湯坂山と塔ノ峰の溪谷にかかる、早川を見下ろす一本の吊り橋、そこが山の木々と竹林に囲まれた隠れ宿、「山の茶屋」への入口だ。

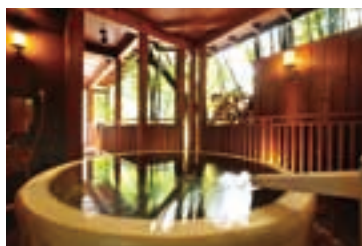
昭和35年に建てられた木造建築をリノベーションした館内は、玄関から畳敷き。鮎色の梁や柱、竹など、自然素材に包まれた和モダンな空間は、どこか懐かしい安らぎとくつろぎに満ちている。

すべて趣向が異なる客室は全15室。自家源泉から、肌あたりのよい柔らかい塔之澤の湯を引いた専用露天風呂や、



## 山の茶屋

☎0460-85-5493 **Map P.14**  
 神奈川県足柄下郡箱根町塔之澤171  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス5分  
<https://yamanochaya.com/>



特注のプレートで供された組肴(くみざかな)や先八寸など、彩りと季節感を大切にした献立は月替わり。素材の持ち味が十分に引き出された料理の味わいを、“神泡”のプレモルが引き立てる(上)。三階建て露天風呂付き特別室「あせび」の最上階の展望デッキと、檜でしつらえた専用露天風呂(下中・下左)。ホスピタリティと笑顔にあふれるスタッフ(下右)。

水と生きる **SUNTORY**

最高の時間

# 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。のんだあとはリサイクル。🍻 サントリービール株式会社

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。」



HaRuNe小田原 P.24

膳飯屋 八起 P.10

榛 P.11

小田原おでん本店 P.10  
和~yawara~ P.12  
回転寿司 北條 P.12

食乃壺 P.11

だるま料理店 P.9

鈴廣かまぼこ P.13

②風祭・入生田

小田原



小田原名物「あじすし」や  
天ぷらを堪能



小田原港から直送した新鮮魚介を刺身や寿司などで堪能。目利きの味を存分に味わえる。

小田原



名物「あじすし」と人気の天重は、来る者にとりこに(上)。相模湾の地物・伊勢海老定食は季節限定。今だけのプリプリ食感を(下右)。歴史ある雰囲気店内(下左)。

海の幸や山の幸を味わうなら、小田原の老舗日本料理店へ。プロが目利きした相模湾の旬の魚介は、刺身や寿司でたっぷり堪能したい。人気の天ぷらは特注のゴマ油を使い、香り高く軽やかな食感だ。季節料理も見逃せない。8月～11月ごろまでは、プリプリの伊勢海老を楽しめる。店内には大小の個室や大広間があり、慶弔時にも。店舗建物は国の有形登録文化財に指定され、明治の趣が残っている。

とろけるような「あじすし」を



小田原アジは、よく太って身が厚く、脂ノリがよい。これは「根付きアジ」といわれ、本来回遊性のアジが餌の豊富な小田原近海にとどまって暮らしているから。相模湾の朝どれアジを当日提供するため、身が締まり絶品。

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) 休無休 あり  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩8分  
<http://www.darumanet.com/>

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
伊勢海老定食(季節メニュー)	4,950円
季節料理	4,180円
華天ぷら	2,090円

≡注目≡

1階は格式の高い格天井が特徴。2階は座敷(要予約)を用意。



旬の味が楽しめる特選おでん盛合せランチ(左)。寄木細工風のテーブルが配された店内(右下)。

## 小田原おでん本店が小田原駅前に開店

小田原おでん本店待望の2号店が「ミナカ小田原」2階にオープン。小田原の老舗かまぼこ店11店から届くこだわりの特製おでん種は、定番から変わり種まで多彩。かつおと昆布でとった香り高いだしがよく染み込み、至福の味わいだ。店主厳選の日本酒や選び抜かれた酒器とともに楽しみたい。

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。[2022年3月31日迄有効]

Menu 特選おでん盛合せランチ 2,420円  
小田原おでん おまかせ5品 990円  
あじの押し寿司 660円

小田原おでん本店 お城通りミナカ小田原店

Tel. 0465-43-8832 Map P.8 ①  
神奈川県小田原市栄町1-1-15 ミナカ小田原 2F  
◎11時30分～14時/16時～21時 ◎火曜および  
ミナカ小田原休館日 JR・小田急線小田原駅直結  
<http://odawaraoden.com/>

## 小田原の新鮮なあじなど地の食材を堪能

昼は飯屋メニューをほおぼり、夜は飲み屋として、レトロな雰囲気の中、ほっと一息つける店。地産地消にこだわり、地場野菜と旨い地魚を味わえる。特に、相模湾で水揚げされた新鮮なあじがおすすめ。名物メニューの「小田原あじ定食」なら、寿司やたたき、フライなど、あじのフルコースを楽しめる。

ミスモ特典

ワンドリンクサービス

本誌持参でお食事された方。1名につき1杯。一部メニュー除く。[2022年3月31日迄有効]

Menu ランチ 750円～  
鰻たたき丼 1,200円  
小田原あじ定食 1,500円

やおき 一膳飯屋 八起

Tel. 0465-24-5775 Map P.8 ①  
神奈川県小田原市栄町1-1-27 おだわら市民交流センター-UMECO内(小田原駅東口駐車場1F) ◎月～土11時～22時30分、日曜～21時 ※L.O.は1時間前 ◎第1月曜(祝日の場合は翌日) JR・小田急線小田原駅から徒歩4分



「小田原あじ定食」はあじを存分に味わえる(右)。鰻フライタワーが目を引く八起井1,680円(左上)。





五感で味わう会席コース(左)。カウンターでライブ感いっぱいに行われる鉄板出し巻き玉子1,078円(右下)。

ミスモ特典

デザートサービス

お食事された方。  
1名1つ、1回まで。  
[2022年3月31日迄有効]

本格和食と鉄板で奏でる創作料理を堪能

食事の始まりは、会席料理の“先付”と“お椀”にあたる創作献立「一汁賛彩」から。日本料理一筋を貫いてきた料理人のおもてなしの心を味わえる。彩り鮮やかな四季折々のメニュー「本日のおすすめ」が人気のほか、カウンター席なら目の前で繰り広げられる鉄板調理と料理人との会話も楽しめる。

Menu

- 榎御膳(ランチ) 1,650円
- 会席コース 6,600円～
- 煮鮑と旬野菜の葛煮 1,672円

はしばみ  
和房鉄板 榎

Tel. 0465-20-4220 Map P.8 ①

神奈川県小田原市栄町2-1-20 プラザリスB1F ①11時30分～14時30分(L.O.14時)/17時～22時30分(L.O.22時) ②日曜(祝前日は営業)、祝日 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分 <https://hashibami-odawara.jp/>

小田原

# 小田原で楽しむ 本格四川料理を

食乃壺  
新玉新通 ● 中町一丁目  
小田原駅 粟口  
国道206号  
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 ①あり 0465-24-4920  
lunch 11:30 ~ 14:30 dinner 17:00 ~ 21:00



「味噌豚骨らーめん」を旅の思い出に(右)。「サンラー冷しらーめん」初登場(左上)。「和」の文字が目印(左下)。



ミスモ特典

魚介豚骨らーめん  
820円→500円

本誌持参の方。  
[2022年3月31日迄有効]

旨み凝縮、3種の厳選スープをご堪能あれ

濃厚な旨みが詰まったスープは素材や配合にこだわり、魚介豚骨、醤油、塩の3種類。魚介豚骨は中太麺、醤油と塩は国産100%の細麺がよく合う。季節メニューで今夏初登場するのがサンラー冷しらーめん。ほどよい酸味と辛味に甘みを加えた自家製スープに、のど越しつるっとした中太麺が絶妙。温泉卵とともに味わいたい。

Menu

味噌豚骨らーめん 820円  
魚介豚骨味玉らーめん 900円  
サンラー冷しらーめん 820円

和～yawara～ 小田原店

Tel. 0465-43-8006 Map P.8 ①

神奈川県小田原市栄町1-1-15 ミナカ小田原3F

⑨11時～23時(L.O.22時30分)

⑩ミナカ小田原休館日

JR・小田急線小田原駅直結

小田原漁港直送の新鮮ネタを味わう

小田原漁港で毎朝一番に水揚げされた多彩な種類の鮮魚を、職人の厳しい目で吟味仕入れている。また全国各地から取り寄せた旬の魚も楽しめる。一貫一貫を熟練の技で握る寿司が魅力だ。低価格で季節のぜいたくを味わってもらうのがモットー。食べたいものを選びすぎり、小田原の味を楽しみたい。

ミスモ特典

磯のり汁  
1杯サービス

お食事された方。  
[2022年3月31日迄有効]

Menu

本日の特別品 1,030円  
北條五貫 850円  
旬三貫 700円

回転寿司 北條

Tel. 0465-46-6660 Map P.8 ①

神奈川県小田原市栄町1-1-15 ミナカ小田原3F

⑨11時～22時(L.O.21時30分) ⑩ミナカ小田原休館日

JR・小田急線小田原駅直結

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



ネタが日々変わる、食べ応え満点の「北條五貫」(左)と「旬三貫」。写真は、しまあじ、あわび、穴子(右上)。

# プロサッカー長友佑都選手が「鈴廣かまぼこ大使」就任 新商品「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」発売開始



魚肉のタンパク質を取ることで健やかな身体作りをサポートする、鈴廣かまぼこの新プロジェクト「魚肉たんぱく同盟」。このプロジェクト始動にあたり、プロサッカー選手・長友佑都氏が「鈴廣かまぼこ大使」に就任。長友選手の専属シェフ・加藤超也氏とタッグを組み、誕生したのが「フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾」だ。「魚肉たんぱくを気軽に取れて、とにかくおいしい！天然素材のみを使用しているのも安心」と長友選手も太鼓判を押す。



型染め作家・鈴木結美子氏がパッケージデザインを担当。躍動する長友選手とタコや金目鯛、ホタテのコラボが目を引く。



## フィッシュプロテインバー 挑・蒲鉾

1本15g以上のタンパク質が取れ、消化に優れた高タンパク商品。運動前後の栄養補給だけでなく、毎日の食卓にもおすすめ。育ち盛りの子どもから高齢者まで手軽に食べられる。「タコのガリシア風」「金目鯛のアクアパッツァ風」「ほうれん草とホタテ入りグラタン風」の3種あり。

鈴廣かまぼこ 神奈川県小田原市風祭245  
 プロジェクトスペシャルサイト：<https://www.kamaboko.com/fishprotein2022/>

## 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。



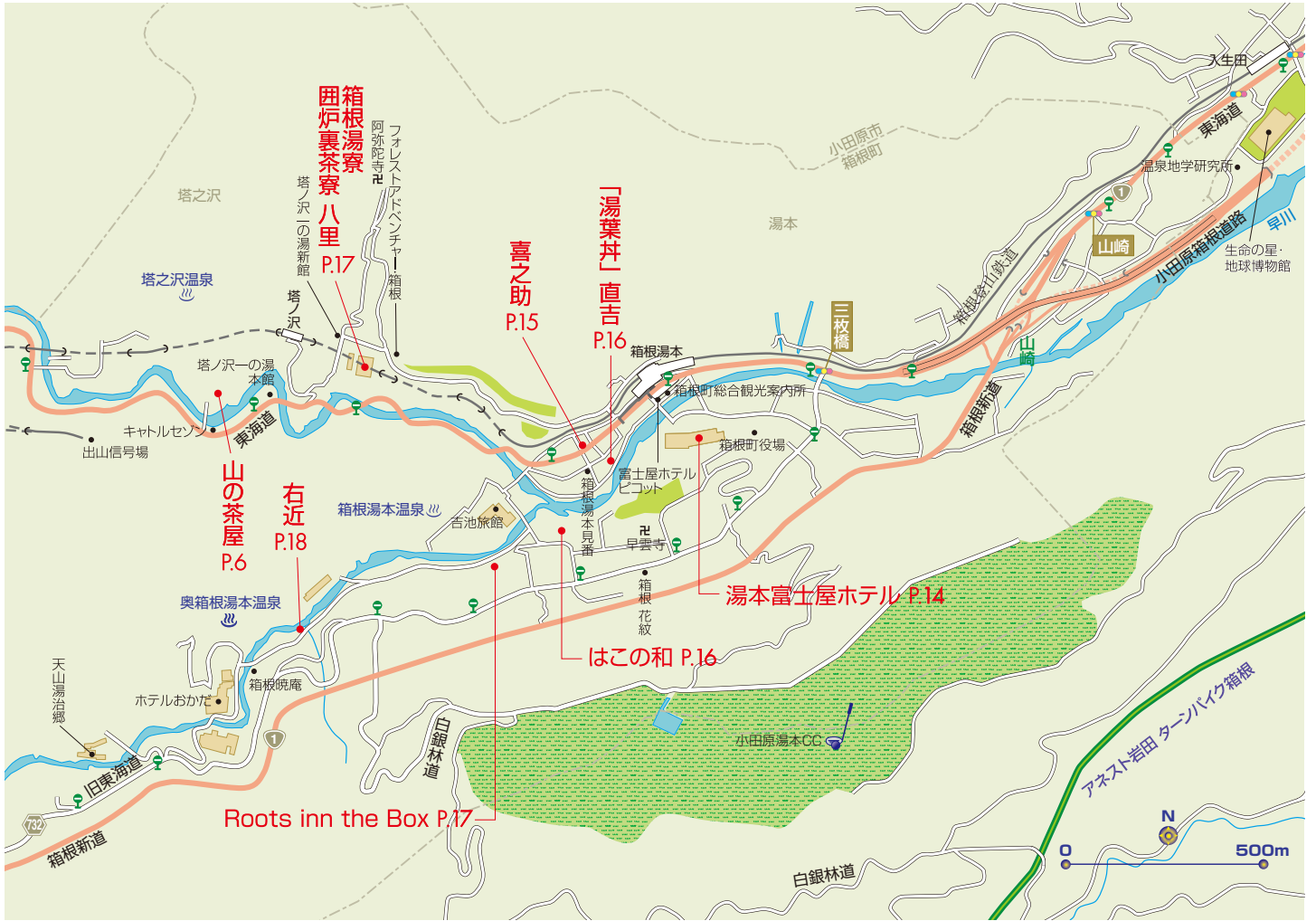
狭い場所、  
 混んでる場所さけ  
 安心ナイト。



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。



## ライブキッチン&オーダーバイキング

LIVE KITCHEN & ORDER BUFFET

シェフ達の豪快な手さばきと出来立ての美味しさを

大人 ¥3,200 小学生 ¥1,600 幼児(3歳〜) ¥800

80分制



**ORDER BUFFET** オーダー制のお料理はご注文後テーブルへ

ランチ営業時間 11:30~13:30(ラストイン)

※9月1日(水)より当面の間、土日祝日のみの営業となります。  
※料金は全て税込みになります。※画像はイメージです。

Garden Restaurant

**帷紗羅**

Himeshara

**湯本富士屋ホテル**  
FUJIYA HOTELS & RESORTS

ご予約・  
お問合せ

TEL. 0460-85-6111

## 選べるホテルランチ

11:30~14:00(L.O.)

中国料理「桃華樓」



五日入りあんかけつゆそば ¥1,700

洋食「ウイステリア」



洋食盛り合わせプレート ¥2,400



富士屋ホテルの歴史を受け継ぐビーフカレー ¥2,700

箱根湯本駅から徒歩3分

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

高級備長炭で焼いた干物  
相模の味を存分に味わう



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。



魚介の味を引き立てる魚専用米「喜之助ブレンド」は土鍋で炊く(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)。高級備長炭で焼いた肉や魚はふっくらとジューシー(下右)。

干物を焼いた煙に誘われ扉を開けたくなる「喜之助」。伊豆から仕入れる手開きにこだわった干物や、脂身が甘く歯触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。入り口すぐの調理場では職人氣質の料理人が真心をこめてもてなす様子が印象的だ。

「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	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)。  
 [2022年3月31日迄有効]

## 名水で作る汲み湯葉がとろけるおいしさ

箱根の名水と良質の豆乳を使った汲み上げ湯葉をあつあつでいただくオリジナルの「湯葉丼」は、箱根の新名物との呼び声も。特製のかつおだしで煮込み、卵でとじたやさしい味わいにファンも多い。湯葉刺しの付いたセットもぜひ味わいたいメニューだ。豆腐ぜんざいや湯葉ぜんざいが楽しめるカフェタイムも。

### 注目

早川を眺めながら広々とした店内で食事が楽しめる。

Menu	価格
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.14](#)

神奈川県足柄下郡箱根町湯本696

◎11時～18時(L.O.)

㊿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



看板メニューの湯葉丼(左)。以前は旅館だった趣きある店内。カフェ利用も可(中)。豆腐ぜんざい(右)。



### 注目

2階に温泉宿がオープン予定。食後にそのまま宿泊も可能。

## 古民家レストランで極上の黒毛和牛を

隠れ家のような古民家レストランで、放牧生産で出荷頭数が少ないため「幻の牛肉」と称される希少な牛肉「相州和牛」が堪能できる。名物の梅干し入りすき焼き重は、とろけるほどやわらかく濃厚な味わいの肉と梅干しとの相性が絶妙。パンクーパコーヒーのスイーツやスペシャルティコーヒーも楽しめる。

Menu	価格
相州和牛A5 すき焼き重御膳	7,700円
黒毛和牛 すき焼き重御膳	5,600円
黒毛和牛 ステーキ重御膳	6,000円

### 箱根湯本 黒毛和牛 牛重 はこの和

Tel. 0460-83-8539 [Map P.14](#)

神奈川県足柄下郡箱根町湯本474-37 ◎11時30分～

15時(L.O.14時30分)/17時～20時(L.O.19時30分)

㊿火・水曜、不定休あり ㊿あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩7分 <https://www.hakonowa.jp/>



小田原きぬひかりと相性抜群。人気の「すき焼き重」(右)。ジャズが流れる店内は、芸妓の置屋を改装(左下)。







小田急リゾートで腕をふるってきた料理長がハイグレードなおもてなし。素材の味が堪能できる炭火焼きも。

≡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。

見た目も楽しい食事を味わうだけでもOK

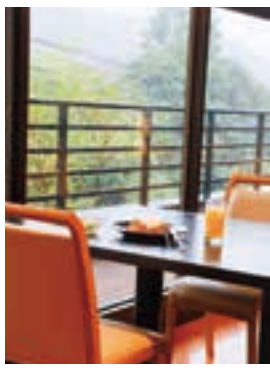
箱根湯本駅から無料送迎バスで約3分の日帰り温浴施設。本格的な囲炉裏料理が評判の食事処のみの利用も可能。栄養バランス抜群の「ディップする桶盛り野菜」や、3種のスイートポテトを団子のように丸めた「スイポ3兄弟」など、写真映えするメニューが続々登場。香ばしい「ヤマメの炭火焼」も人気。

Menu	ディップする桶盛り野菜	1,600円
	スイポ3兄弟	650円
	ヤマメの炭火焼	900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 ⑩10時～20時(受付19時) 食事処 ⑩11時～20時(L.O.19時) ⑧無休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から無料送迎バス約3分

大人気の「幻のブルータのミートソース」は限定20食のためお早めに(右)。窓に広がる箱根路の風景にも癒される(中)。



ふらりと気軽に箱根で本格イタリアンを

一の湯が箱根湯本にオープンしたイタリアンキッチン。イタリア産の幻の高級チーズ「ブルータ」をまるごと1つ使ったリッチな口どけの「幻のブルータのミートソース」や、懐かしい味の「はこナボ」などパスタが人気。前菜、ワインなど本場イタリア産の食材を厳選。無料駐車場も完備でアクセス良好。

Menu	ブルータのミートソース	1,450円
	自家製 箱根山麓カレー	1,000円
	はこナボ	900円

イタリアンキッチン **Roots inn the Box**

Tel. 0460-85-5331 **Map P.14**  
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本521-4 箱根路開雲(一の湯の宿)2F ⑩11時～16時(L.O.15時30分)  
 ⑧無休 ⑨あり 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩8分 <https://rootsinnthebox.studio.site/>

≡注目≡

一の湯にリゾート持参で立ち寄り入浴料が1,100円→500円に。





## 箱根・須雲川の川床で 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・須雲川の川床は、四季が体感できる特別な空間。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

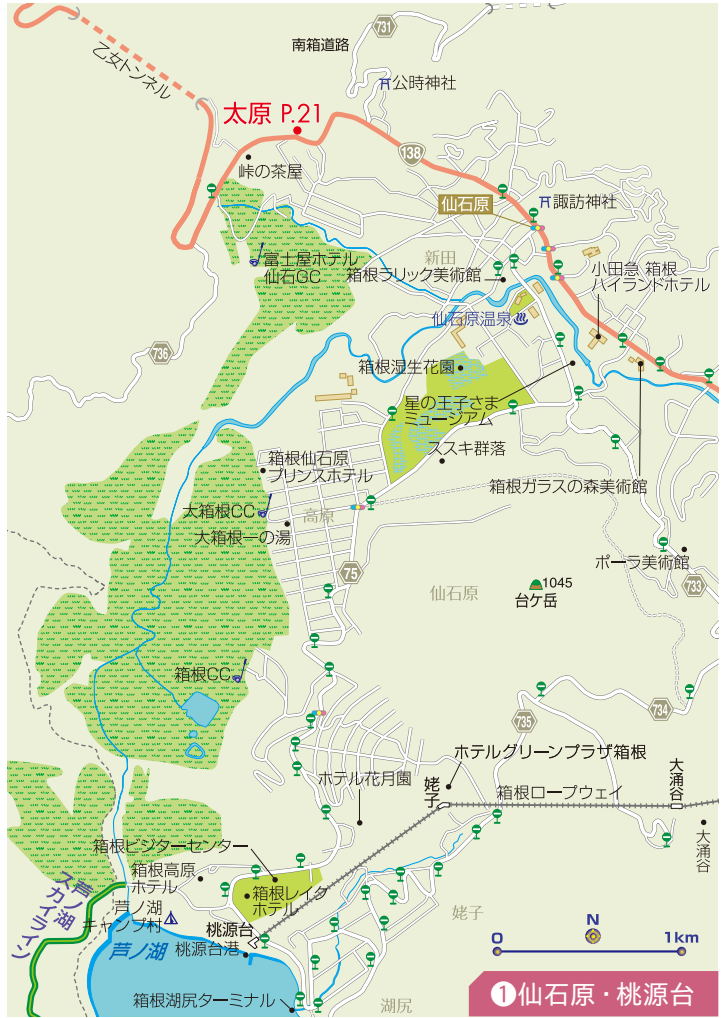
📍 神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋185-5  
 🕒 11時～15時(L.O.13時)、17時～21時(L.O.19時)  
 ※ディナーは当面の間、前日までの予約営業  
 🗓 不定休 📞 6台(数に限りあり。要問い合わせ)  
 📍 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩20分  
<https://www.hakone-ukon.jp/>

### おすすめメニュー

右近コース

10,780円

すり流し、前菜8点盛り、玉子蒸し、三種の肉刺し  
 牛なべ(特選和牛、鍋野菜)、今月の㊄、デザート



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。」



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



## 湖畔で楽しむ本場の薪窯焼きピッツァ

目前に芦ノ湖が広がるピッツェリア。芦ノ湖から吹く風が心地よく、季節の移り変わりが楽しめる。大きな薪窯で焼くナポリピッツァは約30種類。本場の味が楽しめると評判だ。イタリア製のワインやチーズとともに楽しみたい。エッセイスト・画家の玉村豊男氏のミュージアムやショップも併設している。

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
	箱根西麓ミックスサラダ	900円

芦ノ湖テラス  
**イタリアンレストラン ラ・テラツァ**  
 Tel. 0460-83-1074 **Map P.20**  
 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根61 ㊟10時30分～20時(L.O.19時30分)、土・祝は9時～ ㊟無休(2月に臨時休業あり) 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分  
<http://www.ashinoko-terrace.jp/restaurant.html>

**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。  
 [2022年3月31日迄有効]



ミスモ特典

10%OFF

飲食された方。  
[2022年3月31日まで有効]

黄金に輝く「龍神の玉」は名物デザート。「豆富めし&きの子汁定食」も絶品(左)。



和モダンカフェで  
身体にやさしい味を

箱根神社の鳥居の真横にあるカフェ。名店「勝俣豆腐店」の豆腐を麦飯の上のにのせた「豆富めし」と、たっぷりときのこを使い鶏のだしをきかせた「きの子汁」の定食がおすすめ。箱根の湧水と和三盆を使用したスイーツ「龍神の玉」も味わいたい。「おいしく身体にやさしい」メニューがそろそろ。

Menu

豆富めし&きの子汁定食 1,680円  
龍神の玉ドリンクセット 980円

鳥居ヨコカフェ **箱根百薬。**

Tel. 0460-83-9172

Map P.20

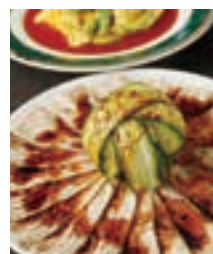
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根  
6-21 ⑩10時～16時、土・日・祝～  
17時 ⑨無休 箱根登山鉄道箱根  
湯本駅からバス40分  
<https://hakone-hyakuyaku.com/>



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。

見た目も食感も楽しい冷凍シューマイは8個入り(左)。人気の雲白肉2,090円(右)。



2種の味が楽しめる  
冷凍シューマイ

中華一筋のオーナーが開発した冷凍シューマイはぜひお土産に。見た目も可愛いふくろうシューマイは100%国産豚と干し貝柱で旨みがあふれる。プリプリの海老シューマイとの2種セット。蒸した富士の赤豚にニンニクベースのタレがくせになる「雲白肉(ウンパイルー)」も人気。

Menu

太原の冷凍シューマイ 1,300円  
ランチ 1,045円～

中国料理 **太原**

Tel. 0460-84-5282

Map P.20

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原  
1181 ⑩11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(バス停仙石から送迎あり)  
<http://www.hakone-taigen.com/>

絹糸のように美しい名物、絹引うどん

箱根の名水を使い、焼炭であく抜きした黒ゴボウの汁とゴマを練り込んだ箱根名物絹引うどん。絹糸のような細さに仕上げた、まるで芸術品のような一品は、ここでしか味わえないオリジナルだ。遠方からも多くのファンが訪れる格別な味を、芦ノ湖や四季折々の山々を眺めながらゆっくりと楽しみたい。

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。  
[2022年3月31日迄有効]

Menu

絹引雪割 1,320円  
天重セット(並) 1,540円  
絹引せいろ 1,100円

きぬびき  
絹引の里

Tel. 0460-83-5151 Map P.20

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-10 ⑩11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>



見た目にも美しい絹糸雪割(左)。ミスモ特典の味噌こんにゃく(右上)。感染対策もしっかりされた店内(右下)。





海賊船 × 謎解き  
**初級編**

しょうねんかいぞく  
**少年海賊と秘密の宝**  
ひみつ たから

芦ノ湖で楽しむ  
謎解きイベント！

海賊船 × 謎解き

**箱根** 海賊船に乗って  
謎解きの**船旅**へ！

初級・上級2種類開催！  
どちらも解くと新たな謎が…？

海賊船 × 謎解き  
**上級編**

せいねんかいぞくと  
**青年海賊と旅立ちの試練**  
SEIEN KAIZOKU TO TABIDACHI NO SHIEN

2021  
**07.22** THU **START**

お試しの「謎」に挑戦！

イベントの詳細はこちら



<https://noescape.co.jp/nazomemo/hakone-kankosen/>

**販売価格**  
初級編：500円(税込)  
上級編：1,000円(税込)

**販売場所**  
箱根海賊船 各港まっぷ売り場  
特設サイト ほか

**お問い合わせ先**  
箱根海賊船 (TEL : 0460-83-6325)

に入るものは？

G	K	T	
K	Z	K	
Z	H		?

答え  
=で結ばれている箇所には同じアルファベットが入るので、イラストと照らし合わせると  
GAIKOTU(ガイコツ)・KAIZOKU(海賊)と埋まり、答えは ZAIHOU(財宝)になります。

箱根ファン必見！

お家で旅気分を味わえる本ができました！

# 『HAKONE collector's edition vol.1』



ミスモ箱根・愛蔵版 / A4 / 132 ページ / フルカラー / 2021年5月発行 / 価格 1,650 円



神奈川県・東京都内の  
主要書店、ネット、  
ミスモ編集部などにて

**好評発売中！**

Mの Sの Mの O  
【ミスモ・はこね】

お家でゆっくり

紅茶やコーヒーを飲みながら

まるで大好きな箱根へ

旅行に来たような気分になれる

そんな本ができました。

約2年分のプレミアムフリーマガジン

『ミスモ箱根』から選りすぐりの

特集や連載を一冊にまとめました。

お宿でゆっくり温泉に浸ったり

自然の中を散歩したり

美味しいものに出合ったり…。

みなさんも一緒に

旅気分にはまりませんか。

ページサンプル



INCLUBE  
株式会社インクループ

TEL 044-959-3750 / FAX 044-959-3751

〒215-0021 川崎市麻生区上麻生1-5-1 リそな新百合ヶ丘ビル5F  
www.mismonet.com E-mail include@mismonet.com

ハルネ小田原で  
そろそろ

# 小田原・地元の味&土産

New

旬のフルーツを  
まるごと!

和菓子  
金沢フルーツ大福  
凜々堂  
0465-24-3888  
新鮮でジューシーな  
フルーツを白あんとお餅  
で丸ごと包んだ逸品



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、  
骨までパクッと!!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



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



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 1,299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



その場で  
仕上げる  
香り高い  
モンブラン

カフェ  
菜の花  
ムーンカフェ  
0465-23-1567  
しほりたてモンブラン+コーヒー 1,200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 440円~550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」  
0465-23-1150

MAP!

小田原の観光・イベント情報をご案内。市街地区  
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  
080-7776-3514

クール便も!  
(冷蔵のみ)



ヤマト運輸

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。

※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

Facebook



[ 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