

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.24  
2022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 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。



箱根・小田原  
**ごちそう**  
**MAP**





本誌掲載の情報は2022年7月19日現在のものです。本誌に掲載の価格は、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。



# 湯上がりにご当地グルメと味わう ”神泡”を冠した〈香る〉エール



カウンター設置のビアサーバーから注がれる「ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール」。

白ネギを使ったメンチカツ「あしたかつ」、三島メーカーイン100%で作られた「みしまコロッケ」、静岡の学校給食で人気の知る人ぞ知る名物メニュー「さくらごはん」(醤油と酒で味付けした炊き込みご飯)など、ご当地ならではのグルメがそろい、休憩房や見晴らしテラス、貸切個室露天風呂で楽しむことができる。

## さわやかな余韻が続く 〈香る〉エールで喉を潤す

湯上がりの喉を潤すなら、サントリーの生ビール、「ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール」がおすすめだ。

エールタイプは、広く海外で親しまれているビールで、紀元前6000年前から続く、ビールの起源ともいえるべき伝統製法で造られたビールのこと。日本では、苦みとキレが特徴のラガービールが長らく主流となってきたが、伝統的なエールの醸造法にサントリー独自の醸造技術を加え、日本で愛されるエールビールとして世に送り出されたのが、「〈香る〉エール」である。



約290もの店舗が集結する国内最大規模の「御殿場プレミアム・アウトレット」。ショッピングと「木の花の湯」を合わせて楽しむのもいい。アウトレットからも富士山が望める。

最大の特長は、「醸造香」を活かしたさわやかな香りと、日本人の嗜好に合ったフルーティーかつ豊かな味わい。希少品種であるカリスタホップを一部使用することで、軽やかな余韻にさらに磨きがかかり、どんな料理とも相性がよい。飲むほどにおいしさが増し、時間が経っても変わらないおいしさが保たれるのは、プレミアムモルツならではのきめ細かい「神泡」の力だ。

富士の絶景、極上の湯にご当地グルメ、そこに〈香る〉エールが加われば、これ以上ない至福<sup>①</sup>が<sup>②</sup>できあがる。箱根からのアクセスもよい御殿場、ぜひ足を運んでみたい。

## 富士を望む絶景温泉と 静岡ご当地グルメを満喫

自家源泉の湯に浸かりながら富士の絶景を楽しむ「木の花の湯」は、「御殿場プレミアム・アウトレット」敷地内にある日帰り温泉施設。立湯も楽しめる露天風呂、座湯や炭酸風呂などを備え

る内湯のほか、19室もの貸切個室露天風呂、広々とした空間でくつろげる「休憩房」などもあり、思い思いの時間を楽しむことができる。

湯上がりに小腹が空いたら、軽食やドリンクを販売する「木の花カフェ」へ。富士山の南東に位置する町・長泉<sup>ながひま</sup>で育ったブランド牛・あしたかつ牛と、特産の



(香る)エールとご当地グルメの数々。中央の「みしまコロッケ」は「さくらごはんお食事ボックス」のおかず仕様。モチモチした麺の「富士宮やきそば」も人気(上)。「さくらごはんお食事ボックス もち豚しょうが焼き」(下左)。和の風情漂う休憩房にはライブラリーも(下中)。富士を望む大浴場の露天風呂(下右)。

## こはな 木の花の湯

Map P.3

☎0550-81-0330(自動音声ダイヤル)  
 静岡県御殿場市深沢2839-1 ⑩10時30分～  
 22時(最終受付21時) ㊦不定休  
 JR御殿場駅から御殿場プレミアム・アウトレット  
 行きのシャトルバスでアウトレット  
 へ、無料循環バスで「HILL SIDE」下車すぐ  
<https://www.gotemba-konohananyo.jp/>

水と生きる SUNTORY

# これぞ、高級ビール。



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



地魚回転すし  
小田原港 鮭



相模湾の地魚メインの  
グルメ回転寿司

## 小田原漁港から徒歩0分! 絶対鮮度の魚貝類

2022年5月19日にグランドオープンした小田原漁港エリアでは初となる回転寿司店「地魚回転すし 小田原港」。自社買付の魚屋直営だからこその仕入れで、王道から珍しい地物の魚を多彩な調理法を駆使し、味や見た目は勿論、新感覚の”小田原ならではの”に拘った旨い寿司を提供。



オシツケの塩炙り  
湘南ゴールドジュレのせ

小田原のソウルフード全身トロと言われる脂がのったオシツケ 別名: アブラボウス。他にも骨切りをして食べるスミヤキなど小田原ならではの寿司メニューが揃う。



90分アルコール  
飲み放題  
500円

発泡酒・ハイボール・レモンサワー・焼酎・日本酒・ワイン等  
15時以降 90分アルコール飲み放題 500円(税込550円)※セルフ式  
※15時迄は 1,000円(税込1,100円)

おすすめは  
その日の仕入れで変わる  
「買付人おすすめ三種」



### 地魚回転すし 小田原港

住所: 神奈川県小田原市早川 1-11-2  
電話番号: 0465-27-3714  
営業時間: 10:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)  
休み: 不定休  
交通: JR 早川駅から徒歩 5分  
近隣専用駐車場 5 台有り

公式Instagram



マップ



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。



**ミスモ特典**  
**はちみつ湯河原  
 みかんラスク進呈**  
 本誌持参で1,080円以上  
 購入された方。1袋(2枚入  
 り)、1名1回。[2023年2月  
 28日迄有効]

蛇口からジュースが出てくる  
 非日常体験を味わえる。地元  
 の柑橘を使った焼き菓子も。

**Menu**

- 湯河原みかん100%ジュース 411円
- 季節限定の柑橘ジュース 594円～

蛇口をひねれば100%ジュース

湯河原本店のカフェコーナーで大人気の「湯河原みかん100%ジュース」を販売中。専用ドリンクマシンの蛇口から、自分でカップに注いでいただける。甘みと酸味のバランスが良く、濃厚な味わいが凝縮された一杯だ。ミナカ小田原店だけの季節限定の柑橘ジュースもあり。

**ちばりスイーツファクトリー ミナカ小田原店**

Tel. 0465-20-5255 **Map P.7**  
 神奈川県小田原市栄町1-1-15 ミナカ小田原1F  
 営業10時～20時 休(※)ミナカ小田原休館日  
 JR・小田急線小田原駅直結



ホームページ



小田原

特製ゴマ油の香り高い天ぷらが人気の天重(右)。「桐定食」で地元の味を堪能(左・写真はイメージ)。



老舗で小田原産の地魚を味わう

小田原の山海の幸を楽しめる日本料理店。元網元の目で厳選された魚介を堪能できる。人気の天重は継ぎ足して作られた天つゆが格別。建物は国指定の有形文化財で、大小の個室や座敷の大広間も。8月初旬に相模湾の伊勢海老漁が解禁。10月末まで伊勢海老定食5,940円ほか、人気の伊勢海老メニューが登場。

- Menu**
- 桐定食 4,400円
  - こだわり天重セット(数量限定) 3,630円
  - すし 1,595円

≡ 注目 ≡

1階は食堂として愛される。2階座敷(椅子席もあり)は要予約。

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.7**  
 神奈川県小田原市本町2-1-30  
 営業11時～21時(L.O.20時)  
 休(※)あり  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩8分



ホームページ



料理人がもてなす鮮やかな一品一品(右)。お座付き(お通し) 1,320円(中)。落ち着いた雰囲気半個室(左)。



## 本格和食と鉄板で味わう創作料理

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が織り成す繊細かつダイナミックな料理が楽しめる。器と料理の調和、新鮮な魚介、野菜を融合した創作和食に頬も緩む。カウンター席では鉄板調理と料理人たちとの会話も楽しめる。

Menu	榛御膳(ランチ)	1,650円
	マグロのミディアムフライ(鯖カツ)	
	2種のタルタルソース	1,628円

ミスモ特典

### デザートサービス

本誌持参でお食事された方。1名1つ、1回まで。  
[2023年2月28日迄有効]

和房鉄板 榛

Tel. 0465-20-4220 Map P.7

神奈川県小田原市栄町2-1-20 プラザB1F ⑨11時30分~14時30分 (L.O.14時)/17時~22時30分(L.O.22時) ⑩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



Instagram

## 旨い鮮魚と地場野菜を四季折々に堪能

昼は飯屋メニューを頼張り、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。相模湾で水揚げされたあじをはじめ、板前がさばく季節の鮮魚の刺身は絶品。夜は、もつ煮込み、焼き鳥、串揚げなど、お酒に合うつまみを種類豊富に用意。店内でゆったり味わいたい。

ミスモ特典

### ソフトドリンクサービス

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。  
[2023年2月28日迄有効]

Menu	季節のお刺身盛り合わせ	1,500円〜
	定番のもつ煮	570円
	小田原おでん定食	1,500円

### 一膳飯屋 八起

Tel. 0465-24-5775 Map P.7

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 ⑨火~土11時~22時30分、日~21時 ※L.O.は1時間前 ⑩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



ホームページ



季節の鮮魚を存分に味わえる刺身の盛合せ(左)。小田原ならではの名物の小田原おでん定食(右下)。



## こだわりの練り物を「おでん」で味わう。

小田原の老舗蒲鉾店11社の練り物を、長く守り続けてきた  
鯉と昆布だしでお楽しみ下さい。  
店主厳選の日本酒と酒器は自慢のおでんをより引き立たせます。

### 小田原おでん本店

営業時間 ●11:30~14:30 (L.O.14:00) ●17:00~21:00 (L.O.20:30)  
定休日 火曜日  
2F 小田原新城下町 TEL.0465-43-8832



小田原駅直結のミナカ小田原には、地元で人気の  
飲食店が勢揃い。お気に入りのお店を探してみてください。

# ミナカ小田原で食を愉しむ

minaka  
ミナカ小田原

神奈川県小田原市栄町1-1-15  
TEL.0465-22-1000  
<https://www.minaka-odawara.jp/>



## とことん鮮度にこだわった味。

注文ごとに活きた鰯をその場で捌いてご提供。  
新鮮な鰯は程よく脂がのっており、  
フライにすると驚くほど「フワッフワ」の食感!ぜひご堪能ください。



### あじ屋でん助

営業時間  
●11:00~15:30 (L.O.15:00)  
●17:00~21:00 (L.O.20:00)  
2F 小田原新城下町  
TEL.0465-46-6464

## 新鮮な魚は小田原で。

毎日市場から仕入れる新鮮な食材。  
海のある小田原ならではの寿司をお楽しみ下さい。

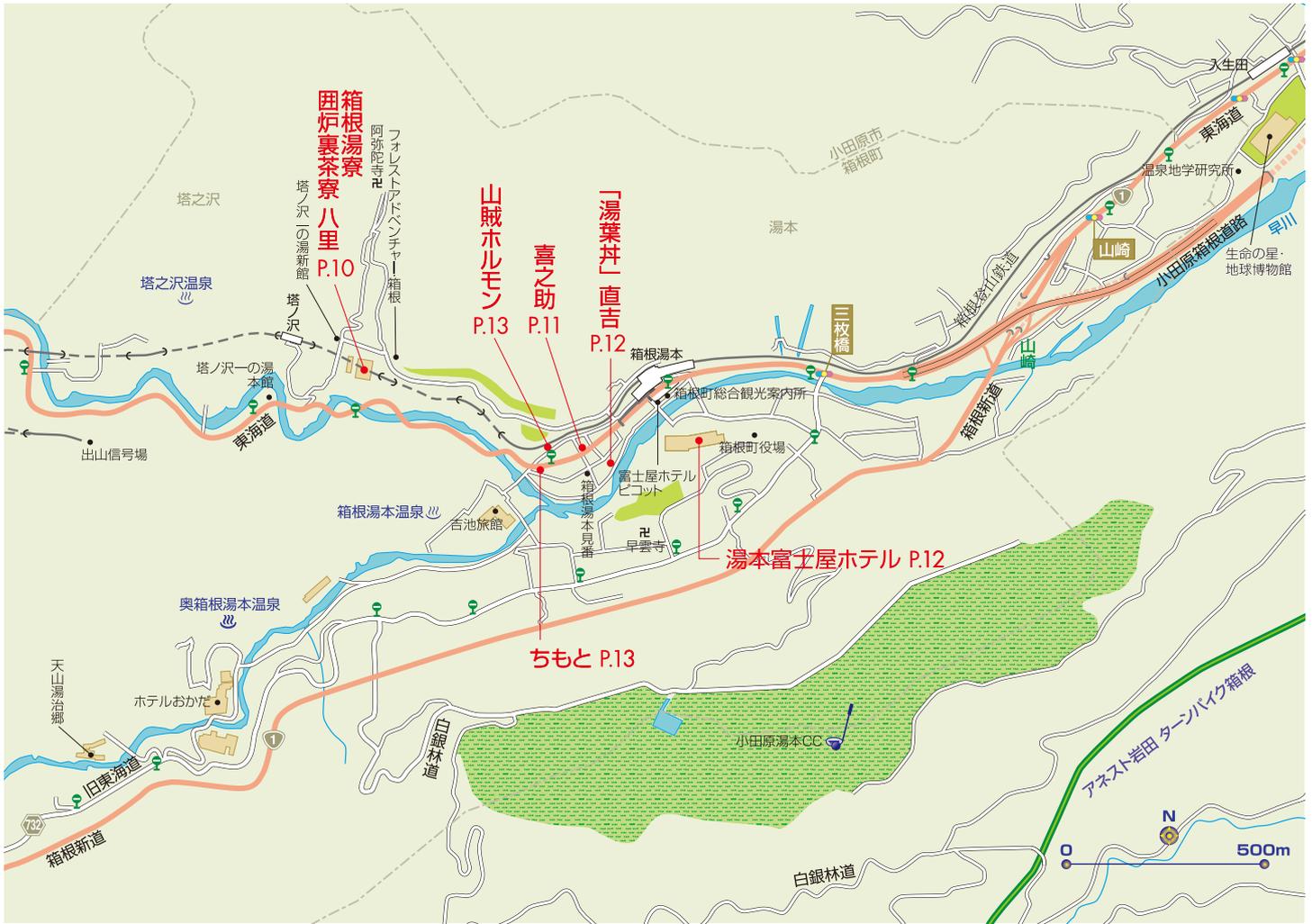


### 回転寿司 北條

営業時間 11:00~21:00  
3F タワー棟  
TEL.0465-46-6660

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。



富士山の雪解け水で育ったブランドニジマス(右)。ヒノキ湯やゆず湯など、月ごとの変わり湯を実施(中)。



## 囲炉裏料理と湯船でもてなし

大浴場と貸切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」では風情ある空間で料理が楽しめる。炭火焼きの焼き上がりをじっくり待つのも一興。身がふんわり甘く、炭火で骨まで香ばしい金太郎マスをいただける。箱根湯本駅から無料送迎バスで約3分。

Menu	囲炉裏コースメニュー	4,000円～
	金太郎マス	980円
	相州牛のすき鍋御膳	2,150円

≡注目≡

食事だけの利用もできる。無料駐車場完備。無料送迎バスも。

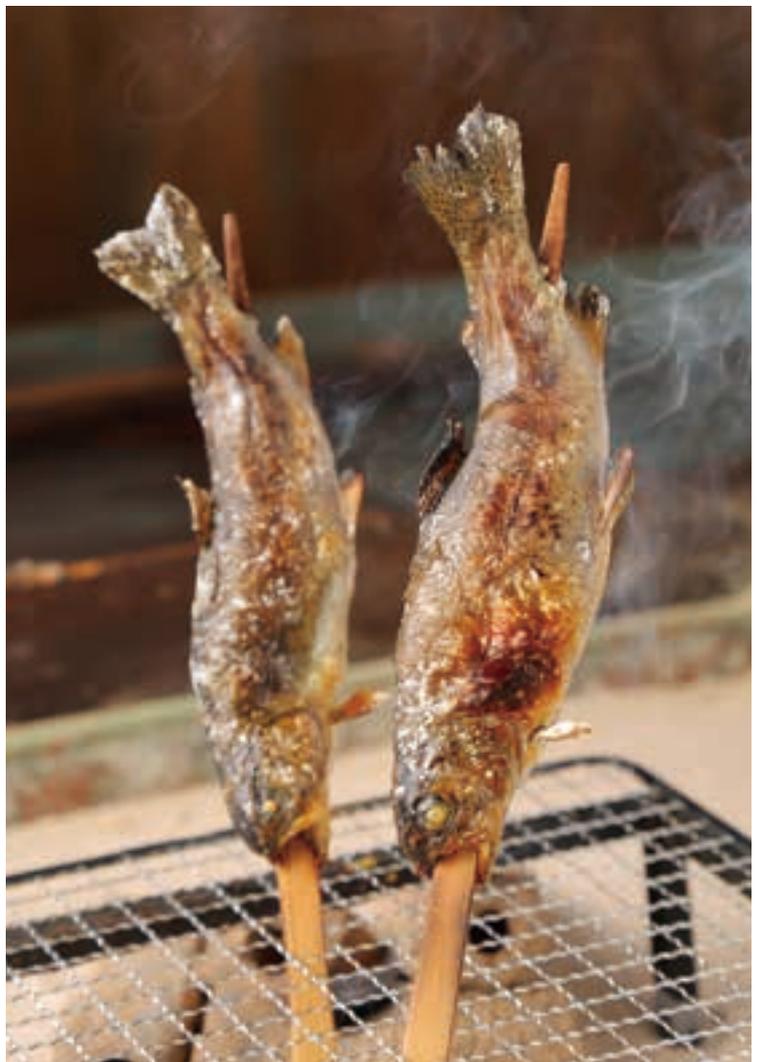
### 箱根湯寮 囲炉裏茶寮 八里

Tel. 0460-85-8411 Map P.10

神奈川県足柄下郡箱根町塔之澤4  
 ◎10時～20時(受付19時)  
 食事処◎11時～20時(L.O.19時)  
 ◎無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から無料送迎バス約3分



ホームページ



高級備長炭で焼く干物  
相模の味を存分に楽しむ



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)。

通りを歩いていると干物を焼く香ばしい香りに誘われ、扉を開けたくなる「喜之助」。伊豆から仕入れる干物、脂身が甘くジューシーな相模のブランド肉などを、注文を受けてから炭火で焼く。その凝縮された旨みは、土鍋で炊いた白米や野菜、箱根の豆腐など、地場の食材との相性も抜群だ。入り口すぐの調理場で職人気質の料理人が真心をこめてもてなす様子が、旅情を誘う。

### 「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、喜之助で使用す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.10

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



ホームページ

### 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

### ≡注目≡

魚専用米はECサイト(<https://kino.sukeyumoto.sto.res.jp/>)でも。



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)。



### 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いただくオリジナルの「湯葉丼」は、箱根の名物として名高い。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く、湯葉刺しの付いたセットもおすすめ。豆腐ぜんざいや湯葉ぜんざいが楽しめるのでカフェタイムにも訪れたい。

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.10

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



Instagram

#### 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。

箱根湯本

## 湯本富士屋ホテルの選べる美食ランチ

11:30～14:00 (L.O.) ※姫沙羅、桂 土日休日のみ営業



※写真はイメージです。

ランチbuffet 大人 ¥3,800 小学生 ¥2,600 3歳以上 ¥1,200

シェフ達の豪快な手さばきと出来立ての美味しさを  
**ガーデンレストラン「姫沙羅」**



桃華楼ランチ ¥2,000

五日入りあんかけつゆそば ¥1,900

本格的広東料理を満喫 中国料理「桃華楼」



洋食盛り合わせプレート ¥2,600

懐かしのメニューが楽しめる  
 洋食「ウイステリア」



上寿司膳 ¥3,800

旬のおすすめネタを味わえる  
 日本料理・鮨会席「桂」

湯本富士屋ホテル  
 FUJIYA HOTELS & RESORTS

ご予約・  
 お問い合わせ

TEL. 0460-85-6111

公式HPよりランチはオンライン予約できます。



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>



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

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。

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72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。

Menu	湯もち	270円
	八里	290円
	ちもとの御菓子とお茶のセット	850円

ちもと

Tel. 0460-85-5632 Map P.10

神奈川県足柄下郡箱根町湯本690  
◎9時～17時 ④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



ホームページ

箱根湯本

# 至福の焼肉時間 鮮度抜群のホルモンを味わう



箱根湯本店 0460-85-5337

神奈川県足柄下郡箱根町湯本724-5  
12:00～25:00 (L.O.24:00) 無休  
箱根登山鉄道「箱根湯本駅」から徒歩2分



本店 0465-23-2981

神奈川県小田原市栄町2-5-1 小田急線・JR「小田原駅」から徒歩2分  
月～土 17:00～25:00 (L.O. 24:00)  
日・祝 16:00～24:00 (L.O. 23:00) 無休



## 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。  
[2023年3月31日迄有効]

一押しのお味噌うどん。ミスモ特典の味噌こんにやくも一緒にぜひ。

## Menu

天ぷら絹引うどん 1,430円  
絹引せいろ 1,100円

## のど越しを決める箱根の名水

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。箱根の名水とともに、焼炭であく抜きした黒ゴボウの汁と炒りゴマを生地に練り込み、絹糸のような細麺に仕上げている。なめらかなど越しに箸が進む。あたたまって一息つきたい。無料駐車場あり。

### きぬびき 絹引の里

Tel. 0460-83-5151 Map P.14

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



ホームページ



## 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。」

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



## 芦ノ湖を望む特等席で窯焼きピZZAを

吹き抜けの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ZZA。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、画家として活躍する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 1,900円  
和豚もち豚スペアリブのグリル 2,600円  
箱根西麓ミックスサラダ 1,000円

## 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。  
[2023年3月31日迄有効]

### イタリアンレストラン ラ・テラツツァ 芦ノ湖

Tel. 0460-83-1074 Map P.14

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根61  
芦ノ湖テラス ◎10時30分～20時  
(L.O.19時30分)、土・日・祝9時～  
㊿無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分



ホームページ





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.*

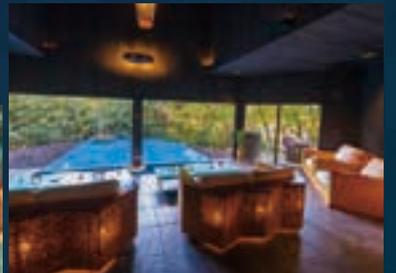
◆日帰りGinyuSpaのランチ(温泉+Spa+お蕎麦ランチ) 3時間30分滞在コース



天然温泉や「GinyuSpa」でのトリートメントに癒されたあとは、昼食にお蕎麦を堪能できるお得なプラン。提携農家から仕入れたお米で作られた米粉をつなぎに使用した特製の吟遊蕎麦をご賞味ください。

<タイムスケジュール>

- 10:00~11:00 GinyuSpa専用の源泉掛け流し露天風呂を楽しむ(30分)
- 11:00~12:30 オールハンドで行われる「Body90トリートメント」で至福の時間を
- 13:00~13:30 Bar「明星」(1F)にて昼食の「お蕎麦」に舌鼓



日帰りGinyuSpaのランチ 28,320円 → 25,300円

・日帰りのみご利用いただけます  
・1日1組限定(お一人でも)

・こちらのプランは11時からの施術開始のプランになります  
・お早めのご到着で、箱根吟遊館内「湯処」もご利用いただけます

・完全予約制(前日昼12時までにご予約ください)

ハルネ小田原で  
そろろう

# 小田原・地元の味&土産

**国産のりんごと小麦を使用したサクサクのアップルパイ**

洋菓子  
**GOOD Mountain Apple Pie**  
0465-20-9870  
バター菓子アップルパイ 430円  
カスタード入り 480円



**小田原名店の干物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、  
骨までバクッと!!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



**やっぱり本格派 老舗田中屋の味!**

佃煮・惣菜  
梅干・塩辛  
**小田原 田中屋本店**  
0465-22-6434  
わさび漬 110g入 432円



**そのまま食べても アレンジしても**

惣菜・食品  
**キッチンうおくに**  
0465-20-3962  
食べるおだし かつお・まぐろ 594円



**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702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  
しばりたてモンブラン+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



**地もの新鮮野菜や 果物・加工品**

農産物  
**朝ドレファ〜ミ♪**  
0465-23-3100  
旬の果物や新鮮な野菜、  
素材を生かした加工品も人気



**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  
新鮮でジュシーな  
フルーツを白あんとお餅で  
丸ごと包んだ逸品



……うれしい! サービスも ……

案内サービス  
街かど案内所「小田原日和」 MAPも!

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。



**小田原の風は木の香り 森の息吹を日々の食卓に**

木製食器・雑貨・家具  
**TAKUMI館**  
0465-46-9306  
ひきよせ蓋付き椀 ひのき 7,700円  
果実箸 うめ 1,760円  
木の葉の箸置き 1,210円



※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] 10:00~20:00 ※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) <http://www.harune-odawara.com/>

ハルネ小田原 検索



2,000円以上のお買上で、駐車サービス(1時間分)1枚進呈!(提携駐車場:小田原駅東口駐車場、小田原市栄町駐車場など)