

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.26  
2023秋・冬号

お得な  
ミスモ特典  
付き

これからどこ行く？何食ぶよ？

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







本誌掲載の情報は2023年8月2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。





# より進化した“神泡”のプレモルで 極上にぎりりとブランド和牛を堪能



品質管理を徹底、こだわりの注ぎ方を熟知したスタッフが心を込めて最高の一杯を提供する。

## ペアリングを楽しむなら “神泡”のプレモル

「然」の寿司に合わせるなら、「ザ・プレミアム・モルツ」(ジャパニーズエール)香るエールがおすすめ。さわやかな香りと奥深い味わいは、繊細な仕事を施した魚介とも相性がよく、格別な旨みをもつ箱根西麓和牛には、ラガータイプの「ザ・プレミアム・モルツ」がよく似合う。どちらも新たに(磨きダイヤモンド麦芽)を採用し、より進化した、プレモルならではの華やかな香りと深いコクを堪能できる。

上質なセレクトのフリーフロー(飲み放題)が楽しめる。箱根小涌園ユネッサンの入場前エリア3階にお目見えしたのは、希少な「箱根西麓和牛」が味わえる「箱根焼肉 然」。赤身と脂のバランスのよさ、とろけるようなやわらかさと甘みが特長で、すべてがA5、A4ランク。全席半個室、無煙ロースター完備で、落ち着いてゆったり過ごせるのも魅力だ。

店内のサーバーからいよいよグラスへ。最後の仕上げに欠かせないのは、きめ細かくクリーミーな「神泡」だ。口当たりがよく、香りの粒である「神泡」がビールのフタとなることで、時間が経っても「うまい」が続く。「神泡」のプレモルとともに、至高の寿司と焼き肉を味わえば、「然」での時間が、まさにプレミアムなものになる。

## 鉄板グルメの寿司と焼き肉 2軒の「然」に注目

強羅・公園坂にオープンした「箱根焼肉 然」は、極上のにぎりが驚きのコストパフォーマンスで味わえると評判。樹齢400年を超える大楠から切り出した見事なカウンター席、プライベート感あふれる個室を備え、カウンター席では、シャンパン、ワイン、日本酒、焼酎、日本茶など、



箱根焼肉 然の「箱根西麓和牛 特選盛り合わせ」。良質な黒毛和牛を心ゆくまで堪能できるのは、然グループによる一頭買いならではの、ユネッサンに入場せずに食事ができる穴場の店だ。

### 箱根焼肉 然

☎0460-82-4155 Map P.2  
 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入場前エリア前3階)  
 ☎11時30分～14時(L.O.13時30分)／17時～21時(L.O.20時30分) ④ユネッサンに準ずる  
<https://www.yunessun.com/facility/95644b64042b6d2.html>





箱根鮨処 然のカウンターで味わうお任せコースから鰻のにぎり。“神泡”のプレモルがそのおいしさを引き立てる(上)。もてなすのは海外の三つ星店や大使館などで腕を振るった経験を持つ熟練職人(下左)。相模湾、駿河湾の旬のネタをコシヒカリの銀シャリと赤シャリで(下中)。入口から店内まで木材を多用し清々しい雰囲気漂う。

### 箱根鮨処 然

☎0460-87-2400 Map P.2  
 神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300-442  
 ⑨11時30分～14時(L.O.13時30分) / 17時～21時(L.O.20時30分) ㊟不定休  
 箱根登山鉄道強羅駅から徒歩5分  
<https://www.hakonesushi-zen.com/>

水と生きる SUNTORY

新

週末のごほうび、The PREMIUM MALT'S

天然水生ビール  
 A premium pilsener beer, brewed with selected ingredients and pride.

SUNTORY  
 ザ・プレミアム・マルツ  
 ALLMALT 生ビール (Pilsener) お酒

天然水生ビール  
 香るエール  
 天然水生ビール  
 SUNTORY  
 ザ・プレミアム・マルツ

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。㊟ サントリー株式会社



# 小田原



## 注目

活きのいい地魚を味わえる「本日のおすすめ品」も人気。

旬の鮮魚がぜいたくに盛られた海鮮丼。

## Menu

- 海鮮丼(数量限定) 1,950円
- 小田原丼 2,100円

## 小田原漁港内ならではの鮮魚を

小田原漁港魚市場内2階にあり、相模湾でとれる鮮度抜群の魚介類をリーズナブルに味わえる。厚切りのおさしみ定食や数量限定の海鮮丼、港の朝定食など、どれもボリューム満点。アジのたたきや金目鯛の煮付け、小田原名物アジフライもあり、海の幸を心ゆくまで堪能できる。席の予約可。

### 魚市場食堂

Tel. 0465-23-3818

Map P.6

神奈川県小田原市早川1-10-1 小田原魚市場2F  
 営業10時～15時 ※水曜(魚市場休日に準ずる) ◎あり  
 JR早川駅から徒歩6分



## A5ランクの極上牛を天城の真妻わさびで

小田原駅前の「ステーキハウス金井」では、希少価値が高い神奈川県産のブランド牛や相州牛など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。ランチコース・セットでもぜいたくな料理をいただける。

### ミスモ特典

### 生しらすの刺し身サービス

お食事の方。ミニ小鉢1つサービス。[2024年3月31日迄有効]

## Menu

- 特選牛ステーキランチセット 2,880円
- 肉寿司堪能御膳 3,550円
- ステーキ屋さんのカレーライス 1,990円

### ステーキハウス金井 小田原駅前店

Tel. 0465-22-5951

Map P.6

神奈川県小田原市栄町2-1-29 3F  
 営業火～木・日17時～21時30分(L.O.21時)、金・土17時～23時(L.O.22時30分) ◎月曜  
 JR・小田急小田原駅から徒歩1分



ホームページ

ステーキは相性抜群の天城の真妻わさびで(左上)。肉寿司をお得に楽しめるランチも(左下)。





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。

衣はかりっと、身はふわっと仕上げた人気の天重(右)。季節を味わう「桐定食」(左・写真はイメージ)。



## 明治創業の老舗で小田原の地魚を堪能

明治26(1893)年創業の日本料理店。相模湾で水揚げされる魚介を中心に、季節の素材をふんだんに使った料理が楽しめる。国の有形文化財にも指定されている唐破風入り母屋造りの建物で味わう寿司や天ぷらは格別。名物の天丼は、純正ゴマ油の香り高い天ぷらに、長年継ぎ足して守り抜かれた門外不出の天つゆが絡む。

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

### ≡注目≡

座数の個室・宴会場あり(要予約)。椅子席も用意あり。

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.6

神奈川県小田原市本町2-1-30

☎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



ホームページ

## 小田原で楽しむ 本格四川料理を



美食天府 四川料理

# 食乃壺

小田原市栄町1-10-23

The View 小田原 城の見えるホテル 1F

0465-24-4920

lunch 11:30～15:00 dinner 17:30～21:30



小田原早川港の朝どれ魚を使った地魚海鮮丼は、鮮度抜群。小鉢とみそ汁付き(左)。  
素材を吟味し、手ごねで丁寧に仕上げる100%ビーフのハンバーグ(右)。



駅近のフードコートで、  
小田原ならではの美味を



注目

旅の休憩にも  
ピッタリのくつろ  
げる空間。心身  
ともに満腹に!

牛肉の旨みと鶏ガラ、唐辛子を合わせた真っ赤なスープが目を引くかるびラーメン。写真は味玉をトッピング。

40以上の店舗が集まるミナカ小田原。3階「西湘フードスタジアム」には多彩なメニューが並ぶ。カルビをじっくり煮込んだスープが自慢の「かるびラーメン 小田原」や、明治から続く洋食店「せんば自由軒キッチン」、新たにパスタが登場したパニーノ専門店「ポルケッティアーモ」、鮮魚を丼や定食で味わう「地魚や 与一」など、手頃ながら味はどれも本格派。くつろいだ雰囲気の中、選ぶ時間も楽しい。

Menu

- ・かるびラーメン 小田原  
かるびラーメン 並 950円
- ・ポルケッティアーモ  
ジェノベーゼパスタ 1,100円
- ・地魚や 与一  
地魚海鮮丼 2,000円
- ・せんば自由軒キッチン。  
100%ビーフの手ごねハンバーグ 968円～

ミナカ小田原

Tel. 0465-22-1000 Map P.6

神奈川県小田原市栄町1-1-15  
 ◎ショッピング10時～20時、レストラン11時～21時、西湘フードスタジアム11時～23時 ㊟無休 ㊿あり



ホームページ



モチモチ食感の生パスタにチーズを効かせたソースが絡むジェノベーゼパスタ。





## 日帰り入浴 & ランチプラン



お食事は各レストランより  
お選びいただけます。食後は、  
箱根湯本温泉をお楽しみください  
営業日は公式HPよりご確認ください

- 料金：5,500円
- 時間：ランチ 11:30 ~  
入浴時間 12:00 ~ 20:00  
(タオル付)



本格的広東料理を満喫  
中国料理「桃華樓」



懐かしのメニューが楽しめる  
洋食「ウイステリア」



旬のおすすめネタを味わえる  
日本料理・鮨会席「桂」



シェフの手さばきと出来立ての美味を  
ランチbuffet「姫沙羅」

※写真はイメージです。

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

ご予約・  
お問合せ

TEL. 0460-85-6111  
公式HPより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>





高級感のある店内。個室も完備(右上)。オリジナルブレンドの肉専用米を土鍋でふっくら炊きあげる(右下)。

≡ 注目 ≡

伊豆産本わさびを追加して、すりおろして味わうのがおすすめ。

専用炭火炉で引き出す、肉の旨みに感動

2023年1月オープンの高級グリル専門店。ランチセットは、厳選国産牛の赤身を炭火で余分な脂を落としながら焼き上げるステーキと、添加物なしの自家製デミグラスソースで味わうハンバーグステーキの2種。伊豆産の新鮮な本わさびをプラスして肉の旨みを堪能するのがおすすめ。夜はお酒に合うアンティパストにも注目を。

Menu

ステーキ(ランチ) 2,750円  
ハンバーグステーキ(ランチ) 2,200円  
伊豆産特選本わさび(1本) 2,200円

肉のきのすけ

Tel. 0460-83-8417 Map P.9

神奈川県足柄下郡箱根町湯本727-2  
◎12時～15時(L.O.)/17時30分～21時(L.O.)  
◎月曜  
箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩2分

高級備長炭で相模の味を存分に楽しむ

干物を焼く香ばしい香りに惹かれる「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。土鍋で炊いた白米や野菜、箱根の豆腐などの相性も抜群だ。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。

≡ 注目 ≡

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

Menu

喜之助定食 1,650円  
特金目干物定食 1,980円  
喜之助の相州牛たたき 1,430円

喜之助

Tel. 0460-83-8838 Map P.9

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(L.O.20時30分) ◎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

さばみりん干物定食1,485円(右)。土鍋で炊く魚専用米(左上)。喜之助の干物が購入できる「まるきや」(左下)。







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で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.9

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。

## 自然素材でしっとりもちり

明治38(1905)年創業の老舗。看板商品は温泉まんじゅう「箱根のお月さま。」。沖縄・波照間の黒糖や北海道・十勝の小豆など厳選された自然素材を用い、しっとり蒸し上げる。新月からイメージした「ご黒うさん。」は、黒糖生地、竹炭を練り込んだ黒々としたツヤが目目を引く。食べれば濃厚なゴマあんの風味が口いっぱいに広がる。

### ≡ 注目 ≡

黒糖の風味が香るまんじゅうは、店頭で蒸した熱々をぜひ。

Menu	箱根のお月さま	8個入	1,000円
	ご黒うさん	8個入	1,000円
	小田原うさぎ	5個入	1,400円

### まんじゅう屋 菜の花

Tel. 0460-85-7737 Map P.9

神奈川県足柄下郡箱根町湯本705  
 ◎9時～17時 ◎無休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分



ホームページ



「箱根のお月さま。」(右)と「ご黒うさん。」(左上)。せいろで蒸した出来立ても(左下)。







さまざまな具材がうれしい手巻き寿司(左)。ヒノキ湯やゆず湯など、月ごとの変わり湯を実施(右下)。

## 秋から手巻き寿司メニューが登場！

### 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。

大浴場と貸切個室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。秋からは、家族や友人グループにぴったりの手巻き寿司メニューが登場。マグロ、サーモン、イクラなどの具材でオリジナルの手巻き寿司を満喫できる。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 5,000円～  
川魚の炭火烧(1本) 980円  
国産牛の朴葉みそ焼き御膳 2,300円

### 箱根湯寮 囲炉裏茶寮 八里

Tel. 0460-85-8411 Map P.9

神奈川県足柄下郡箱根町塔之澤4  
◎10時～20時、土日祝～21時 食事処  
◎11時～20時、土日祝～21時 ※L.O.  
は1時間前 ④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

箱根湯本

※コース料理は前日までに要予約。  
当日来店でもアラカルトメニューの  
ご用意がございます。

## 焼肉 ROCK

TEL:050-3091-5337

神奈川県足柄下郡箱根湯本 724-5  
箱根登山鉄道 箱根湯本駅より徒歩約2分

営業時間 12:00  
～21:00 (L.O.)

年中無休



# ココでしか味わえない 焼肉コース 箱根の旅の 思い出に

ROCKⅡ岩をイメージした  
完全個室。  
焼き師が鮮度と肉質にこだわった  
創作焼肉コースを提供します。  
充実したアラカルトメニューも  
ご用意しております。







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。  
[2024年3月31日迄有効]

一押しのおうどん。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 1,980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。なめらかなのど越しに箸が進む。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.13

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-10  
◎11時～18時(L.O.17時30分) ※季節により変更あり ㊞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



芦ノ湖散策の合間にスイーツタイムを

芦ノ湖畔に今秋オープン洋菓子店。国産和栗のマロンペーストをふんだんに絞ったモンブランソフトは、やわらかな口どけで食べ応え満点。バターが香るアップルパイは、サクサク生地の中に、キャラメリゼした大ぶりのりんごがたっぷり。スパイスを用いていないので、小さい子どもも楽しめる。

注目

芦ノ湖土産に、新顔登場。様々な年代に愛されるスイーツが並ぶ。

Menu

口どけモンブランソフト 1,400円  
アップルパイ 520円

GOOD Mountain

Tel. 0460-83-8266 Map P.13

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根14  
◎10時～17時 ㊞不定休 ㊞なし



ホームページ



一度は味わいたいモンブランソフト(右)。コーヒーでほっと一息(左上)。アップルパイはお土産にも(左下)。





”箱根の大自然を感じながら  
自然薯料理“で美しく健康に



“一番人気”メニュー

『至高の昼ご飯』・自然薯とろろ(薬味:ねぎ、わさび、カリ昆布)・山北町『絹華豆腐』・極上海苔の佃煮・自然薯とつまあげ・黄金麦飯(白米6割に対して国産麦を4割)  
・山芋ステーキ鶏味噌あん・こだわりの特撰アジ干物・富士湧水ポークの西京焼・木の子汁



太陽の光をいっぱい浴びた畑「農業法人小田原箱根ファーム」では、箱根からの清らかな水と小田原の土地で自然薯を生産している。

**自社農園の自然薯**  
自社農園にて、約三年の歳月をかけて生産している自然薯を中心に使用。箱根小田原の

美と健康に良いと昔から語り継がれ、山菜の王者とも呼ばれている『自然薯』を中心に、食材にこだわった『究極の朝ご飯』、『至高の昼ご飯』を提供している「自然薯農家レストラン山菜宮城野本店」。

自然薯農家レストラン  
**山菜**  
箱根 宮城野  
〜やまぐすり〜

**黄金比率の麦飯**  
ご飯は御殿場コシヒカリと国産麦を混ぜた、自然薯とろろが一番おいしく感じられる六対四の“黄金比率”で提供。

**自然薯の香りと粘り**  
特製だし醤油でゆっくりと薄くのばす事で、山菜の自然薯とろろは素材自体の香りと粘りを最大限感じることがができる。

自然の恵みを受けながら自らの手で大切に育てたものだからこそ、安心安全で素材や味に自信のある自然薯を提供できる。

自然薯農家レストラン  
やまぐすり  
**山菜** 宮城野本店  
Tel. 0460-82-1066

神奈川県足柄下郡箱根町宮城野 829  
◎平日: 8時~20時(L.O.19時)  
土日祝: 7時~20時(L.O.19時)  
◎無し ◎72席  
◎店前24台  
箱根登山バス「明神平」より徒歩0分



ホームページ

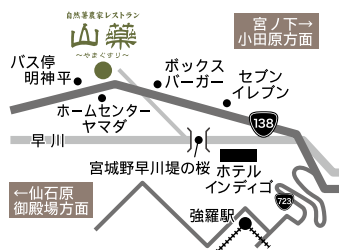


小田原箱根ファーム  
鮎山さん

丹精込めた自然薯、本当に絶品ですので是非召し上がってみてください!



山菜名物  
絶品麦とろご飯







うなぎ料理専門店  
としままんりょう いちげつあん  
**豊島鰻寮 一月庵** (旧豊島邸)  
Tel. 050-3623-2102

神奈川県小田原市栄町 4-9-44  
◎平日：【昼の部】11時～15時 (L.O.14時)  
【夜の部】17時～21時 (L.O.20時)  
土日祝：11時～21時 (L.O.20時)  
◎無し(夜の部は予約ある時に限る)  
◎28席(全席座敷椅子)◎近隣駐車場4台  
JR「小田原駅」より徒歩9分



ホームページ

小田原中心部の旧武家地、市街地に残された数少ない緑地に佇む「旧豊島邸」は、付書院等を設えた書院風と、様々な化粧天井等を持つ数寄屋風の意匠を組み合わせた木造平屋建ての歴史



関東で味わえるのは珍しい『うなべ・うぞふすいコース』

的建造物。昭和16(1941)年に建築され、現在は国の登録有形文化財。この歴史的建造物を護り、生かす食事処として誕生したのが、うなぎ料理専門店「豊島鰻寮 一月庵」。名物料理は、うなぎの骨で丁寧にとった黄金色のだしが使われた、「うなべ」と「うぞふすい」。どちらも京都生まれの料理で、関東で味わえるのは珍しい。



国登録有形文化財旧豊島邸



豊島鰻寮  
一月庵

**うなぎ本来の味を堪能**  
食べやすく骨を抜いた筒状のうなぎ、庄内麩、九条ねぎ、くずきりを煮た「うなべ」は、上品な味わいの中にうなぎのうまみが溶け出し、体に染みわたるおいしさ。白焼きのうなぎにお餅、野菜を卵でとじた「うぞふすい」は、やさしく品のある味わいで、香りもよく食が進む。



床の間、床柱、付け書院などに見られる書院造りに、数寄屋風の意匠が調和する食事室。

『うな重(肝吸い・香の物付き)』

定番の「うな重」は柔らかく上品な味わいで、料理長こだわりの秘伝タレで香ばしく焼き上げられる。テイクアウト可能な持ち帰り用もあり。



国登録有形文化財  
『旧豊島邸』で味わう  
絶品”うなぎ料理“の数々





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
- ・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
- ・完全予約制(前日昼12時までにご予約ください)
- ・1日1組限定(お一人でも)
- ・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

