

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.28
2024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 ODWARA GOURMET MAP

M i s s m o
ミスモ

企業名を記載している場合はその企業からのPR情報です。



本誌掲載の情報は2024年8月7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。



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.4

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(休水曜(魚市場休日に準ずる)◎あり
JR早川駅から徒歩6分



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)。



小田原の老舗で活きの良い地魚を堪能

明治26年創業の日本料理店。相模湾の新鮮な魚介や季節の素材をふんだんに使った料理が魅力で、国の登録有形文化財の建物で堪能する寿司や天ぷらは格別だ。名物の天井は純正ゴマ油の香り高い天ぷらと、長年継ぎ足して守り続けている秘伝の天つゆが絶妙な一品。新鮮で肉厚な「あじずし」もおすすめ。

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.4

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



ホームページ



「浅草Canでい。」のフルーツあめは食べ歩きに最適で写真映えも抜群(左)。
「箱根チーズテラス」の濃厚クリーミーなチーズケーキ(右)。



新店オープンが続々！
ミナカ小田原グルメに注目



≡ 注目 ≡

フードコート内の小田原ちょうちん横丁はのん兵衛でにぎわう。

バジルやトマトなどのソースで味変が楽しめる「生牡蠣のカクテル」はワインとよく合う。

小田原駅直結のミナカ小田原では、今年6～7月に新店が続々とオープン。カキ好きにはたまらない「牡蠣魂」では、カキとワインのパーティーを楽しんで。小田原の海鮮を存分に味わいたい人は「さかなの食堂 貝汁屋」へ。「浅草Canでい。」は食べ歩きに、「箱根チーズテラス」はお土産としてもおすすめ。ちょい飲みから食事、テイクアウトまで楽しめるミナカ小田原のグルメを満喫しよう。

Menu

- [牡蠣魂]
 - ・生牡蠣のカクテル(6個) 3,580円
- [浅草Canでい。]
 - ・金箔いちご飴 650円
 - ・フローズンみかん飴 600円
- [箱根チーズテラス]
 - ・チーズケーキ各種 432円～
- [さかなの食堂 貝汁屋]
 - ・えび天丼 1,850円

ミナカ小田原

Tel. 0465-22-1000 Map P.4
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 ㊄無休 ㊄あり



ホームページ



ボリュームたっぷりの「えび天丼」は、新鮮な刺し身付き！

オーシャンビューの店内は無煙仕様。1階には自家製干物や乾物などを扱う土産店も。



相模湾を眺めながら海鮮を存分に堪能

海釣りが大好きな店主が厳選した海鮮を絶景とともに味わえる。本マグロや生シラス、エビなど10種類以上をのせた「朝どれ豪華海鮮丼」は味と鮮度が自慢。好きな魚介を注文して自分で焼く「浜焼」も人気だ。伊豆の漁師が専用船で取った金目鯛を甘辛く煮込んだ「金目鯛の煮付け定食」はご飯が進む一品。

Menu	朝どれ豪華海鮮丼	2,980円
	金目鯛の煮付け定食	2,980円
	浜焼 活本はまぐり	1個 600円

いしだ商店

Tel. 0465-28-3933

Map P.2

神奈川県小田原市江之浦407-71
 ◎平日9時～18時、土日祝9時～19時 休1/1 ㊿あり
 JR・小田急線小田原駅から徒歩18分



ホームページ

注目

窓の外に広がる海を眺めながら鮮度抜群の魚介類を味わえる。

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

月替わりランチ 2,400円～

lunch 11:30～15:00 dinner 17:30～21:30



イートインは店内のほかテラス席も(右上)。厚さ6.5cmのパングラタンはボリューム満点(右下)。



マルゲリータ S 700円, M 1,100円
 その他のピッツァ S 900円, M 1,400円
 パングラタン 1,200円

箱根ベーカリー 小田原店

Tel. 0465-20-1126 Map P.4

神奈川県小田原市城山1-1-1
 ☎7時~20時(L.O.19時30分)
 休無休
 JR・小田急線小田原駅西口構内



ホームページ

注目

毎月13日、26日は1,000円以上購入でプレゼントあり。

焼きたてナポリピッツァを召し上がれ

JR・小田急線小田原駅西口、新幹線乗り場からすぐの場所にあるベーカリーショップ。店内のピザ窯で焼いたナポリピッツァはマルゲリータ、シラスや桜エビを使ったピッツァなど全5種類。ベシャメルソースたっぷり、食べ応え抜群の「海老とブロッコリーのクリーミーパングラタン」も。イートイン可。

小田原城の前に 2024年6月オープン

新鮮な魚介を使ったお寿司をリーズナブルなお値段で味わえます。ランチ限定の「真鯛の土鍋御飯」をはじめ、夜はこだわりの一品料理やおつまみもご用意しています。寿司居酒屋の感覚でお気軽にご利用ください。



ランチ: にぎり寿司8貫(小鉢2品、お新香、味噌汁付き) 2,200円



ランチ(オプション): 天ぷら盛り合わせ プラス440円



ランチ: 真鯛の土鍋御飯(小鉢2品、お新香、味噌汁付き) 1,430円



ディナー: カイノミ陶板焼き 2,420円



ODAWARA SHIROMAEZUSHI

小田原市南町1-5-1
 TEL. 0465-20-7415

【営業時間】 ランチ 11時30分~15時(L.O.14時30分)
 ディナー 17時~21時30分(L.O.20時30分)
 【定休日】 木曜 ※金曜はディナーのみ営業



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.*

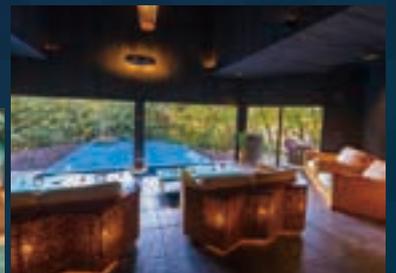
◆日帰りGinyuSpaのランチ(温泉+Spa+お蕎麦ランチ) 3時間30分滞在コース



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

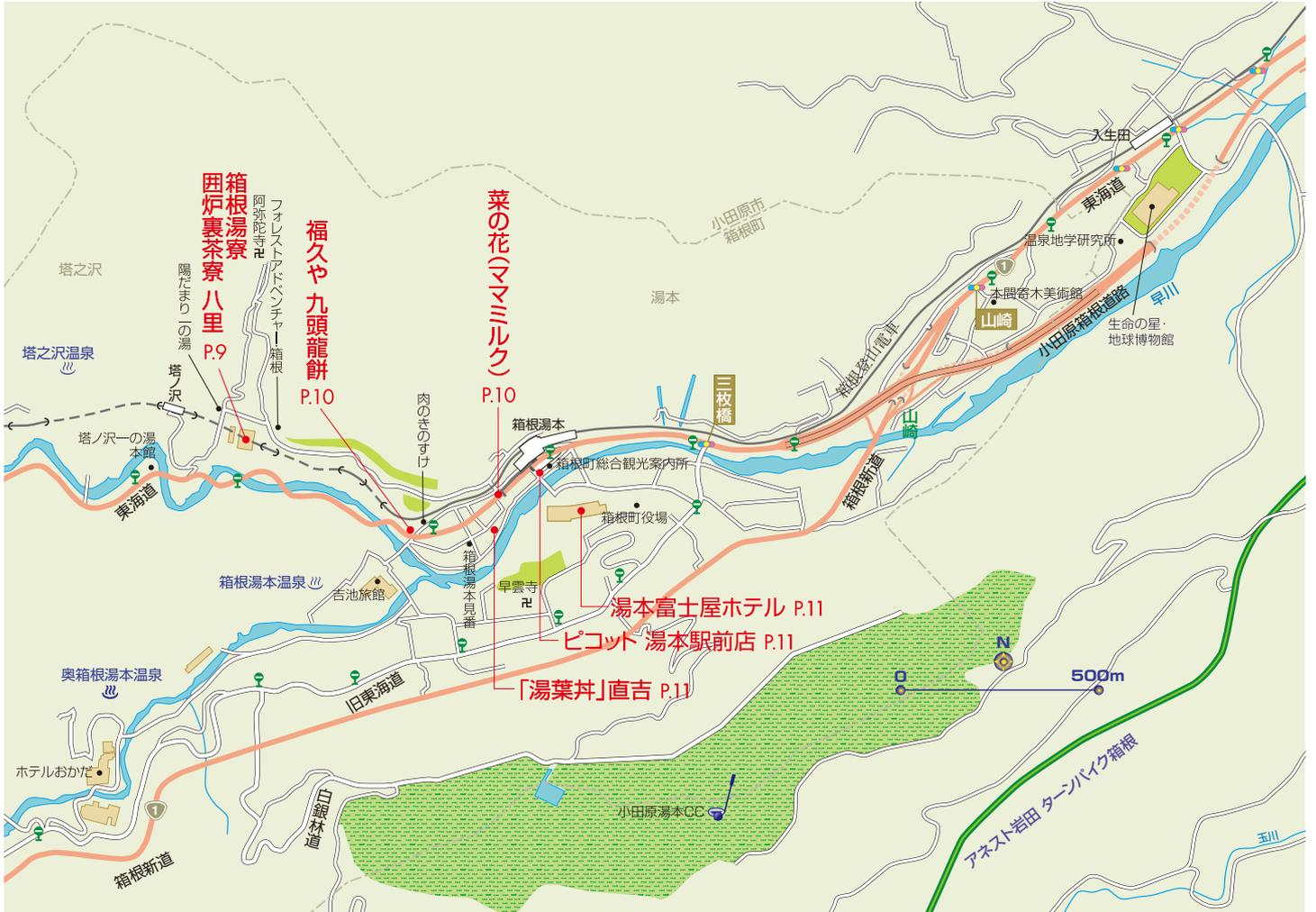


日帰りGinyuSpaのランチ 31,152円 → 27,830円

・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)



とろとろの半熟卵と味わう“親子天重”

大浴場と貸し切り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」では囲炉裏料理のほか、気軽に食べられるメニューも豊富にそろそろ。甘めのタレがかかった「親子天重」は鶏ムネ肉や卵のほか、野菜の天ぷらがたっぷり。コクのあるとろとろの黄身を崩しながら食べるのがおすすめ。

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。

Menu

親子天重	1,980円
囲炉裏コースメニュー	6,000円～
金太郎マス	1本 1,100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(受付19時) 食事処◎
 11時30分～20時(土日祝は～21時)
 ※L.O.は1時間前 ㊄無休 箱根登山
 電車箱根湯本駅から無料送迎バス3分



ホームページ



「親子天重」の半熟卵はほかの食材とも相性抜群(右)。小山町を流れる須川で育まれた金太郎マス(左下)。





しっとりもっちりした食感の「箱根のお月さま。」(右上)。2階にはおしゃれなイトインスペースも(右下)。

≡注目≡
老舗和菓子店ならではのこじか味わえないジェラートをぜひ。

老舗和菓子店が作る絶品ジェラート

箱根湯本駅前の「まんじゅう屋 菜の花」内にあるジェラート専門店「GELATO1st ママミルク」。自家焙煎の珈琲や自家養蜂のハチミツを使った味のほか、人気のまんじゅう「箱根のお月さま。」「ご黒うさん。」味など12種類のフレーバーから選べる。自然素材を使い、しっとりと蒸しあげた看板商品のまんじゅうは、お土産としても最適。

Menu	ジェラート(ダブルのみ)	700円
	箱根のお月さま	8個入1,000円
	ご黒うさん	8個入1,000円

GELATO1st ママミルク
Tel. 0460-85-7737

Map P.9

神奈川県足柄下郡箱根町湯本705
まんじゅう屋 菜の花 1F
◎10時~17時 ㊿無休
箱根登山電車箱根湯本駅から徒歩1分



Instagram

箱根湯本

北海道納言小豆など国産素材を使用した「九頭龍餅」(中)。店頭では足湯(200円)を楽しめる(左)。



絞りたてのモンブランソフトに舌鼓

秋を代表するスイーツといえば、モンブラン。なめらかな和栗ペーストをソフトクリームにたっぷりかけた「口どけモンブランソフト」は、素材を生かした風味豊かな栗の味わいが楽しめる。お土産には、国産素材を使った自家製つぶあんをもっちりした生地で包んだ看板商品「九頭龍餅」がおすすめ。

Menu	口どけモンブランソフト	1,200円
	九頭龍餅	5個入 900円
	ソフトクリーム	400円~

福久や 九頭龍餅
Tel. 0460-85-8818

Map P.9

神奈川県足柄下郡箱根町湯本729
◎9時~17時 ㊿無休
箱根登山電車箱根湯本駅から徒歩3分



ホームページ

≡注目≡
目の前で絞ってくれるモンブランソフトは目でも舌でも味わえる。





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



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	1,200円
	湯葉丼ご膳	2,400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

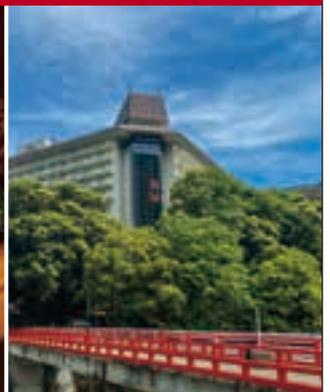
早川を眺めながら広々とした店内で食事が楽しめる。

ホテルランチでくつろぎのひとときを



シェフの手さばきと出来たての美味
ランチbuffet「姫沙羅」
 大人 4,200円
 小学生 2,600円
 幼児 1,300円

※写真はイメージです。



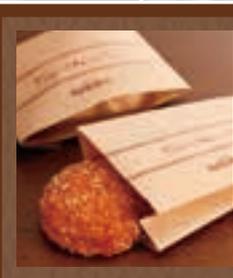
本格的広東料理を満喫
 中国料理「桃華樓」



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」



クラシック
 カレーパン
 400円

宮ノ下富士屋ホテルのカレーの味をアレンジ。

湯本富士屋ホテル直営
TAKE OUT ショップ

おすすめ

湯本富士屋ホテル
 FUJIYA HOTELS & RESORTS
 箱根湯本駅から徒歩3分

TEL. 0460-85-6111
 営業時間・オンライン予約は公式HPで
 〒250-0392 神奈川県足柄下郡箱根町湯本 256-1



ピコット湯本駅前店
 箱根湯本駅から徒歩1分

お問い合わせは湯本富士屋ホテルのTELへ
 〒250-0392 神奈川県足柄下郡箱根町湯本 706-34





注目

テラス席ではワンちゃんと一緒に食事が楽しめる。

一番茶を使った「天空の抹茶大文字パンケーキ」。

Menu

パンケーキ 1,485円～
チーズケーキ 550円～

ワンちゃんと憩いのひとときを

こだわりの素材を使ったふわふわのパンケーキや「箱根甘酒茶屋」の甘酒で作った特製バイクドチーズケーキがおすすめ。和豚もち豚のカツを使ったカレーライスやサンドイッチなど、食事メニューも用意。明星ヶ岳が目に見えるテラス席はのんびり過ごすのに最適だ。

はこね天空のテラス

Tel. 0460-83-3501 Map P.12

神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300-694
◎10時～17時(L.O.16時30分) ☎水曜



Instagram



ランチビュッフェに秋の新メニュー登場

日帰りでも利用でき、ホテルの本格的な料理を気軽に堪能できるランチビュッフェ。伝統の味を引き継ぐカレーやラーメン、栗や芋など旬の食材を使った秋の新メニューのほか、ホテルスタッフ出身地のご当地メニューが月替わりで登場。アルコール類が飲み放題で楽しめるのもうれしい。キャッシュレス決済のみ。

Menu

ランチビュッフェ 4,000円
小学生 2,400円、3～6歳 1,200円
※料金は変更の場合あり

箱根ホテル小涌園

Tel. 0460-82-4111 Map P.12

神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297
◎ランチ11時～14時30分 ㊦あり
箱根登山電車箱根湯本駅からバス20分



ホームページ

ミスモ特典

ランチビュッフェ 1名様500円OFF

本誌持参でお食事された方、1グループ9名様迄。
[2025年2月28日迄有効]



庭園に面した開放感あふれる店内(左上)。好みの具材を乗せてオリジナル丼が作れる(左下)。



蕎麦 貴賓館調理長の吉田廣之さん(右)。天然の海老を使った天重にそばがセットになった「特製天重御膳」(左)。



国登録有形文化財の建物で
本格そばと日本料理を堪能



≡ 注目 ≡

甘味もなかは自分であんを入れるので、皮がさくさく。

先付けや海老と野菜の天ぷら、甘味が付く「箱根山膳」。

大正7年に藤田平太郎男爵の別荘として建てられた国の登録有形文化財の建物で、本格的なそばと日本料理を味わえる。そばは北海道・北竜産の石臼ひきそば粉を使用しており、のど越しが良く風味も豊か。厳選された食材で丁寧に調理された一品料理も種類豊富に用意している。大正浪漫あふれる個室でゆっくりとぜいたくなひとときを堪能できるので、慶事での利用にもおすすめ。

Menu

- 箱根山膳 3,200円
- 特製天重御膳 3,800円
- ※食材の仕入れによりメニュー変更の場合あり

蕎麦 貴賓館

Tel. 0460-82-8050 Map P.12
 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敷地内
 営11時30分～15時(L.O.14時30分)
 ④火・水曜(祝日を除く) 箱根登山電車箱根湯本站からバス20分



ホームページ



庭園を眺めながらぜひいたくなひとときを過ごせる。



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。
[2025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.17時30分) ※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。」



旬の食材を使った天ぷらとそばのセット「天喜[満月]」(左)。低温調理でしっとりやわらかい合鴨コース(中)。



旬の食材とともにこだわりのそばを

日本各地のそばの名産地からその時に最良のそば粉を厳選し、日替わりで2種類を提供。冷たいそばは2種の食べ比べ、温かいそばは好みの産地を選ぶことができ、産地によって異なる香りや甘み、のどごしの違いを楽しめる。天ぷらやおでんなど、箱根山麓や小田原の食材を使った一品料理もぜひ試したい。

Menu 天喜[満月] 2,640円
山喜(合鴨コースとそば) 2,090円
※料金は変更になる場合あり

うつき 見晴茶屋 兎月

Tel. 0460-83-9357 Map P.2

神奈川県足柄下郡箱根町畑宿山根392 ◎11時～日没まで ㊿月曜(祝日の場合は翌日) ※不定休あり ㊿あり 箱根登山電車箱根湯本駅からバスで25分



ホームページ

≡注目≡

店内奥の展望席からは、箱根の山々の絶景が楽しめる。

メニューをリニューアル！
湖畔で味わう絶品土鍋ご飯



注文を受けてから一つひとつ丁寧に炊き上げる土鍋ご飯(上)。ご飯が炊き上がるまではピュッフェ形式で選べる「おばんざい」を(下)。

注目

五つ星お米マイスターが時期ごとにおいしいお米をブレンド。

飛騨高山の味噌を使った朴葉焼きで旨みを引き立たせた「べっこ飯 和牛リブコース」。

箱根神社の参道にあるあしのご茶屋では7月にメニューをリニューアルし、一汁三菜で楽しむ土鍋ご飯を提供。お米マイスター厳選のオリジナルブレンド米を使い、土鍋でふっくら炊き上げたご飯におかずをのせて味わう「のつけ飯」と、おかずと土鍋ご飯をそれぞれで味わう「べっこ飯」の2種類から選べる。芦ノ湖に浮かぶ海賊船を眺めながらいただく炊きたてご飯とこだわりのおかずは絶品だ。

Menu

- べっこ飯 和牛リブコース 2,970円
- のつけ飯 和牛リブコースとしぐれ煮 2,970円
- 自家製とろり本わらび餅 1,650円
- 米粉のふんわりシフォンケーキ 1,650円

あしのご茶屋

Tel. 0460-83-6731

Map P.14

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根
6-8 ⑧11時～16時(L.O.15時30分)
休木曜(時期により変動あり)
箱根登山電車箱根湯本駅からバス30分



ホームページ



もっちりとろけるような食感の「自家製とろり本わらび餅」。



泊まる 食べる 買う 見る 遊ぶ



スマホで見つかる、
ワタシだけの箱根旅



ミスモ箱根netで

プレミアムな箱根旅を

mismo-hakone.jp



今すぐミスモ箱根netへ