

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.19  
2020春・夏号

お得な  
ミスモ特典  
付き

これからどこ行く？ 何食べよう？

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

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)



# ”神泡”と揚げたて唐揚げの

## 心踊るマリァージュ



素材、製法、注ぎ方、すべてに徹底してこだわった“神泡”のプレミアムを心ゆくまで。

ボン、チリペッパーなど6種から選べるこだわりよう。ぶりぶりの食感がたまらないチキンソテーなど、一品料理も豊富で、メはトロトロの親子丼、女性客にはふんわり甘いフレンチトーストが好評だ。

◀神泡を冠した究極の一杯に時間を忘れて酔いしれる

お酒と相性抜群の料理、ハイボールももちろんおすすめだが、まずはやっぱり、サントリーが自信とこだわりをもって醸造する「ザ・プレミアム・モルツ」で喉を潤したい。グラス上部にのった美しいブルルの泡、それが神泡だ。シルクのようなクリーミーな泡に凝縮されているのは、欧州産アロマホップ100%ならではの上品で華やかな香り。この泡があることで麦芽本来のkokがしっかりと感じられ、炭酸の逃げや劣化を防ぎ、最後の一口まで「うまい」が続く。

プレミアムなビールを最高に美味しい状態で提供してくれるのは、樽生の品質管理、注ぎ方に熟知したスタッフ。使用



情緒ある橋を渡り、早川のせせらぎを聞きながらそぞろ歩くのも楽しい。

するのは、香りやkokを引き立てる、泡もち1.2倍というクリーンな専用グラス。注がれた究極の一杯を目の前にすれば、飲む前から思わず喉が鳴ってしまう。箱根では珍しく深夜2時まで営業、箱根湯本界限であれば送迎サービスを受けられるのも、この店ならではのうれしいもてなし。同じく最高の一杯を愉しめる小田原駅徒歩2分の姉妹店、「ハイカラチキン」とともに、ぜひとも覚えておきたい一軒である。

### 地元民と観光客に愛される 鶏から専門の居酒屋を発見

箱根湯本の繁華街を背に小田原方面に歩くこと10分。住宅街の一角でひととき目を引く板張りの外観、黄色い暖簾が目印の店、そこが地元民、観光客ともに人気の居酒屋「鶏とハイボール フライングチキン」だ。引き戸を開けると広がるのは、誰もがほっとくつろげるレトロな和

空間。箱根湯本を拠点とする人力車の元俵夫がオーナーだけに、アットホームなもてなしと活気にあふれ、箱根のおすすめスポットなど、初めてでも一人でも、自然と会話が弾む。

メニューは店名にある通り、鶏料理がメイン。一押しはアツアツジューシーな唐揚げ。もも、砂肝、せせりなど6種の部位をそろえ、味付けもノーマル、おろ



カラッとジューシーに揚げた唐揚げは、お酒がぐいぐい進む名物メニュー。鶏料理をメインに、メのどんぶりやデザートまで豊富なメニューがそろ(上)。スタッフとの会話が弾むカウンター席と、ゆったりくつろげる座敷席。おもてなし精神にあふれたスタッフが明るい笑顔で迎えてくれる(左)。

## 鶏とハイボール フライングチキン

☎0460-83-8350 **Map P.18**

神奈川県足柄下郡箱根町湯本203 湯本マンション103号室

🕒 18時～翌2時(L.O.翌1時30分)

🗓 月曜 📍(有(送迎あり))

箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩10分

水と生きる **SUNTORY**

# 神泡。

美しい泡は、  
うまさの証。



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。

サントリービール株式会社



箱根・小田原  
**ごちそう**  
**MAP**

# Present

緑豊かな温泉ホテルでぜいたく三昧



1組  
2名様

## 宿泊券(1泊2食付)

芦ノ湖・湖尻高原の広大な自然に囲まれたホテル。露天風呂では「美肌の湯」など自慢の温泉を楽しめる。

箱根高原ホテル  
☎0460-84-8595  
<https://www.hakonekogenhotel.jp>

全天候型の温泉テーマパーク



3組  
6名様

## ユネッサンパスポート (ペア7,000円)

変わりダネ風呂が楽しい水着で入る温泉テーマパーク。期間限定イベント風呂もあり、子どもも大人も一日中楽しめる。

箱根小涌園ユネッサン  
☎0460-82-4126  
<http://www.yunessun.com/>

### 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( ) ② 宿泊施設( ) ③ 観光施設( ) ④ 飲食・土産店( ) ⑤ その他( ) ② 本誌で紹介したお店で行ってみたいところはどこですか？ ③ 本誌で紹介したお店で実際に行ったところはどこですか？ ④ 本誌で紹介したお店やスポットに訪れる際、ごちそうMAPの誌面(特典・クーポン含む)以外に何かを利用しますか？ ① ごちそうMAP以外を利用せずにお店に直接行く ② ぐるなび・食べログ等のサイトやアプリの情報・特典を利用する ③ その他( ) ⑤ 本誌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春・夏号プレゼント」係  
▶FAX 044-959-3751 ▶Eメール [gmap@mismonet.com](mailto:gmap@mismonet.com)

【締切】2020年8月28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。



本誌掲載の情報は2020年1月28日現在のものです。本誌に掲載の価格は、税抜価格の記載(+税)を除き、税込価格です。料金は消費税法改正などにより変更になってい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。別途、サービス料等がかかる場合があります。

# 至高の名店



肉質が素晴らしい極上の但馬牛を使った牛なべ。

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



須雲川の川面を眺めながら食事が楽しめる席も(席料1,000円+税)。



落ち着いた雰囲気の店内。

## 須雲川沿いの川床で 極上但馬牛の「牛なべ」を

2019年12月、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」が誕生した。「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、数あるブランド牛の素牛となった但馬牛の一頭買いによる牛なべ。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。



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。

### 牛なべ 右近

☎ 0460-83-9299 **Map P.18**

📍 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)

🕒 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	4,800円+税・サービス料(10%)
平日特別ランチ限定 牛なべ膳	3,800円+税・サービス料(10%)
牛時雨煮、牛すじの玉子蒸し、牛なべ(但馬牛切り落とし、鍋野菜)、 ご飯、香の物、味噌汁	
特撰コース	6,800円+税・サービス料(10%)
右近コース	9,800円+税・サービス料(10%)

ハルネ小田原で  
そろろう

# 小田原・地元の味&土産

歴史ある鮮魚商直営の  
海鮮料理店



海鮮料理  
海鮮横丁うおくに  
0465-22-1234

おまかせ握り9貫セット

箱根・強羅名物  
豆腐かつ煮を  
小田原で



和食  
田むら  
銀かつ亭  
0465-22-8989  
豆腐かつ煮定食  
1,375円

香り高い十割そばと  
揚げたて天ぷら



そば  
きみのそば  
0465-24-5053

もりそばと季節野菜の天ぷら  
※天ぷらは季節によって異なります。

小田原の海の幸を  
自宅でも気軽に



ひもの  
山安ひもの  
0465-20-1147

骨までバクッと!!キンメ鯛煮付1,080円

とれたて新鮮な  
地物果実や加工品



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が人気

かまぼこに合う  
地酒を飲み比べ



かまぼこ ※写真はイメージです  
小田原かまぼこ本陣  
0465-46-7448

神奈川地酒3種飲み比べ 1,320円  
(かまぼこは別売)

全国でも  
珍しい最中の  
専門店



和菓子  
最中工房  
小田原種秀  
0465-23-6508

もなかの皮 450円  
自家製あん(別売)とともに

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

創業明治38年  
土産や贈答品に



和菓子  
曾我乃正栄堂  
0465-22-1188

五郎力餅  
こし餡・白餡 各140円

毎朝仕入れる  
新鮮魚のお惣菜



惣菜・食品  
キッチンうおくに  
0465-20-3962

小田原でとれた鯖のオイル漬け  
ねぎ味噌、梅しそ、ガーリック 各540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  
日本酒1,260円~  
梅酒760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

## 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」  
◎9:00~20:00  
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  
◎9:00~20:00  
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

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

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/>

※一部、店舗により営業時間が異なります

ハルネ小田原

検索

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。





アジフライはわさびおろし醤油が魚半スタイル(左)。夜は美酒と地魚が楽しめる(上)。オシツケ西京焼串(下)。

ミスモ特典

佐賀極上海苔  
1パックプレゼント

ランチ利用の方。  
[2020年9月30日迄有効]

## 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。魚屋が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。素材となるアジは、小田原漁港で自ら仕入れた一級品を使い、生パン粉や揚げ方、食べ方にもこだわる。夜は小田原のソウルフード「オシツケ」「スミヤキ」が美酒と共に味わえる地魚バルに。

Menu

刺身アジフライ定食 1,500円+税  
刺身オシツケ西京定食 2,180円+税  
〈夜〉地魚刺身5種盛 980円+税

ととや  
魚屋 半兵衛

Tel. 0465-42-9237 Map P.11

神奈川県小田原市栄町2-3-4 美ゆ紀ビル 102  
◎11時~14時、16時~22時(L.O.21時30分)  
◎不定休 JR・小田急小田原駅から徒歩1分  
<https://www.totoya-hanbe.jp/>

## 小田原駅すぐ！漁師直送の圧倒的な旨さ

小田原駅から地下通路で徒歩1分の立地で、寿司と鮮魚料理が味わえると評判の店。寿司職人や天ぷら職人のこだわりと技による多彩なメニューに出合える。生ういの刺身4,250円+税や、1貫200円+税~の握り寿司で繊細な味わいを楽しんで。煮付けや天ぷらでダイナミックにいただくのもおすすめ。

ミスモ特典

コーヒーor自家製  
ジュースサービス

食後に提供。  
他の割引との併用不可。  
[2020年8月31日迄有効]

Menu

ランチ 2,000円+税~  
鰯の押し寿司 1,500円+税  
上にぎり 5,400円+税

寿司・海鮮料理 入船 小田原駅前店

Tel. 0465-24-3400 Map P.11

神奈川県小田原市栄町2-1-29  
◎11時~23時(L.O.22時30分) ◎無休  
JR・小田急小田原駅から徒歩1分  
<http://irifune-group.com>



小田原の鮮魚を存分に楽しめる地魚にぎり(右)。大人気のカサゴの唐揚げ1,580円+税(上)。





静岡の船主から仕入れる桜えびを使ったかき揚げ(左)。新鮮なしらす丼も人気(中)。風情ある店構え(右)。



### 城下町巡りの後は香り高い極上の一品を

小田原城近くにある創業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、こだわりの素材を使用したそばが味わえる。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」(1,550円+税)。「かき揚げ天ざる」の大きくサクサクとした食感のかき揚げも旅の思い出になりそうだ。

Menu		
	かき揚げ天ざる	1,500円+税
	湘南しらす丼	1,600円+税
	ミニ鰻天丼セット	1,650円+税

#### そば処 橋本

Tel. 0465-22-5541 Map P.11

神奈川県小田原市栄町1-13-37

☎11時～19時(L.O.)、水・日・祝～18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。  
[2020年9月30日迄有効]

天然とらふぐコース。4月以降要予約(右)。濃厚な味わいのスッポン(中)。お得なランチセット1,500円(左)。



### 魚好きが満足する地魚と地元野菜の店

地元の珍しい地魚と近郊で採れた野菜を使った本格和食が楽しめる。都内で高級割烹を営んだ後、小田原の食材に惚れ込み同店をオープン。店主が釣った地魚が並ぶこともあり、本日のお品書きが楽しみ。一番人気は宮崎近海の「天然とらふぐコース」。さまざまなふぐ料理を楽しみたい。

Menu		
	お昼のコース	3,000円+税～
	スッポンコース	7,800円+税～
	天然とらふぐコース	7,800円+税～

#### 味のうおたか 味乃魚隆

Tel. 0465-24-6877 Map P.11

神奈川県小田原市栄町1-10-4 香蘭ビル101 ☎11時～14時/17時～22時(L.O.21時30分)、日・祝は～21時(L.O.20時30分) Ⓜ不定休 JR・小田急線小田原駅から徒歩5分 <https://www.ajino-uotaka.com/>

#### 注目

地魚の種類は多彩。事前に希望を伝えれば、対応可能。





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(上)。特徴的な1階の格天井(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 1,200円+税～  
天丼(お椀・香の物付き) 1,700円+税～  
おさしみ・天ぷら定食 1,800円+税～

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.11

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  
<http://www.darumanet.com/>

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)。



地元食材と13店のおでん種がこの一皿に

小田原のかまぼこ店13店の特製おでん種と地元商店の食材を使い、かつおと昆布の香り高いだしで煮込んだ「小田原おでん」。さわやかな梅みそを付ければ、旨みが際立つひと味変わった味わいに。落ち着いた雰囲気「はなれ月の船音」は、8名以上で貸し切り可能。少し足を延ばしても立ち寄りしたい。

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～

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。[2020年9月30日迄有効]

小田原おでん本店

Tel. 0465-20-0320 Map P.11

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>





厳選牛を煮込んだかるびラーメン(左)。辛いのが苦手な方はコムタンラーメンを。1日30食限定(上)。

ミスモ特典

選べる  
トッピングサービス

本誌持参の方、1人1品。  
カルビ・豚チャーシューを  
除く。[2020年8月  
31日迄有効]

## 厳選牛を使った「かるびラーメン」専門店

小田原駅東口すぐの場所に昨年オープンした「かるびラーメン」専門店。小田原焼肉「京城苑」で使用している厳選カルビをじっくり煮込み、トロトロの食感に。ブレンドした唐辛子と、牛肉の旨みがなじんだ鶏ガラベースのスープも絶品。残ったスープにライスを追加して、二度楽しんで。

Menu	かるびラーメン	950円
	かるびラーメンかるび増し	1,500円
	コムタンラーメン	800円

### かるびラーメン京城苑

Tel. 0120-940-048

Map P.11

神奈川県小田原市栄町2-1-5 1F  
 営11時~24時(L.O.23時30分) 無休  
 JR・小田急線小田原駅から徒歩1分  
<http://calviramen.com/>

小田原

# 本格四川料理を 小田原で楽しむ

食乃壺 ● 中町一丁目  
 新玉新通  
 国道2号  
 小田原駅 東口  
 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 0465-24-4920  
 lunch 11:30 ~ 14:30 dinner 17:00 ~ 21:00



多彩なメニューは選ぶ楽しさも(左)。1日10食限定の金目鯛煮付(上)。店内の大漁旗が印象的(下)。

ミスモ特典

### あおさの味噌汁サービス

通常250円+税。本誌持参で食事をした方。  
[2020年9月30日迄有効]

## 早川漁港の魚屋直営店だから新鮮!

小田原ならではの鮮度抜群の海鮮丼が楽しめる。こぼれんばかりに20種以上も豪快に盛り付けられた海の幸は贅沢の一言。当日朝に水揚げされた「本日の地魚3種盛り丼」、揚げたてのサクサク食感がたまらない「大海老天丼」(1,880円+税)など、味、質、価格ともに満足できる。気軽な価格で味わえるのも魅力。

Menu

本日の地魚3種盛り丼 1,590円+税〜  
地魚トロたく丼 880円+税  
天ぶら地魚刺身定食 2,100円+税

### 海鮮丼屋 小田原 海舟

Tel. 0465-24-2237

Map P.11

神奈川県小田原市栄町1-14-55

◎平日11時〜16時30分、土・日・祝11時〜19時30分  
☎無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩3分  
<http://kaisen-don.com/>

## 小田原のホルモン焼肉がリニューアル

小田原駅から徒歩3分のホルモン焼肉の店が、2倍の広さでリニューアル。2階には44名まで貸し切り宴会が可能な座敷席も。評判のホルモンは芝浦から仕入れる鮮度と質にこだわった極上のももの。各種肉刺し身、もつ鍋、和牛テールおじやなどメニューは多彩、お得なコース料理(10品3,000円+税〜)も楽しめる。

注目

ホルモンは低カロリー&コラーゲン豊富なので女性客に人気。

Menu

シロココ 480円+税〜  
炙りロース 780円+税〜  
精肉3点盛り 1,380円+税〜

### 小田原ホルモン 源屋

Tel. 0465-23-2981

Map P.11

神奈川県小田原市栄町2-5-1 ◎平日17時〜26時(L.O.25時)、日・祝16時〜24時(L.O.23時)  
☎無休 JR・小田急線小田原駅から徒歩2分



とろける絶品ホルモン焼き(右)。濃厚な上ハラミ焼肉(上)。多人数に対応する座敷席(下)。





注目

自宅用として、食卓を彩るオーダブルやおつまみにも最適。

一番人気の紅白蒲鉾上小板(左)。多彩な味わいの旬彩揚(下)。



お土産 かまぼこ一筋約150年 伝統の味わいを

創業以来、受け継がれてきた素材選びと職人技が光るかまぼこ作り。シログチを使ったかまぼこは、豊かな旨みと弾力が特徴。確かな味に指名買いも多い一級品だ。お土産には、季節の揚げボールとさつまあげを詰め合わせた旬彩揚を。小田原の美味を自宅で手軽に楽しめる。

Menu

蒲鉾上小板 960円+税  
旬彩揚 1,000円+税

丸う田代總本店

Tel. 0465-22-9221

Map P.11

神奈川県小田原市浜町3-6-13  
営業8時~18時30分 無休 あり  
JR・小田急線小田原駅から徒歩20分  
<https://www.maruu.com>



ミスモ特典

アジのつみれ汁or 磯味1品サービス

お食事された方。  
[2020年9月29日迄有効]

刺身が豪快に盛られた海鮮丼(左)。漁港に水揚げされた鮮魚が、その場で調理される。



小田原漁港内で味わう 鮮度抜群の魚介

小田原漁港内にあり、相模湾でとれる鮮度抜群の魚介類をリーズナブルに楽しめる。厚切りのおさしみ定食、数量限定の海鮮丼、港の朝定食や昼定食など、どれもボリューム満点。アジのたたきや金目鯛の煮付け、旬の地魚が楽しめる本日のおすすめ品も人気だ。予約も可能。

Menu

おさしみ定食 1,300円  
海鮮丼(限定20食) 1,750円

魚市場食堂

Tel. 0465-23-3818

Map P.11

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

都会の喧騒を忘れ癒しのひとときを

箱根湯 然 ZEN

TEL:0460-84-2400 (電話予約受付10時~20時)

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1245-96 [箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩40分] ※全客室禁煙、11歳以下宿泊不可

[www.hakone-zen.com](http://www.hakone-zen.com)

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。



箱根登山鉄道(箱根湯本～強羅間運休中 ※2020年1月現在 ※代行バス運行中)



豪華な海老天麩羅とろろ丼、ねぎとろしらす丼、親子丼(左)。人気のそば御膳1,400円(右)。



## 山海の恵みを味わう旅のひとつとき

箱根湯本のホテル河鹿荘直営の食事処。二八のそば粉を使用した各種そば御膳や、湘南の山海の幸が楽しめる丼物など種類も豊富だ。中でも大ぶりの海老天が2尾も載った「海老天麩羅とろろ丼」、新鮮な「ねぎとろしらす丼」が人気。箱根湯本駅近く、19時30分までの営業なので、旅の帰りに立ち寄りた。

親子丼	1,200円
ねぎとろしらす丼	1,900円
海老天麩羅とろろ丼	2,300円

ホテル河鹿荘直営 **料理茶屋 花さがみ**  
 Tel. 0460-85-5160 **Map P.18**  
 神奈川県足柄下郡箱根町湯本703 ☎11時～19時30分(L.O. ※季節により変更あり) 火曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩2分 <http://www.kajikaso.co.jp/hanasagami/hanasagami.html>

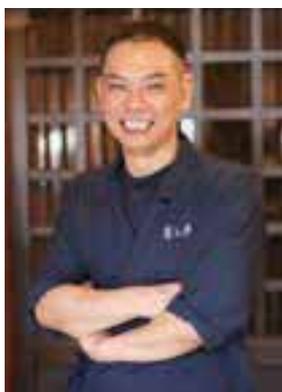
≡注目≡  
 2階には座敷があり子連れや団体利用もしやすい。

和食一筋の料理長が作る  
旨み凝縮&香ばしい干物



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1,350円+税。

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)。和食一筋の料理長。カウンター席では箱根出身スタッフとの会話も楽しみ(左)。真鶴と小田原から直送された新鮮なお刺身(右)。

湯本の駅前を歩いていると香ばしい干物の香りが漂ってくる。昼も夜も多くの観光客でにぎわう定食屋の干物は、注文を受けてから炭火で焼くので旨みが凝縮され、格別な味わいに。輝くような白米や相模の魚介、野菜、箱根の豆腐など、地場の食材を使った美味も並び、観光客から地元住民まで多くのファンが集う。箱根湯本の街を照らすディナータイムは22時まで。旅の締めくくりにもぴったりだ。

「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、金曜休み。

喜之助

Tel. 0460-83-8838 [Map P.18](#)

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.) ㊿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	1,100円+税
喜之助定食	1,500円+税
旬の地魚盛り刺身定食	1,800円+税
特金目干物定食	1,800円+税
鯛の胡麻茶漬	980円+税
喜之助の相州牛たたき	1,300円+税

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)。  
 [2020年9月30日迄有効]

のど越し豊かなそば(下)。自然に囲まれた野天風呂(中)。秘伝のタレで丁寧に焼き上げたうなぎ(右)。



## 滋味豊かな料理と良質な湯で元気倍增!

源泉100%の良質な湯を、大自然とともに満喫できる日帰り温泉。食事処「山法師」では、湯上りにぴったりの滋味豊かな料理が堪能できる。看板メニューのうなぎは、ふっくらと焼き上げた絶品。敷地内にある「すくも」では自家製粉のそば粉とやわらかな温泉水を使った香り高い手打ちそばが味わえる。

**Menu** うなぎ重(きも吸い・香の物付き)  
松3,950円+税、竹3,550円+税  
ざるそば 780円

⇒注目⇐

館内には、源泉が飲めるコーナーやカフェ「うかれ雲」も。

### 天山湯治郷

Tel. 0460-86-4126 **Map P.18**

神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋208 ☎9時～23時(最終22時) ☎無休 「山法師」☎11時30分～14時(L.O.)/18時～21時(L.O.) ☎木曜、うなぎは第1・3水曜も休み ※要入館料 「すくも」☎11時30分～17時(L.O.16時30分) ☎木曜、第2・4金曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス10分

## ふわっとろっ、やさしくとろける湯葉丼

箱根湯本駅にほど近い早川沿いに佇む、テレビでも度々紹介される人気の店。名物の湯葉丼は、箱根の名水と良質な豆乳で作られた汲み上げ湯葉を、特製かつおだしで煮込み、卵でとじた一品。口の中でやさしくとろける食感を楽しんで。カフェタイムには、豆腐ぜんざい、湯葉ぜんざいなども人気。

⇒注目⇐

店頭で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.18**

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丼はご飯に合うやさしい味付け(右)。豆腐ぜんざい(中)。カフェの利用もぜひ(左)。



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	3,000円～
	そば	850円

箱根湯寮 囲炉裏料理 八里

Tel. 0460-85-8411 Map P.18

神奈川県足柄下郡箱根町塔之澤4 ⑩10時～21時(受付20時)、土・日・祝～22時(受付21時) 食事処 ⑩11時～20時(L.O.)、土・日・祝～21時(L.O.) 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

Lunch Buffet

箱根湯本駅から徒歩3分

旅を彩る 贅沢ランチbuffet



人気のローストビーフやカレーをはじめバラエティ豊かなメニューの数々をご用意。デモンストレーションコーナーでは出来立て料理も楽しめます。

〈制限時間〉	〈料金〉 ※すべて税別
80分制	大人 2,900円
〈営業時間〉	小学生 1,450円
11:30 ~ 14:00	3歳以上 700円

ランチbuffetは11:30又は13:00でご予約も承っております。

本誌ご持参で  
ランチbuffet  
大人200円引き

2,900円▶2,700円

【2020年9月末まで】  
本券1枚にて4名様まで割引適用

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>



≡注目≡

テラス席はペットOK! 屋根付きなので、雨天時にも利用できる。

スープ、ライス、キャベツサラダ、キムチ付のお得なランチ1,200円+税から。



素材の旨さ際立つ焼肉 昼も夜も営業

柔らかくジューシーな焼肉と、低カロリー&コラーゲン豊富なホルモンが味わえる店。店長が毎朝仕入れるフレッシュなホルモンは、舌触りがよく、豊かな食感や素材本来の旨みが味わえる。昼から深夜まで通し営業しているので、箱根散策やゴルフ帰りに利用する人も多い。

Menu

ホルモン各種 480円+税〜  
和牛もつ鍋 1人前1,380円+税

山賊ホルモン

Tel. 0460-85-5337

Map P.18

神奈川県足柄下郡箱根町湯本724-5 ㊟12時〜25時(L.O.24時30分) ㊟無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
<http://sanzokugayau.com>



ミスモ特典

アールグレイティー 1杯(400円)無料

1人1,000円以上の飲食につき1杯サービス。持ち帰り可。  
[2020年9月30日迄有効]

甘だれが特徴の「温玉BOO井」(左)。箱根山麓豚使用「にくまくらスープハンバーグ」(右)。



豚丼と紅茶を 楽しめる店

温玉がのった豚丼が看板。リプロースを使った料理と紅茶に合えるお店に、今春、新メニューが登場。1日限定10食の「にくまくらスープハンバーグ」(1,400円+税)は、ふっくらハンバーグとともに、肉汁が溶け出したスープも美味。ごはんをスープに入れて、最後まで味わいたい。

Menu

温玉BOO井 1,300円+税  
もち豚生姜焼き定食 1,200円+税

豚丼と紅茶のお店

箱根BOOTEA

Tel. 0460-83-9559

Map P.18

神奈川県足柄下郡箱根町湯本729 ㊟11時〜18時(L.O.17時30分) ㊟水曜 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩4分 <https://bootea.jp>

箱根を代表する土産菓子、湯もち(右)。昭和初期建造の趣ある建物(中)。隣はカフェ「茶のちもと」(左)。



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65年の老舗和菓子店では、湯上がり肌を連想させるしっとりとした湯もちが人気だ。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、みかんの里である小田原が感じられるよう、柚子の香りをまとわせた。和菓子はカフェスペースでも味わえる。

Menu

湯もち 253円  
八里(一房) 297円  
ちもとの御菓子とお茶のセット 800円

≡注目≡

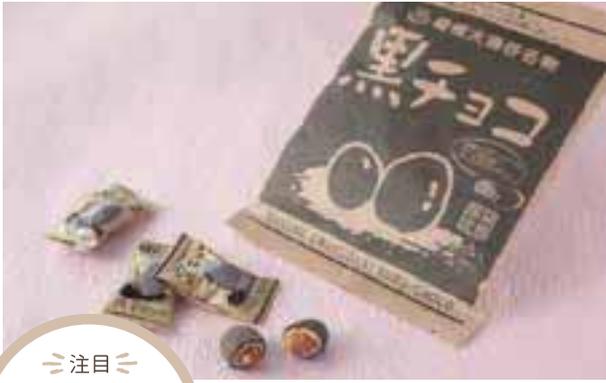
素材の力だけで作る伝統の製法で、体にやさしい和菓子を提供。

ちもと 駅前通り店

Tel. 0460-85-5632 Map P.18

神奈川県足柄下郡箱根町湯本690 ㊟9時〜17時 ㊟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/>





注目

各種お弁当が、570円から食べられる。

大涌谷黒たまごをイメージしたアーモンドチョコレート(上)。



**お土産** 20時まで営業の  
駅構内土産店

温泉まんじゅうや寄木細工などの箱根の名産品から人気ホテルの限定商品、お弁当や飲み物まで充実の品揃え。箱根湯本駅改札前で20時まで開いているので、旅行も買い物もぎりぎりまで楽しめる。おすすめは、大涌谷名物「黒たまご」をイメージして作られた黒チョコ。

Menu

黒チョコ 12個入り 500円  
27個入り(箱) 1,000円

箱根の市

Tel. 0460-85-7428

Map P.18

神奈川県足柄下郡箱根町湯本707(箱根湯本駅構内) 営8時~20時 休無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅構内



注目

店内は箱根登山電車の大型模型展示もあり楽しめる。

「湯種食パン」(上)。箱根プリン、長寿卵とミルクで作った濃厚でめらかな口当たり。



箱根旅に立ち寄りたい  
「駅ナカ」カフェ

箱根湯本駅構内にあり、店内で焼き上げたパンやデリが並ぶ。窓際からロマンスカーの発着が見えて電車好きな子どもたちにも人気だ。箱根登山電車のイラスト入りでモチモチ食感の「湯種食パン」は、小田急グループのホテルがプロデュース。家でホテルの味を楽しむこともできる。

Menu

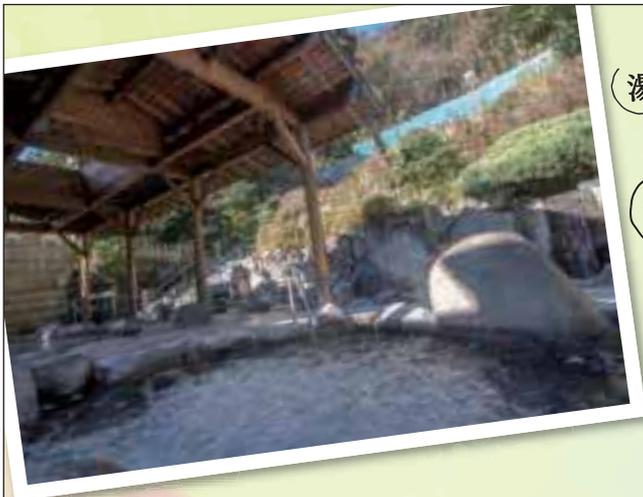
湯種食パン(1斤) 330円  
箱根プリン 350円

箱根カフェ

Tel. 0460-85-8617

Map P.18

神奈川県足柄下郡箱根町湯本707 箱根湯本駅構内 営8時~19時 季節により変動あり 休無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅構内



湯



箱根湯本から温泉旅館送迎バスで5分。5本の源泉と13の温泉を持つ、日帰り温泉「湯の里 おかだ」。露天風呂では箱根の山々を眺めながら温泉が楽しめます。弱アルカリ性の単純泉は、女性にうれしい「美肌の湯」。熱すぎないので、お子さんの温泉デビューにもぴったりです!家族風呂もあるので、ファミリーで、カップルで、出かけてみませんか?

※家族風呂は要予約(11:00~23:00,1,100円/45分)

湯ったり 親子でカップルで 楽しむ! のんびり



食



湯上りの楽しみはやはり食事。小田原の新鮮な海の幸、旬の山の幸などが楽しめます。\*12:00~22:00(L.D.21:30)

癒



ひと休みしたくなったら、お休み処へ。窓からの眺めもよく、ほっこりと心がやわらぐひとときが過ごせます。



箱根湯本・日帰り温泉

湯の里  
おかだ

☎ 0460-85-3955 <https://www.yunosato-y.jp/>

神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋191

営 6時~9時(早朝)/11時~23時(最終受付22時) 休 不定休

あり 箱根登山鉄道 箱根湯本駅からバス5分

MAP P18

ごちそうMAP 限定特典

本誌持参でご入浴料

1,650円▶1,300円

(入浴料・タオル付き)

2020年9月末まで



「ご黒うさん。」(左)。「月のうさぎ」も人気(上)。飽和蒸気で蒸しあげた温泉まんじゅう(下)。

≡注目≡

店頭で食べられる、蒸したての温泉まんじゅうは至福の味わい。

**お土産** 箱根のお土産はこだわりの人気和菓子を

箱根土産として人気の温泉まんじゅう「箱根のお月さま」。沖縄波照間産の黒糖を使い、上品な甘さのしっとりもっちりとした食感が特徴だ。店頭のせいろで蒸した甘い香りが漂う「ご黒うさん。」は、月が見えない新月を黒で表現したもの。竹炭効果で黒々としたツヤとゴマの風味を目と舌で楽しめる。

Menu	箱根のお月さま	8個入	920円
	月のうさぎ	8個入	1,850円
	ご黒うさん	8個入	920円

**まんじゅう屋 菜の花**

Tel. 0460-85-7737 **Map P.18**

神奈川県足柄下郡箱根町湯本705  
 ◎8時30分～17時30分(土・日・祝は～18時) ㊞無休  
 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩1分  
<http://www.nanohana.co.jp/>

**お土産** 縁結びの願いを込めたほっこり和菓子

北海道産北海大納言小豆や、鹿児島産ヒヨクモチの餅粉など、こだわりの国産素材を使用した九頭龍餅。上品な甘さで、ふんわりモチモチした食感が特長だ。縁結びの願いを込めた縁起ものとしても。ソフトクリーム(バニラ400円、抹茶・MIX各450円)もぜひ。店先にある源泉かけ流しの足湯(200円)に癒されたい。

≡注目≡

1個から購入可能。少量から箱入りまで、用途に合わせて選んで。

Menu	九頭龍餅	5個入	600円
	箱根のお月さま	8個入	920円
	ソフトクリーム		400円～

**福久や 九頭龍餅**

Tel. 0460-85-8818 **Map P.18**

神奈川県足柄下郡箱根町湯本729  
 ◎9時～17時30分(土・日・祝は～18時)  
 ㊞無休 箱根登山鉄道箱根湯本駅から徒歩3分  
<http://www.nanohana.co.jp/>



個包装でお土産にぴったりの九頭龍餅(右)。旅の疲れを癒す足湯(上)。ソフトクリームも人気(下)。

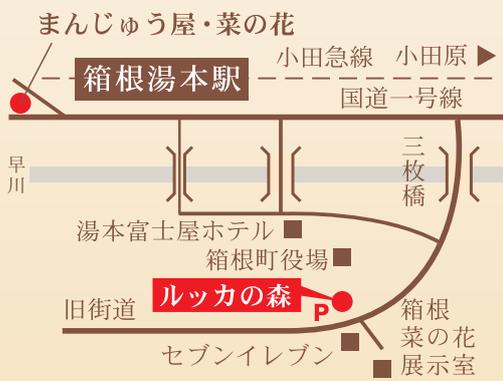




# 箱根 ・ルッカの木

ソフト。  
SOFT。 ● 湘南ゴールド  
ソフトバウム

ハード。  
HARD。 ● 沖繩黒糖  
ハードバウム



竹箱根・木のバウムルッカの木店主♡

「あー、この感じが、懐かしいよ。」  
 まんじゅう屋が作る「バウムクーヘン」  
 輝くような地元素材。  
 湘南ゴールドの味や、  
 大好きな健康素材。  
 沖繩黒糖のバウム。  
 アラチに焼きあげています。  
 じっくり、じっくり。一層、一層。  
 バウムの素材はお菓子と基本。  
 卵、小麦粉、バター、お砂糖。  
 クレーンはお菓子「木」。  
 ドイツ語でバウムは「木」。  
 おとどけします。



箱根町湯本307 / 営業時間 9:30 ~ 18:00 / TEL.0460-85-6222 箱根湯本駅より徒歩6分。駐車場10台あり! お車でもお越し下さい。



箱根湯本駅前  
まんじゅう屋・菜の花

■ 箱根町湯本705 / TEL.0460-85-7737 ■ 8:30 ~ 17:30 (土・日・祝は18:00まで)



# 海と山の おいしいを探しに



## 新鮮魚介

好きなものを好き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.11

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 ㊿無休 80分食べ放題/一般2,980円、小学生1,500円、未就学児800円、3歳以下無料(全て税別) JR早川駅から徒歩5分



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」1,880円+税。



「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.11

小田原 魚河岸 でん

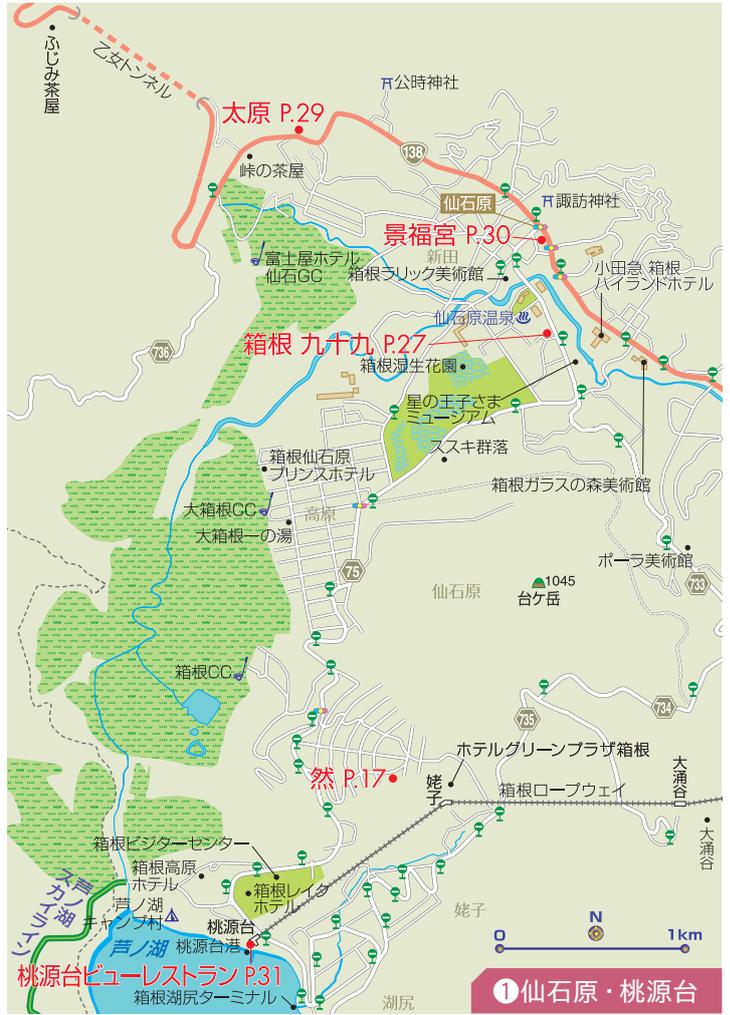
☎0465-22-3341

神奈川県小田原市栄町2-3-4

◎11時～21時 ㊿無休

JR・小田急線小田原駅から徒歩1分





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



## 芦ノ湖を望む特等席で窯焼きピッツァを

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種類ものナポリピッツァ。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、ワイナリーオーナー、玉村豊男氏のミュージアム&ショップも併設。

Menu	価格
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

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。  
[2020年9月30日迄有効]

芦ノ湖テラス  
イタリアンレストラン ラ・テラッツァ

Tel. 0460-83-1074 Map P.28

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(2/28除)まで  
冬季休業) 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分  
<http://www.ashinoko-terrace.jp/restaurant.html>



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。

人気の麻婆豆腐1,000円+税~(左)。フクロウがお出迎え(下)。



中華一筋の店主による  
こだわりの味

四川の食材で日本人の舌に合わせて作った本格中国料理の数々。四川山椒や朝天唐辛子など、旨辛がクセになる四川麻婆や、蒸した富士の赤豚の雲白肉(ウンパイルー)など香味豊かな味を求め遠方から訪れる人も多い。リーズナブルな日替わりランチ(950円+税~)もおすすめた。

Menu

雲白肉(ウンパイルー) 1,900円+税  
ランチ 950円+税~

中国料理 **たいげん 太原**  
Tel. 0460-84-5282  
Map P.28 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(バス停仙石から送迎あり)  
<http://www.hakone-taigen.com/>



注目

箱根まんじゅう  
などのお土産も  
豊富にそろそろ。

アツアツの小田原  
おでん(上)。箱  
根海賊船・箱根  
登山バス、元箱  
根港近く(下)。



芦ノ湖畔で味わう  
小田原老舗の味

元箱根港近くにある、小田原の老舗「丸う田代」の直営店。揚げたてのさつま揚げなど散策のおともにぴったりなメニューがそろそろ。飲食スペースでは、おでんも楽しめるので、芦ノ湖を眺めながら、ホットといきタイムを。お土産には、伝統のかまぼこがおすすめ。

Menu

フィッコロ 324円+税  
旬彩揚 1,000円+税

**丸う田代 元箱根港店**  
Tel. 0460-83-5377  
Map P.28 ②

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-21 ⑧10時30分~16時30分 ⑨不定休 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス40分

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。  
[2020年9月30日迄有効]

Menu

絹引雪割 1,200円+税  
天重セット(並) 1,400円+税  
絹引せいろ 1,000円+税

きぬびき  
絹引の里

Tel. 0460-83-5151 Map P.28 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.kinubikinatosato.jp>



見た目にも美しい絹糸雪割(右)。ミスモ特典の味噌こんにやく(上)。2階の座敷は団体にうれしい(下)。





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



## 厳選黒毛和牛で本場ソウルの味を堪能

最高級の肉にこだわるソウルの名店を本店とする、仙石原で話題の焼肉レストラン。遠赤外線効果の高い富士山の溶岩石を使ってジューシーに焼き上げた、とろけるような厳選黒毛和牛を、秘伝のタレでぜいたくに。本店仕込みの特製冷麺や韓国料理もぜひ味わいたい。掘りごたつ席もあり、ゆっくり楽しめる。

**Menu** 和牛カルビ・和牛ロース 各980円+税  
ホルモン各種 680円+税〜

キョンボクン  
韓国料理・焼肉 **景福宮**  
Tel. 0460-84-5529 **Map P.28**  
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原74-1  
①17時30分〜22時(L.O.21時30分) ②不定休  
箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス25分

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品。  
[2020年9月30日迄有効]

仙石原・芦ノ湖



### 注目

14時からのカフェタイムには、葉山の有名スイーツも登場する。

名物 豆アジ天うどん2,200円(上)。四季折々に美しい庭園の中に佇む開化亭(右)。



### 美術品と庭園と食事で日本の美を満喫

昭和初期の日本家屋を改装した「開化亭」では、四季折々の庭園と食事が楽しめる。手延べうどんに豆アジの天ぷらが載った豆アジ天うどんは、同店の名物。敷地内の源泉で作った温泉たまごを入れても美味しい。美術館内では、約450点に及ぶ日本・東洋の絵画や陶磁器の展示も。

### Menu

名物 豆アジ天うどん 2,200円  
どらやきコーヒーセット 1,200円

### 岡田美術館 開化亭

Tel. 0460-87-3931

**Map P.30**

神奈川県足柄下郡箱根町小涌谷493-1  
①11時〜17時(L.O.16時30分) ②無休(3/30月)〜4/4(土)は臨時休館 箱根登山鉄道箱根湯本駅からバス20分  
<https://www.okada-museum.com>



箱根登山ケーブルカー(強羅〜早雲山間、施設および車両更新工事の為運転中 ※2020年3月下旬(予定)まで※代行バス運行中)

宮ノ下・小涌谷・強羅



鉄板で提供するパンケーキ。熱々をどうぞ(左)。あんこや蜜、大根おろしを付けていただく本陣だんご(中)。柔らかくジュシーなローストビーフ(右上)。スパイスのきいたチキンカレー(右下)。

富士山ビュースポット

【 芦ノ湖と富士山を眺める 癒しの和カフェ 】

抹茶が香るスフレ風の「畔屋特製パンケーキ」、七輪で焼いて食べる「本陣だんご」など、ユニークな和スイーツが人気。食事メニューも豊富で、幅広い世代が楽しめる。芦ノ湖と富士山の絶景も魅力。

◆◆ MENU ◆◆

- ・畔屋特製パンケーキ 1,020円+税
- ・本陣だんご 1,020円+税
- ・ローストビーフ御飯～12品目の野菜添え～ 1,650円+税
- ・畔屋特製カレーチキン(デザート付) 1,350円+税

箱根町

茶屋本陣 畔屋 cafe KOMON 湖紋

☎ 0460-83-6711 MAP P28 ②

神奈川県足柄下郡箱根町箱根161-1  
 ◎10時～16時(L.O.15時30分)  
 ※食事メニューは11時～、売店：9時30分～17時15分 ※時季により変動あり



店内からは、海賊船が行き交う芦ノ湖を眺められる。



【 御殿場高原鶏卵の 絶品オムライス 】

家族連れにおすすめの、広々としたセルフサービスレストラン。富士箱根高原の地元食材を使った、こだわり料理が味わえる。一番人気の「ふわとろオムライス」は至福の味わい。

◆◆ MENU ◆◆

- ・ふわとろオムライス 1,120円+税
- ・和風おろしハンバーグ 1,210円+税
- ・豚ロースのカツカレー 1,210円+税
- ・豚ロースのジンジャーソテー 1,300円+税

桃源台ターミナル内にあり、海賊船の迫り姿が間近に。

桃源台

桃源台ビューレストラン

☎ 0460-84-8887

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根164  
 ◎10時～16時(L.O.15時30分) ※食事メニューは11時～ ※時季により変動あり ◎ 不定休

MAP P28 ①



縁結び焼きは、食べ歩きにもぴったり(上)。芦ノ湖のワカサギをフライに(左)。

【 芦ノ湖を眺め、ご当地メニューを 】

2Fは地元食材を使った箱根ならではの食事が楽しめる。1階売店では、テイクアウトもできるハート型の大判焼「縁結び焼き」やオリジナルのお土産も。



◆◆ MENU ◆◆

- ・湯葉そば 1,250円+税
- ・湯葉丼 1,250円+税
- ・公魚フライ定食 1,580円+税

元箱根

あしのご茶屋

☎ 0460-83-6731 MAP P28 ②

神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-8  
 ◎11時～16時(L.O.15時30分)、売店(1F):10時～16時30分 ※時季により変動あり ◎ 木曜

芦ノ湖で  
 心ときめくクルーズ



箱根海賊船

TEL 0460-83-7722

箱根海賊船 検索



※台風19号の影響で箱根登山鉄道の箱根湯本駅から強羅駅は運休しています。

# 海鮮グルメのテーマパーク

## リニューアルオープン

# 小田原早川漁村

小田原へ来たら 港へ行こう!

何が出るかは お楽しみ!

1F 漁師の浜焼 あぶりや

30分に一度の**男気タイム**  
赤冢覚悟の大サービス!



メニューにない逸品を**無料**で大皿振る舞い!



海鮮丼

浜焼

お土産

地魚



1F

漁師の浜焼  
「あぶりや」 営 10時～22時  
☎ 0465-24-7804

80分食べ放題 / ソフトドリンク飲み放題

料金 一般2,980円 / 小学生1,500円  
未就学児800円 / 3歳以下無料

1F

「旨いもの屋台」  
営 平日: 11時～16時  
土日祝: 10時～16時

1F

お土産処「かね好」  
営 10時～17時

2F

海鮮丼屋「海舟」  
営 平日: 11時～17時  
土日祝: 10時～17時



【小田原早川漁村】  
☎ 0465-24-7800 / 小田原市早川1-9  
営 10時～22時 (店舗により異なる) 休 無休  
■アクセス 小田原駅からタクシーで5分  
JR東海道線早川駅から徒歩5分  
箱根湯本駅からタクシーで15分

<http://gyoson.com>

