

わざわざ行きたい地元の人気店160軒!

ぴあMOOK

小田原 鴨宮 | 大井 | 早川 食本

おい見つけたいたおた店た!

- ◆お手頃食堂ごはん ◆ 鴨司ランチ
- ◆ 城子カグルメ ◆ レトロな純喫茶
- ◆ こだわり和食 ◆ 絶品肉料理 ◆ etc.



自慢したい
地元グルメ

海鮮料理を
食べ尽くす

小田原おでん

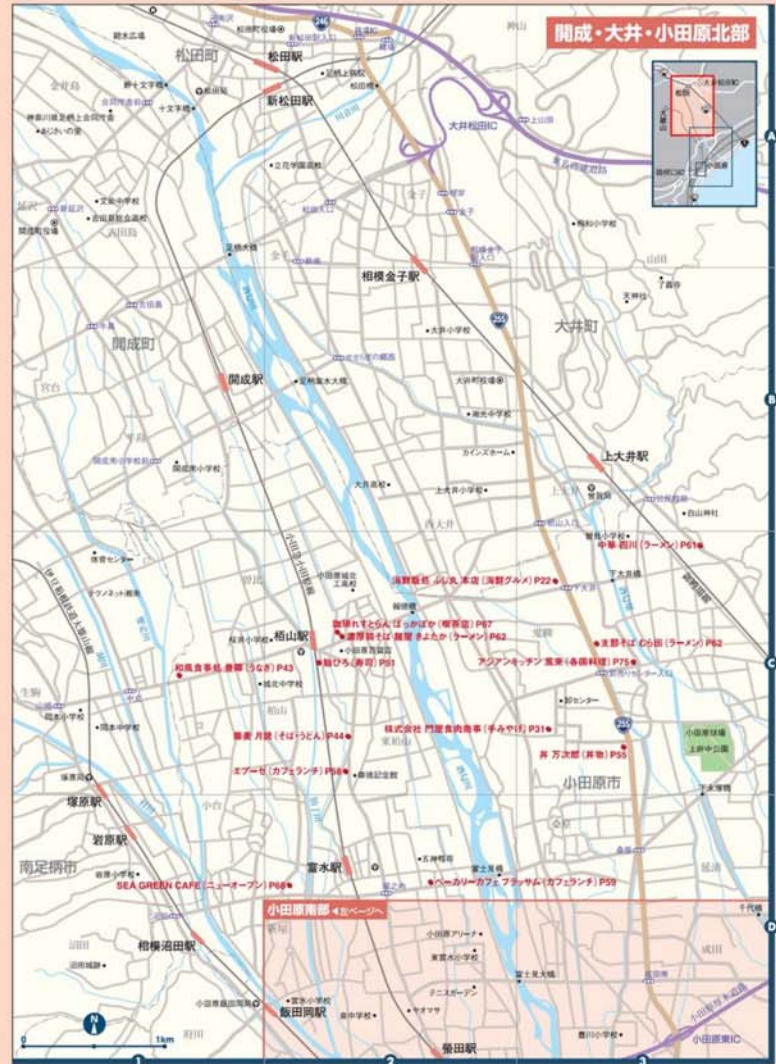
小田原珠玉の
手みやげ

小田原名酒場

時間帯別
小田原の美味しい店

ぴあ





小田原食本 (6-7/78)

自慢したい地元グルメ

小田原の食材で作る
見た目も鮮やかな逸品

SNSにUPしたくなる!
自慢したい地元グルメ

「小田原には全国に誇れる名店がある」
知らない人に思わすそう言って自慢したくなる。
味も、サービスも、SNS映えも抜群な、
小田原が誇る地元グルメをご紹介します。

● 無国籍異食屋 ヴァンパイアの
小田原野菜8種のカルパッチョ

4000円のコースの1品
詳細はP14

野菜の彩や色を生かして美しく盛り付けられた色鮮やかな前菜は思わず写真におさめたくなる一皿。地産地消にもこだわり、タマネギやニンジンなど小田原産の野菜を使い、素材ひとつひとつの食感の違いも楽しめる。そこに貝柱やイクラ、アマトンチ、ツツクサイモの種製が散りばめられ、その上からジューシーなソースが掛かることで味にアクセントが加わる。口に運べば、それぞれの個性が際立ちつつ、スモーキーな香りが鼻に抜ける。豊富なお肉の中からお気に入りを見つけて、リゾート気分にはまりながらゆったりと食事を楽しみたい。

小田原食本



小田原食本 (12-13/78)



磯料理 一吉

いしやういしち

「絶品しゃぶしゃぶ」を「活刺身」に魅せられる
 江戸・浦漁港に店を構え、相模湾を眺めながら地魚を中心とした活魚料理を堪能できる。その立地を生かし海水を店まで引き込むことで魚の鮮度を保っている。刺身の盛り合わせは季節によってヒラメや伊勢エビなどを用意。食材は調理後すぐに提供するため、生きた状態のまま鮮度抜群の刺身を味わえる。



店舗概要
 ☎0465-29-0211 予約受付 P4-D1
 12:00~20:00 年間無休
 25席 小田原市江ノ浦180
 9時 予約使用不可 予約要予約
 4200円~7000円 個室なし 分席
 JR東海本線本郷駅川原より車で約7分。県道740号線を渡り、横川交差点を右折、国道135号線を約2km進み、先



ラマリエールエフ

ラマリエールエフ

「食へた人を魅了する自慢の料理を味わう」
 全国各地に足を運び、四季折々の食材を前掲できるまで追い求め、素材そのものの旨みを生かしたフレンチが魅力だ。クマやイノシシなどジビエも積極的に使い日々新しいメニューを試み続けている。また、来店された方に何を提供したか記録し、同じ料理を提供したいという徹底したこだわりを見せている。



小田原駅前店
 ☎0465-24-5512 予約受付 P5-C1
 11:30~15:00 / 18:00~22:00
 水曜 20席 小田原市城山4-1-11
 9時 予約要予約 個室あり
 3000円~5000円 個室4500円~1万2500円
 店舗に美味しい合わせ 禁煙
 JR東海本線本郷駅小田原駅西口より徒歩約15分



LACCO AMENO

ラッコアメーノ

「肩ひじ強らずに楽しめるイタリアン」
 「本場イタリア・ナポリの味を知ってほしい」と、そんなオーナーの思いからオープンした店。モチモチの生地と新鮮な小田原の魚介や自家栽培の野菜をトッピングしたボリニョーミートンツツアは絶品だ。平日のランチは1000円で味わえるのがうれしい。陽気なイタリアの雰囲気を感ぜられるお店だ。



小田原駅前店
 ☎0465-43-8568 予約受付 P5-B3
 11:30~14:00(L.O.) / 17:30~21:00(L.O.)
 火曜-第1月曜-第11日曜 20席
 小田原市本町2-11-30
 22時 予約使用不可 個室あり
 1000円 個室3500円
 JR東海本線本郷駅小田原駅西口より徒歩約5分

SNSにUPしたくなる! 自慢したい地元グルメ 詳細店舗データ

地元民に愛される老舗から思わず写真を撮りたくなる無国籍料理店まで、小田原には名店が数知れず……。食べたくなったら即行動がベスト! 店舗情報をチェックしてさっそく訪れてみよう。



無国籍異食屋 ヴァンパイア

むこくこくいんくくくヴァンパイア

「アジアチックな世界中の料理を味わえる」
 新鮮な日本の食材と世界の調味料や香辛料を使い、イタリアン・フレンチ・東南アジアを融合させた「夢国料理」を提供。女性シェフらしい感性で盛り付けられた料理は日本人の味覚に合うようにアレンジしている。2日前に予約が必要。コース料理は、味はもちろん、SNS映えする盛り付けも好評だ。



小田原駅前店
 ☎0465-21-3321 予約受付 P5-A3
 17:00~24:00(L.O.23:30) 月曜 62席
 小田原市本町3-12-10
 個室あり 予約使用不可
 3000円~3500円
 3000円 分席
 JR東海本線本郷駅小田原駅西口より徒歩約6分



だるま料理店

だるまじやうてん

「歴史ある文化財の店で多彩な和食を提供」
 明治26年創業の日本料理店。当時アリの大倉が経営、銅元がその資産を基に銘木で唐破風入母屋造りの建物を建築したのが始まり。先祖の姓が建名であり、だるま料理店と名付けた。店は今現在指定有形文化財にも指定されている。新鮮なナジ、地元産の野菜など、食材も徹底してこだわり抜いている。



小田原駅前店
 ☎0465-22-4128 予約受付 P5-C3
 11:00~20:00(L.O.) 1月1日~1月3日 300席
 小田原市本町2-11-30
 40時 個室あり
 1200円~5000円 個室3500円~1万5000円
 個室200円サービス料10% 禁煙
 JR東海本線本郷駅小田原駅西口より徒歩約8分

【小田原駅東口】

四季食彩 庭園 ふわり

一歩足を踏み入れると小さな庭園が広がる店内。中央には朱色の櫛形架かり、非常に華やかで、宴会やパーティにもピッタリの空間が広がる。ここではその時期に一番のおいしい旬の食材を毎日市場で仕入れ、料理人がすべて手作りする創作和食が楽しめる。鮮度に自信を持って提供する刺身の盛り合わせはほとんどの客から注文を受けるといって人気が高い。肉質はきめ細かく、脂質が少なくヘルシーな神奈川のブランド牛「国産牛」も味わってみたい。ぜひ、

■ブランド和牛のロースを厳選ブレンドで焼く足精中肉のコースは2084円(10名) ■おかわりナゾナル茶漬けやパスタランチなど140種類以上のお食事が楽しめる ■目を引く朱色のアーチ橋



庭園のある空間で 季節の食材を味わおう



※おまかせコース
地魚刺身の盛り合せ
1人前1620円
(写真2人前)
地元産の産地から仕入れ提供する刺身は第一番の人気メニュー。鮮度が良いのはもちろん、職人の技が随所に光る創作料理の数々を堪能

食べ尽くす

相模湾に面した小田原は漁師町としても名を馳せる、まさにおさかな天国。血や骨に盛り付けられた獲れたての新鮮な魚を召し上げよう。



お料理はもちろん 手作りスイーツも オススメです。
小田原駅前
小田原駅前
小田原駅前

LUNCH	
コロボロンチ	1000円～
鯉フライ定食	1200円～
足精牛湯割焼定食	1880円～
OTHER MENU	
足精牛レバーくんせい	540円
地魚お造り単品	680円～
鶏のかま揚げ	92円
国産産地焼酎	1026円
天ぷら盛り合わせ	1058円

TEL 0465-21-6778 詳細MAP P5-P2
11:00～14:30(LO14:00) / 17:00～24:00(フ～MO23:00、ドリンクLO23:30) 日無休 88席 小田原駅前11:54 徒歩3分 国なし
※個室12席 個室可 980円～1250円 個室3500円～4000円
詳細MAP 432円、特別個室は1室2160円
※JR 東海線小田原駅より徒歩約3分

海鮮料理を

食の王道

職人の技が随所に光る 創作料理の数々を堪能

※おまかせコース
刺身盛り合わせ
2850円(税別)～
旬の新鮮な刺身の中から厳選した刺身を刺身にしています。小田原ならではの新鮮な魚も多数入り、人数や好みに合わせて提供します。



【小田原駅東口】 SAKANA CUISINE RYO

相模湾・小田原漁港より 毎朝水揚げされる新鮮な魚介を使用。自社菜園で採れた有機野菜と組み合わせ、創作料理を提供している。寿司や刺身をはじめ、魚をメインに珍味や一品料理など150種類ものメニューが揃う。なかでも店イチ押し「海老しんじょう」は新鮮なエビを使いブリットとした食感が味わえると評判。居酒屋、ダイニング、レストラン、パーティフロアとフロアごとにコンセプトがある。多彩な空間で料理を楽しんでみてはいかがでしょうか。

OTHER MENU	
さしみかまぼこ	530円(税別)
生しらす(季節品)	580円(税別)
魚の骨せんべい	650円(税別)
あら煮大根	750円(税別)
和風サラダ	950円(税別)
LUNCH	
特選お刺身	1680円(税別)
おすし定食	2980円(税別)
海鮮げたく丼	3480円(税別)



1 海鮮しんじょう800円(税別)は刺身とお刺身を使った人気メニュー。揚げたてで新鮮な魚介の旨みがいっぱい。2 魚を最後まで味わう魚の骨せんべい650円(税別) 3 小田原駅から近い味を堪能したエビの珍味 4 大人気でも利用可能。様々なシーンに対応できる

小田原食本 (16-17/78)



【小田原駅東口】
海鮮居酒屋 **さんせん**

魚鮮が経営する店で、新鮮な魚介類と40種類以上の日本酒が楽しめる。珍しい魚が入荷する場面もあるので、出合えたらぜひ注文を、ランチではボリューム満点の海鮮丼や定食などがリーズナブルな値段で食べられるのも人気の秘訣。昼後で楽しめる海鮮料理店だ。

ランチからディナーまで
新鮮な魚介が食べられる



注文するのぞき！
海鮮丼 1000円
常時7〜8種類のネタがのった丼。ピリ辛の唐しダレが魚介のこころのしさを引き立てている。丼仕のネタは毎日の仕入れた新鮮なものを提供。

LUNCH
マグロ赤身肉
たたくカツ丼定食 1000円
海苔フライ定食 1100円

OTHER MENU
鯛の生ハム 627円
特大鯛ホッケ焼き 627円
かさごの黒付け 1059円



魚鮮や旬の魚を使った4点盛り1491円。その日の水揚げ状況によって変わるネタが替わる。鮮魚も旬の常置魚の店内。観音駅前から徒歩5分、小田原駅東口より徒歩約2分

かいざいばいさんせん
☎0465-21-5766 詳細MAP P5-B2
11:00~14:00(L.O.) / 17:00~22:30(L.O.)
☎0465-21-5766 詳細MAP P5-B2
11:00~14:00(L.O.) / 17:00~22:30(L.O.)
☎0465-21-5766 詳細MAP P5-B2
11:00~14:00(L.O.) / 17:00~22:30(L.O.)
☎0465-21-5766 詳細MAP P5-B2

【風祭駅】
鈴廣かまぼこの里
千世倭樓
(潮の音)

くつろぎの空間で
旬の味覚を満喫する

「千年の世にも続いていく、調和のとれた世の中の象徴たる建物であれ」という願いを込め建てられたのが千世倭樓だ。かまぼこを使った銘産品ならではのこころを数限定の全日開業の煮付けの観音、四季折々の美しい景観を眺めながら食事を楽しむ。



注文するのぞき！
潮の音ご膳 2592円
小田原漁師の大きな魚類の中に旬の食材を使った料理が盛り付けられている。魚類と刺身も付いて、少しづつ様々な味を楽しむと好評。

OTHER MENU
足柄牛ホテルハンバーグ膳 2268円
うしお膳 3348円
脚長おまかせ会席(夜席) 6480円

LUNCH
刺身づくしご膳 2052円
カニクリームコロッケご膳 2052円
ビーフシチュー 2484円



すずひろのかまぼこのさと ちゅうわう(しおのね)
☎0465-24-3456 詳細MAP P6-C1
11:30~15:00(L.O.14:00) / 17:00~20:30(L.O.)
※夜席は要予約 ※無休(臨時休業あり) 48席 小田原市地蔵寺50 3000円 ※お刺身は要予約 ※1200円~5000円 ※3000円~5000円 ※1200円 夜席のみお刺身の10%増量 詳細MAP P6-C1 地蔵寺山崎通風祭より徒歩約2分

1200円 夜席のみお刺身の10%増量 詳細MAP P6-C1 地蔵寺山崎通風祭より徒歩約2分

小田原の海鮮を職人技術で
料亭と同格のクオリティに

【鴨宮駅】
日本料理 松鶴



注文するのぞき！
地産！お刺身定食 1200円
地産を中心とした新鮮な刺身を味わえるりーすたブルを定食。魚は毎日、大判の目利きで選りしれたもの。小田原産の新鮮な魚介類を味わえる「地産」お刺身定食が人気だ。

OTHER MENU
焼き魚 800円
天ぷら盛合せ 1000円



にほんりょうりょうかく
☎0465-48-4717 詳細MAP P7-B3
11:00~14:00 / 16:00~24:00
月曜(予約状況により月曜も営業)
17:15席、27:50席
小田原市鴨宮220 55席
3000円 ※お刺身は要予約 ※1200円~5000円 ※3000円 鴨宮駅北口より徒歩約3分

1 特大チキンカツ定食800円はサクッと上ったチキンカツが美味
2 しょうすい定食800円はこまと大葉入りのシンプルな丼。大判でもすすみのニュー
3 名が入れる大広間も用意

全国から鮮魚が集まる
小田原の海鮮飯処



注文するのぞき！
マグロ6段盛り 1690円(税別)
本マグロのトロ、中トロ、赤身など玉子の部位からかまぼこ、鰻、アゴなどの魚が盛り込まれた海鮮飯。お刺身も付いて、少しづつ様々な味を楽しむと好評。



1 焼とりどり。種類豊富な魚を味わいたいなら「海鮮ちらし」1500円(税別)がおすす。2 「白金目」の魚は「下田産2000円(税別)」は身がやわらかくクタクタの味が楽しめます。3 こだわった店内は鮮魚などにも利用可能

OTHER MENU
自家製つぼプリン 290円(税別)
淡路玉ねぎステーキ 390円(税別)
あら煮 450円(税別)
名物アジ 590円(税別)
鯛の海鮮盛り 1990円(税別)

LUNCH
ふじ丸 花かご定食 1580円(税別)
ふじ丸 松花堂お刺身 1790円(税別)

【栢山駅】
海鮮飯処
ふじ丸本店

新鮮なマグロを中心に、様々な魚介を使った海鮮料理が楽しめる。根室、下田、大磯など各地から目利きのプロが厳選した魚が揃い、なかでも職人が丁寧に扱った刺身は、魚以外にももたつまお刺身や新鮮野菜を使ったメニューも揃い、使い勝手の良さも好評。

かみねんかどろ ふじまる ぽんてん
☎0465-38-1281 詳細MAP P6-C3
11:00~15:00(L.O.14:30) / 17:00~22:00(L.O.21:30) ※土曜 日曜 11:00~15:00(L.O.14:30) / 17:00~23:00(フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30) 月曜(振替の休業日) 17:00 小田原地下鉄大井472-1 ☎50-5000 詳細MAP P6-C3
1200円~1500円 2000円~3000円 詳細なし ※3000円 小田原市栢山駅前北口より徒歩約20分

小田原食本 (22-23/78)

かまぼこの都を“練り”歩き 小田原おでんを完全網羅!

タシが染みだしておでんに梅みそをつけて食すのが小田原流
かまぼこの盛んな地でいただくタネは、お酒にも良く合う

※P04~27の7人組の情報は小田原おでん本店での販売価格になります。



ネギまき 129円
魚のすり身にネギと紅ショウガを練り込んださつま揚げも人気
つみれのヘソが手作りの証



上かまぼこ 1004円
グチやタラを使用し、小田原かまぼこの伝統的な製法を守り作られる
伝統を受け継ぐ逸品の味がココに



島 1026円
青豆のすり身のすり身を100%使用。シコシコとした食感が特徴
魚の旨みすべてを味わい尽くす



北権 1512円
津宮御所へ献上されたかまぼこ。選り抜かれた材料と天然水で作る
趣向を凝らした奇り豊かなつみれ



いわしつみれ 170円
職人が手廻りまきで作るフワフワとしたつみれ。魚の旨みが凝縮され何個でも食べられてしまう。



地あじ雑魚ちくわ 170円
小田原漁港で水揚げされたアジを使っている。定番絶品の「焼ちくわ」に比べ、魚の味を楽しめる。



小田原すし 170円
魚のすり身だけでなく、葱や皮、中落ちなど練り上げたもの。カルシウムなど栄養価も高い。



ちぢりソフトとりつみれ 240円
地鍋りきり肉と魚のすり身のコラボレーション。嚼むほどに旨みが溢れ、ゆずの風味が爽やか。

小田原駅東口
有限会社杉清商店
おむすびのまち 小田原 小田原駅前3-13-54
☎0465-22-5613
種類豊富なさつま揚げ
ひとつひとつ作るさつま揚げは小田原漁港で水揚げされる魚にこだわって、良質な白身を練り上げる。店にはショウガやニンニクなど様々な食材と組み合わせた15種類以上の食品が並ぶ。注文を受けてから揚げたさつま揚げはまた格別。
9:00~17:00 日曜 閉店
なし 小田原市本町3-6-20
250円
JR東海道本線 小田原駅東口より徒歩約16分

小田原駅東口
杉兼商店
すまのしょうた 小田原駅前3-13-54
☎0465-22-5051
歯切れの食さがウレシ
豊富に湧き出る小田原の地下水と小田原沖から伊豆近海であるかの海産物。昔ながらの伝統を活かした手作りの技法で作るかまぼこは贈答品としても喜ばれている。魚肉にネギとショウガを混ぜて焼き上げた「焼ちくわ518円」も人気。
9:00~17:30 日曜 閉店
なし 小田原市本町3-6-20
250円
JR東海道本線 小田原駅東口より徒歩約12分

小田原駅東口
小田原龍清本店
おむすびのまち 小田原 小田原駅前3-13-54
☎0465-22-0251
変わらない伝統の味
色が白く弾力もあり、味・風味ともに優れているグチのみを使用しして作るかまぼこ。魚を練る石臼や漬物作りに欠かせない水にも妥協を許さない。この頑固なまでのこだわりこそがいつまでも変わらない味の決め手となっている。
8:30~18:00 日曜 閉店
なし 小田原市本町3-5-13
250円
JR東海道本線 小田原駅東口より徒歩約12分

小田原駅東口
東宮御所献上賜 いせかね
おむすびのまち 小田原 小田原駅前3-13-54
☎0465-22-3375
誇りと技術が生み出す味
天保元年より受け継ぐ石臼漉りで、全ての食品が作られるという。魚の種類やノリ、外気温などその日の魚肉の状態を見極めて5つの「すりばち」を使い分けてのちくわを販売している。
9:00~17:00 不定休 4層 閉店
なし 小田原市本町3-15-5 4層 閉店
250円
JR東海道本線 小田原駅東口より徒歩約15分

小田原おでん本店

かまぼこ「メー」10店舗あまりが軒を連ね、小田原かまぼこ発祥の地として知られる「小田原かまぼこ通り」。その一角にあるのが「小田原おでん本店」。老舗かまぼこ2社や市民のアイデアから生まれた「小田原おでん」を45種類以上取り揃えている。おでんといえばとこの「メー」が強いが、小田原おでん本店では旬の食材を取り入れ、季節ごとに違う味わいを演出するなど年間を通して、おでんを楽しむ。またそれぞれのおでん種々の持ち味を生かすため、タシに使うのはカツオ、昆布、塩のみというこだわりようだ。

小田原おでんの名店で「珠玉のタネ」をひただに

OTHER MENU
自家製梅シヤム添え 360円
魚白焼の揚げそば 400円
LUNCH
茶番ランチ 1400円
☎0465-20-0290
11:30~14:00(L.O14:30) / 16:00~21:00(L.O21:30) 土曜・日曜・祝日11:30~21:00(L.O21:30) 日曜 閉店 46歳
小田原市本町3-11-30 6時 閉店 使用不可 250円
14:00円~22:00円 250円 300円 250円 250円 日曜 閉店
JR東海道本線 小田原駅東口より徒歩約16分

 <p>特上 小田原蒲鉾 1240円 丹沢の天然水を使い、石臼回りで作る。しなやかなで、歯切れが良い。</p>	 <p>極上(1本) 1944円 魚、水、技にこだわり、粘りのある食感と円熟な風味へと仕上げている。</p>	 <p>焼蒲鉾 1000円 かまぼこを香ばしく焼き、そのままでもおいしく食べられるようにした。</p>	 <p>特上蒲鉾「特月」串 1350円 徳ごたえがありより深い味わいを楽しめる。伝統製法で作ったかまぼこ。</p>	 <p>上板蒲鉾 1080円 もっとも定番の売れ筋商品。この店の自慢作で看板商品でもある。</p>	 <p>上板かまぼこ 1361円 昔ながらのしっとりとした徳ごたえと濃厚な魚の旨みが特徴。</p>	 <p>上板かまぼこ 972円 独特の臭いもなく食べやすい。徳ごたえもありおいしいと評判。</p>	 <p>超特選蒲鉾「古寺」 3888円 小田原蒲鉾の伝統的製法を極めた高級品でかまぼこの職人の集大成。</p>
<p>ごぼうの風味 際立つ一品</p> 	<p>イワシの旨みをぎゅっと凝縮</p> 	<p>たこ焼き風の おでん種</p> 	<p>上品なエビの 風味が漂う</p> 	<p>おでん汁を染ぐ 魚型かつおあげ</p> 	<p>かまぼこの老舗が作るおでんの定番</p> 	<p>うずらと入りの 焼きかまぼこ</p> 	<p>魚の旨みと栄養を凝縮した商品</p> 
<p>ごぼうかつま 170円 ※小田原おでん本店で販売中 練り物のプリとした食感とごぼうの香りが一体となったさつまあげ。素材の風味を生かしたひと種。</p>	<p>いわし団子 220円 ※小田原おでん本店で販売中 イワシの独特な風味を具材に閉じ込めた。イワシの骨も丸ごとすり潰し、団子にまめとめ上げた。</p>	<p>たこ天 220円 ※小田原おでん本店で販売中 中にはたこがたき入り、アウロセツの紅ショウガが効き、たこ焼きの様な風味が楽しめる。</p>	<p>えび天 220円 ※小田原おでん本店で販売中 エビのすり身を揚げてふんわりと仕上げている。エビの香りが口いっぱい広がる旨さこそ。</p>	<p>とと揚げ 170円 ※小田原おでん本店で販売中 魚の形をしたかわいらしいさつま揚げ。おでんに入れても焼いてもおいしいおでん種だ。</p>	<p>白はんぺん 180円 ※小田原おでん本店で販売中 おでん汁の染み込んだはんぺんは定番メニュー。もちりプリッとした歯応えがたまらない。</p>	<p>浜のお月見 260円 ※小田原おでん本店で販売中 うずらと焼きかまぼこの相性が抜群で食感も楽しい。かまぼこは店で作っているものを使用。</p>	<p>鯛といわしのふんわりだんご 200円 ※小田原おでん本店で販売中 アジとイワシをまるごとミンチに。魚の栄養と旨みがたっぷり入った人気の揚げ物おでん種。</p>
<p>わきや商店 おでんしょうとん 0465-24-1511 0465-24-3050 上質な甘みの塩辛も注目 かまぼこを作り続け、創業100年。安心安全で歯応え見事にこだわったかまぼこを販売する。かまぼこ職人が1枚1枚木型で型どり蒸し揚げする「手づくりしんじょ」360円/ヤ、輸入、生漬の「いか塩辛1620円」はかまぼこに次ぐ人気商品。</p> <p>8:30~17:00 土日 日なし 小田原市本町3-15-4 2F 使用不可 2F 使用不可 10:00~ 2F JR東海道本線ほか小田原駅東口より徒歩約15分</p>	<p>(有)山ノ上蒲鉾店 おでんしょうとん 中野区山ノ上5丁目3番2号 0465-22-3050 魚・水・技にこだわり抜く 創業1878年から続く老舗。伝統的なかまぼこの製造技法にこだわり、魚の仕入れから製造に至るまでの全工程を小田原市浜町の自社で行う。味と歯応えを追求し、出来上がったかまぼこは値段以上のおいしさがあるとお負する。</p> <p>8:00~18:30 年末年始 日なし 小田原市本町3-15-2 2F 使用不可 2F 使用不可 10:00~ 2F JR東海道本線ほか小田原駅東口より徒歩約20分</p>	<p>(有)山一蒲鉾店 おでんしょうとん 中野区山ノ上5丁目3番2号 0465-22-3851 テレビでも紹介された店 創業100年以上の昔ながらの製法と手作りにこだわる店。味わいや弾力のあるオーソドックスな味は、このほかに、オリジナルの商品を多数取り扱っている。かまぼこのほかにもグチを使った商品やキャベツを練り込んだ揚げ物も販売する。</p> <p>8:00~17:00 土日 日なし 小田原市本町1-13-15 2F 使用不可 2F 使用不可 10:00~ 2F JR東海道本線ほか小田原駅東口より徒歩約20分</p>	<p>株式会社 丸う田代 おでんしょうとん 中野区山ノ上5丁目3番2号 0465-22-9221 創業140年の伝統の味 明治元年に鮮魚商を営みながらかまぼこの製造を始め、以来愛され続ける老舗。創業から140年、定番商品の「小田原蒲鉾」だけでなく「くわ」など変わらない味が店内のショーケースに並んでいる。試食コーナーで味を確かめてみよう。</p> <p>9:00~19:00 定まる日10:00~16:00 (L.O15:30) 1月1日、1月2日 24時間営業 小田原市本町3-6-10 2F 使用不可 10:00~ 2F JR東海道本線ほか小田原駅東口より徒歩約15分</p>	<p>土岩商店 おでんしょうとん 中野区山ノ上5丁目3番2号 0465-22-0361 手作りにこだわる店 江戸時代より名産として親しまれたかまぼこを小田原で作られてきた。白さとツヤ、コシの強さを持つかまぼこは厳選された白身魚を取り、仕上げている。切り口の密度と弾力性のある噛み応えはかまぼこ店でも屈指の出来だ。</p> <p>7:00~17:00 年中 日なし 小田原市本町1-19-2 2F 使用不可 2F 使用不可 10:00~ 2F JR東海道本線ほか小田原駅東口より徒歩約15分</p>	<p>小田原かまぼこ発祥の店 鱈吉 おでんしょうとん 中野区山ノ上5丁目3番2号 0465-22-1315 江戸時代より続く店 1781年創業の200年以上続く老舗。程よい弾力と味わったことのない旨みが噛むごとに口の中に広がるかまぼこは贈り物としても人気が高い。店先には縁台がありお茶も振舞われるため、買った商品をすぐに食べることもできる。</p> <p>9:00~17:00 無休 日曜 日曜 小田原市本町3-7-17 2台 2F 使用不可 2F 使用不可 10:00~ 2F JR東海道本線ほか小田原駅東口より徒歩約15分</p>	<p>(株)鈴松蒲鉾店 おでんしょうとん 中野区山ノ上5丁目3番2号 0465-22-2228 志の要望に応える製品作り 明治25年創業、客から寄せられた様々な要望に応え続けている。相模湾の豊富な魚と海に恵まれた小田原で長年製造、販売されている。卸アレルギーの子どもらもおいしくかまぼこを食べてもらえるように卵を使わずに作っている。</p> <p>9:00~12:30 / 13:30~16:00 火曜・土曜 日なし 小田原市本町3-11-26 2台 2台 使用不可 10:00~ 2F JR東海道本線ほか小田原駅東口より徒歩約15分</p>	<p>鈴廣かまぼこの里 おでんしょうとん 中野区山ノ上5丁目3番2号 0465-22-3191 買う・食べる・遊ぶが揃う 紅白のものから季節の色で彩られたかまぼこをはじめ、小田原・箱根津の豊富な魚と海に恵まれた小田原以外にもかまぼこの博物館やハイキングレストラン、かまぼこの食べ比べができるかまぼこバーなど一日遊べるスポットが充実。</p> <p>9:00~18:00 土曜 日曜 9:00~19:00 1月のみ9:00~18:00 無休 日なし 小田原市風祭245 300円 (かまぼこの里) 10:00~ 2F JR東海道本線ほか小田原駅東口より徒歩約15分</p>

小田原食本 (26-27/78)

小田原で見つけた珠玉の手みやげ

干物などの海産物のほかにも、小田原には和菓子やパンなどの名産品がいっぱい。おみやげにぴったりな一品がきっと見つかるはず。



<p>小山</p> <p>一夜城 ヨロイツカ・ファーム</p> <p>いちやうじょう ヨロイツカファーム 0465-24-3150</p> <p>市内を見下ろす複合店 一夜城をバックに、相模湾が一望できる風光明媚な丘の上に建つ、建築家伊藤氏監修の店。店内は地産地消を目指したレストランとパティスリー、プーランジェリー、雑貨も販売する直売所を備えた地元の人に愛されている複合型店舗。</p> <p>パティスリー、レストラン10:00~18:00、カフェ10:00~10:50/15:00~18:00、マルシェ10:00~17:00 休 日 日 小田原市早川1352-110 30台 JR東海道本線 早川駅東口より徒歩約5分</p>	<p>箱根</p> <p>ちいさな森のスイーツ もくもく</p> <p>ちいさな森のスイーツ もくもく 0465-43-9003</p> <p>焼き立てのおいしさを堪能 自慢の「りんごDEはっぺ」は焼き立てを提供することこだわりの。店で5年間人気No.1の小田原土産としても定評のある商品だ。また店内は地元産の木材を使ったカウンターやオブジェがあり、落ち着いた空間となっている。</p> <p>9:30~19:00 木・土・日・女 小田原市西道1-5-11 3台 現金・クレジットカード 使用不可 1000円 JR東海道本線 箱根駅東口より徒歩約10分</p>	<p>箱根</p> <p>菓子工房 夢たまご</p> <p>かごたまご 夢たまご 0465-22-2388</p> <p>蔵造りが特徴のケーキ店 蔵造りが印象的な店。季節感大切に、ショーケースに並ぶ商品が旬の食材を使ったものばかり。生菓子が15種類ほど、焼き菓子も豊富に揃っている。自慢の「夢たまご」980円は午後には売り切れてしまうこともあるので予約必須。</p> <p>10:00~19:00 休 日 日 小田原市南橋178 3台 現金・クレジットカード 使用不可 1500円 JR東海道本線 箱根駅東口より徒歩約2分</p>	<p>小田原</p> <p>(株)正栄堂菓子舗 小田原ラスカ店</p> <p>かごたまご 正栄堂菓子舗 0465-34-2222(本社工場) 0465-85-82</p> <p>創業100年以上の老舗 明治末から小田原で開業している創業100年以上の和菓子老舗。創業よりある技術やおいしさを守り、小田原の地に根付いた和菓子を作ることを方針にしている。1番人気の「虎米印」は日に3000個〜4000個売れることもあるという。</p> <p>10:00~20:30 休 日 日 小田原市早川1-1-9 小田原ラスカF 3台 現金・クレジットカード 使用不可 1000円 JR東海道本線 早川駅東口より徒歩約15分</p>	<p>小田原</p> <p>ういろう</p> <p>ういろう 0465-24-0560</p> <p>神奈川で最も古い老舗 室町時代に外部家が国費のもとでなしたり、家系から「ういろう」と呼ばれ各地に広まったのが始まり。モチリした食感とほのかな甘さが特徴。八種造りの伝統の店構えも一見の価値あり。</p> <p>10:00~17:00 休 日 日 小田原市本町1-13-17 3台 現金・クレジットカード 使用不可 756円 JR東海道本線 早川駅東口より徒歩約15分</p>	<p>小田原</p> <p>小田原 伊勢屋</p> <p>おたわら 伊勢屋 0465-22-3378</p> <p>昔から変わらぬ手作りの味 昭和10年創業の素材にこだわった和菓子店。初代が掲げた「その日食べたいだけ分だけ作って売る」という考えを大切に和菓子製造している。人気メニューは「豆大福172円」で1日に500個以上販売することもあるという。</p> <p>9:00~17:00 休 日 日 小田原市本町3-6-22 3台 現金・クレジットカード 使用不可 98円 JR東海道本線 早川駅東口より徒歩約10分</p>	<p>小田原</p> <p>ちん里う本店 小田原駅前本店</p> <p>ちん里う本店 0465-22-4951</p> <p>明治より続く老舗梅専門店 1871年創業の科学に起源を持つ梅専門店。小田原城の最後の料理長だった初代の考えを受け継ぎ、「素材のよさ」に徹底的にこだわっている。できるだけ余計なものは使わずに素材そのもののよさを味わってもらうことを目指している。</p> <p>9:00~18:00 日 休 日 日 小田原市早川1-2-1 小田原駅前ビル1F 現金・クレジットカード 使用不可 250円 JR東海道本線 早川駅東口より徒歩約2分</p>	<p>小田原</p> <p>甘味喫茶 岡西</p> <p>かんさい 岡西 0465-22-4067</p> <p>昭和22年創業の甘味処 昭和40年代から販売を開始した大きめのおはぎが看板メニュー。おはぎや団子は、出来立てを提供するため作り置きをしていないので、混雑時には行列ができるほど。夏季(6月〜)には自家製フルーツシロップをかけたかき氷も人気。</p> <p>10:00~18:00 休 日 日 小田原市早川1-2-1 小田原駅前ビル1F 現金・クレジットカード 使用不可 1000円 JR東海道本線 早川駅東口より徒歩約5分</p>	<p>小田原</p> <p>甘味喫茶 岡西</p> <p>かんさい 岡西 0465-22-4067</p> <p>昭和22年創業の甘味処 昭和40年代から販売を開始した大きめのおはぎが看板メニュー。おはぎや団子は、出来立てを提供するため作り置きをしていないので、混雑時には行列ができるほど。夏季(6月〜)には自家製フルーツシロップをかけたかき氷も人気。</p> <p>10:00~18:00 休 日 日 小田原市早川1-2-1 小田原駅前ビル1F 現金・クレジットカード 使用不可 1000円 JR東海道本線 早川駅東口より徒歩約5分</p>
--	--	---	--	---	--	---	---	---



●魚の旨みを凝縮している●
●お七のひもの(大)●
●手前 1枚430円

近海の魚がのったアジを塩分控えめに仕上げた伝統の逸品。焼いた時の香りとよく、ふっくらとした食感がたまらない。

手みやげDATA
●賞味期限 冷蔵で4～5日、冷凍で14日
●送料 冷蔵または冷凍
●送料 冷蔵 送料あり



●塩辛や鰯がはたいて定番品●
特選まじし干物 324円

肉厚で脂がたっぷりとった干物の定番。魚の持つ豊かな風味を引き出した、干物特有のクセを感じない逸品。

手みやげDATA
●賞味期限 冷蔵
●送料 冷蔵 送料あり



●特製味噌と足助牛の旨みを凝縮●
足助牛特製味噌漬け

足助味噌ですが 1個900円

小田原の老舗味噌屋で作られたもみべし味噌の旨みを凝縮して作られた特製味噌を使った足助牛の味噌漬け。

手みやげDATA
●賞味期限 冷蔵
●送料 冷蔵 送料あり



●辛さと甘さがマッチした逸品●
金印いこの塩から元祖輸入 (180g) 1080円

国内産の新鮮な真いけと伊豆大島の自然海塩(海の精)を使用した。魚の塩と糖の甘さがベストマッチ。

手みやげDATA
●賞味期限 冷蔵
●送料 冷蔵 送料あり



●天然酵母の人数No.1クロワッサン●
クロワッサン 230円

高級発酵バターを使用した超一流の人数商品。平日でも100個以上、土日には150～200個を売り上げる。

手みやげDATA
●賞味期限 常温
●送料 常温 送料なし



●素材にこだわった特製あんぱん●
つぶし 172円

北海道産小豆を100%使用。小ぶりのパンの中にぎっしりと餡が詰まっています。1個でも食べ応えは十分。

手みやげDATA
●賞味期限 常温
●送料 常温 送料なし



●ブラジル生まれのもっちりパン●
ボンデージュ 4個入り 300円

常時10種類ほどのラインナップがあり、なかでも一番人気は300個以上売れる時もあるチーズ入りのもの。

手みやげDATA
●賞味期限 常温または冷蔵
●送料 常温または冷蔵 送料なし



●オリジナルの心もすべて手作り●
オリジナルの心もすべて手作り●
オリジナルの心もすべて手作り●
オリジナルの心もすべて手作り●

手みやげDATA
●賞味期限 常温
●送料 常温 送料なし

小田原

株式会社
門屋食肉商事
かしまいしお かぢりいかにいじり
0465-39-1129

肉のプロが厳選した商品

かながわブランド牛「足助牛」の加工・熟成・販売を行う創業29年以上の加齢屋。肉のプロが培ってきた知識と徹底した衛生管理のもとおいしい熟成肉を販売している。店一押しは自社ブランドの特製味噌と足助牛を使った牛肉味噌漬だ。

8:00～17:00 日曜・日曜・祝日
なし 小田原市東横184-4 国3台
営業時間不可 駐車不可 0465-39-1129
小田原市小田原駅前山崎口より徒歩約8分。東横714号線を通り、丸根入口交差点を右折し、別家地蔵堂交差点を右折、2つ目の交差点を右折した先、小田原駅前山崎口より徒歩約10分

小田原

小田原
みのや吉兵衛
錦通り店
おでわのなかまをいかにいじり
0120-181-308

小田原産の伝統的な味

創業より約450年続く、伝統の味を守り続けている小田原の老舗。約350年前から続く変わらない味の塩辛を販売し、かまぼこや梅干しなど小田原の特産品も数多く扱っている。店内では塩辛やかまぼこなどの試食をすることも可能。

9:45～18:30 日曜・日曜・祝日
なし 小田原市東横1-2-6 国5線
営業時間不可 駐車不可 0120-181-308
小田原市東横1-2-6 国5線
0120-181-308
JR東海道本線
小田原駅東口より徒歩約10分

小田原

小田原まると
おでわのなかまをいかにいじり
0465-24-2858

小田原の恵みを存分に

近海の魚を中心に作る無添加の干物は冷凍保存をせず鮮度は抜群。保存料や化学調味料などを使わない特選わかじき漬や、塩だけで漬け込んだ無添加梅干しなど安心安全の食品を提供。干物はバラ売りのため、好きな物を選びよう。

8:45～18:30 日曜・日曜・祝日
なし 小田原市東横1-2-6 国5線
営業時間不可 駐車不可 0465-24-2858
JR東海道本線
小田原駅東口より徒歩約5分

小田原

南カネタ前田商店
おでわのなかまをいかにいじり
0465-23-4741

地元で愛される干物専門店

旬の時期にれた魚のつった鮮度のよい魚を使った干物は、魚の大きさや厚さ、脂の程度によって塩分量を変え、魚の持つ旨みを最大限に引き出すため、絶妙な塩加減に仕上がっている。老舗が作る旨みたっぷりの逸品をぜひ。

8:00～17:00 日曜・日曜・祝日
なし 小田原市東横1-2-4 国12台
営業時間不可 駐車不可 0465-23-4741
JR東海道本線
小田原駅東口より徒歩約5分

小田原

グリット
0465-23-1927

独特なもちりパンに注目

ボンデージュと湖南シフォンケーキが人気。ボンデージュはブラジル生まれの「チーズが入ったパン」で生地を酵母を使わずに膨ませるのが特徴。多彩なフレーバーが揃い、特にチーズを更に取り込んだダブルチーズが人気。

11:00～18:30 日曜・日曜・祝日
なし 小田原市東横1-1-11-14 国12台
営業時間不可 駐車不可 0465-23-1927
JR東海道本線
小田原駅東口より徒歩約13分

小田原

箱根ベーカリー
小田原店
はちまきベーカリー 小田原店
0465-20-1126

箱根発、女性に人気の店

体に優しいパン作りを目指しているお店。自然発酵種による天然酵母と箱根の水を使い、ひとつひとつ丁寧に手作りしているパンは、独特の食感と香りを楽しめる。こだわりの内装と外装は、デザイナーの水戸岡鋭治氏によるもの。

7:00～21:00(土20:45) 日曜・日曜・祝日
なし 小田原市東横1-1-11 小田原駅前山崎口内 国5線
営業時間不可 駐車不可 0465-20-1126
JR東海道本線
小田原駅東口より徒歩約5分

小田原

ボンジュール
ベーカリー 本店
ボンジュールベーカリー 小田原店
0465-22-9101

種類豊富な菓子パンが人気

昭和8年創業の店。良質な素材にこだわったパンが並び、時間をかけて作る天然酵母の食パンはもちりとした食感。ほかにも「シュークリームパン140円(税別)」や「ラスク200円(税別)」など懐かしさあふれる菓子パンが手に入る。

7:30～19:00 日曜7:30～18:00
日曜・日曜・祝日
なし 小田原市東横636 国5線
営業時間不可 駐車不可 0465-22-9101
JR東海道本線
小田原駅東口より徒歩約5分

小田原

柳屋ベーカリー
おでわのなかまをいかにいじり
0465-22-2342

歴史あるあんぱん専門店

大正10年に創業し、100年近くの歴史を持つ老舗ベーカリー。薄皮のあんぱんをはじめ、常時12種類のパンを用意するが、パンというより和菓子に近い商品が多い。あんぱんに使う餡は全て店オリジナルの和菓子用を使用する。

10:00～16:00 日曜・日曜・祝日
なし 小田原市東横1-3-7 国5線
営業時間不可 駐車不可 0465-22-2342
JR東海道本線
小田原駅東口より徒歩約5分



一見も常連客も温かく迎える
地元民に愛され続ける店

小田原駅東口。 居酒屋 栄ちゃん

家族2代で切り盛りする名店。地元では「伝説的な居酒屋」として愛されていて、店内はアットホームな雰囲気、男女問わず多くの地元常連客で賑わっている。もちろん一見さんも大歓迎だ。お酒もバラエティ豊かに揃っていて、なかには緑茶、ハイに茶葉を粉末にして入られるなど、店独自の工夫を感じられるメニューもある。

大将は魚介に詳しく、鮮度抜群で脂が程良くなった魚を手際よく捌いていく。なかでも鯖のすきはマグロのしほりける口当たりと繊細な味の旨みを十二分に堪能できる人気の一品。酒がすすむ豆腐生揚げや秋冬限定メニューながら店の看板メニューでもあるにこみなど料理上手な大将が作るメニューには、すばらしい心づくまで酒と料理を味わい尽くして会計をする。また訪れたくなること間違いなしだ。



【1】豆腐生揚げ450円は昔から提供している定番メニュー。味どきとしか提供していないにこみ500円。味が染み込んだ具材すべてに存在感がある。訪れる人ひととどが注文する人気商品。【2】大将が個人と熟練スタッフがはきはきをこなすことなかれるマツロのすき身600円。【3】常連客や元気の女将さんの声が店内に響き渡っている。【4】大きな赤提灯が打る頃、程なくして店にはまじりを見える。

品名	数量	金額
お返し	2	400
焼すま子(大)	1	600
大玉とすま子	1	600
アムカツ	1	600
魚の刺し	2	300
焼そば	2	1200
2名分	合計	¥4,300

小田原駅東口。 有限会社美味処まつを

夜になると居酒屋の灯りがつぎ始まる東通り商店街。通りを少し歩くと「本日のおすすめ」と書かれたことなかれ味のある手書きのメニュー表が印象的な料理店が見えてくる。そこが多彩なお酒と手作りにこだわった料理を用意する「美味処まつを」だ。

ランチやディナーなど様々なシーンに合った料理を提供し、子供用のメニューも揃えるなど1人でも大人でも対応できるのも用意されている。

晩酌のお供に困らない 食事処で最高の一杯を



【1】ツボの刺身、キノコの手焼、玉子の揚げが特徴の本日の商品1050円(税別)。【2】田舎産の魚の刺し、様々な野菜を盛り込んだ自家製すま子焼1550円(税別)。【3】お替わり一品とお酒がセットになった飲みセット1050円(税別)。【4】写真の奥木と八海山は別料金。【5】新会でも使える小上がりとの接続と、おとりと移動のカウンターがある。

品名	数量	金額
お返し	2	500
魚焼とすま子の串焼	2	340
ワメタ(大)2本	1	350
まつを風刺すま子	1	880
魚刺し(中)	1	1050
魚の刺し(大)	2	300
一品(大)1杯	2	900
2名分	合計	¥5,020(税別)



品名	数量	金額
本日の刺身盛り合わせ	1	880
玉子の揚げ(大)	1	1050
魚の刺し(中)	1	1480
魚の刺し(大)	2	1480
焼そば	2	1180
焼そば(1杯)	2	1180
2名分	合計	¥7,154

【1】焼魚を中心に揃えたお刺身盛り合わせ1人前950円は、その鮮度と旨みに驚く。【2】小田原産魚を使った(計1280円)はランチ限定で提供。「小田原産」にも認定されているので、おみやげにもおすすめです。【3】おみやげにもおすすめのモダンテイストな店内。宴会もできる広々とした2階席もある。【4】白い壁のぼりが目印。焼魚、地野菜を使った宴会プランも好評だ。

多彩なお酒と料理が自慢 「洞窟」居酒屋で一杯を嗜む

小田原駅東口。 彩酒亭洞

東通り商店街を歩くと右手に「洞窟」のような見た目を備えた店が見えてくる。地酒や旬菜を使った料理を求めて地元の民が訪れる居酒屋だ。料理に使う魚や野菜、お米も小田原産のものにこだわっている。お酒も多彩なラインナップを誇り、地酒は常に100種類以上を揃え、地酒にこだわって提供している。種類豊富なお酒はどれを頼もうか

迷ってしまうのだが、好みのお酒が見つかるようにとスタッフが丁寧に説明してくれるので安心だ。また料理だけでなく使われている食材にも注目したい。店で使われる器は陶芸家松本昌樹氏の器を使っており、同氏の作品がカウンター奥の棚に並び、お刺身など酒の肴を頼むのもよし、地魚を使った贅沢な丼を頼むのもよし、ランチでもメニューでも利用できる名店だ。

いさかや いちばん

0465-24-4383 詳細MAP P5-A2

11:00~14:00(LO13:30)/17:00~23:00(LO23:30) 日曜

09:00 小田原市東町2-5-5

0465-24-4383 詳細MAP P5-B2

12:00~ 18:00 3500円~5500円

0465-24-4383 詳細MAP P5-B2

17:00~23:00 日曜 20席 小田原市東町2-1-15 0465-24-4383

0465-24-4383 詳細MAP P5-B2

17:00~23:00 日曜 20席 小田原市東町2-1-15 0465-24-4383

0465-24-4383 詳細MAP P5-B2

17:00~23:00 日曜 20席 小田原市東町2-1-15 0465-24-4383

小田原食本 (34-35/78)

時間帯別 小田原の おいしい店

lunch

- うなぎの名店へ足を運ぶ 42
- 風味豊かなそば・うどんを求めて 44
- 本格中華ランチを楽しむ 46
- 町の愛され食堂を尋ねる 48
- 極上の寿司ネタをランチで堪能 50
- 本格イタリアンを食す 52
- 個性豊かな丼物 54
- *親子カ*グルメを味わう 56
- ゆっくりカフェランチ 58
- 小田原ラーメンコレクション 60

cafe

- おしゃれカフェを巡る 64
- 昔ながらの喫茶店 66

dinner

- 話題のニューオープンに迫る 68
- 見た目も華やかな実力派フレンチ 70
- 海鮮居酒屋で酔いしれる 72
- 気軽に味わいたい各国料理 74
- 上質な和食に感動 76
- 魅惑の肉料理でワフルディナー 78

スポットデータの見方

①お店のエリアは？ スポットの場所があるエリアを表示

②SNSアイコン お店公式のSNS情報をアイコンで表示
 ●=Twitter ●=Facebook ●=ホームページ ●=インスタグラム

③クーポンはある？ クーポンが表示されている場合は、P01~のクーポン付録をチェック！

④プレゼントはある？ クーポンが表示されている場合は、P00をチェック！

⑤場所はどこ？ スポットの場所はリンク先のエリアMAPまたはページ内のMAPに表示されています。

⑥お店の詳細データ
 ●=定休日 ●=休業日 ●=席数 ●=住所 ●=駐車場の有無 ●=利用可能なクレジットカード
 ●=VISA ●=Master ●=JCB ●=AMERICAN EXPRESS ●=予約の可否 ●=個室の有無 ●=車の自取手続 ●=夜間の営業 ●=お通し、産料、チャージ料 ●=喫煙の可否 ●=電車、またはバスでのお店の行き方

うなぎ亭 友栄

50メートル以内 0465-23-1011

通常の約1.5倍の大きさでやわらかふっくらとした身をもつ鰻を、じっくりと焼きたり、焼き加減を調整し、お肉の厚みにより異なる。お肉の厚みにより異なる。お肉の厚みにより異なる。お肉の厚みにより異なる。

11:00~18:00(LO)/土曜・日曜・祝日11:00~17:00(LO) ※特選鰻は11:00~17:00(LO) ※特選鰻は11:00~17:00(LO) ※特選鰻は11:00~17:00(LO) ※特選鰻は11:00~17:00(LO)

〇鴨宮駅 魚居酒屋 あつぱれ

魚好きにはたまらない。鮮度抜群で安くおいしいお魚とお酒が飲んで食べられる駅チカのお店。料理に使う魚は毎朝市場へ出向き、旬のものを仕入れ、鮮度にこだわったものを仕入れている。メニューは380円、480円、580円、680円、780円、880円、980円、1080円、1180円、1280円、1380円、1480円、1580円、1680円、1780円、1880円、1980円、2080円、2180円、2280円、2380円、2480円、2580円、2680円、2780円、2880円、2980円、3080円、3180円、3280円、3380円、3480円、3580円、3680円、3780円、3880円、3980円、4080円、4180円、4280円、4380円、4480円、4580円、4680円、4780円、4880円、4980円、5080円、5180円、5280円、5380円、5480円、5580円、5680円、5780円、5880円、5980円、6080円、6180円、6280円、6380円、6480円、6580円、6680円、6780円、6880円、6980円、7080円、7180円、7280円、7380円、7480円、7580円、7680円、7780円、7880円、7980円、8080円、8180円、8280円、8380円、8480円、8580円、8680円、8780円、8880円、8980円、9080円、9180円、9280円、9380円、9480円、9580円、9680円、9780円、9880円、9980円、10080円、10180円、10280円、10380円、10480円、10580円、10680円、10780円、10880円、10980円、11080円、11180円、11280円、11380円、11480円、11580円、11680円、11780円、11880円、11980円、12080円、12180円、12280円、12380円、12480円、12580円、12680円、12780円、12880円、12980円、13080円、13180円、13280円、13380円、13480円、13580円、13680円、13780円、13880円、13980円、14080円、14180円、14280円、14380円、14480円、14580円、14680円、14780円、14880円、14980円、15080円、15180円、15280円、15380円、15480円、15580円、15680円、15780円、15880円、15980円、16080円、16180円、16280円、16380円、16480円、16580円、16680円、16780円、16880円、16980円、17080円、17180円、17280円、17380円、17480円、17580円、17680円、17780円、17880円、17980円、18080円、18180円、18280円、18380円、18480円、18580円、18680円、18780円、18880円、18980円、19080円、19180円、19280円、19380円、19480円、19580円、19680円、19780円、19880円、19980円、20080円、20180円、20280円、20380円、20480円、20580円、20680円、20780円、20880円、20980円、21080円、21180円、21280円、21380円、21480円、21580円、21680円、21780円、21880円、21980円、22080円、22180円、22280円、22380円、22480円、22580円、22680円、22780円、22880円、22980円、23080円、23180円、23280円、23380円、23480円、23580円、23680円、23780円、23880円、23980円、24080円、24180円、24280円、24380円、24480円、24580円、24680円、24780円、24880円、24980円、25080円、25180円、25280円、25380円、25480円、25580円、25680円、25780円、25880円、25980円、26080円、26180円、26280円、26380円、26480円、26580円、26680円、26780円、26880円、26980円、27080円、27180円、27280円、27380円、27480円、27580円、27680円、27780円、27880円、27980円、28080円、28180円、28280円、28380円、28480円、28580円、28680円、28780円、28880円、28980円、29080円、29180円、29280円、29380円、29480円、29580円、29680円、29780円、29880円、29980円、30080円、30180円、30280円、30380円、30480円、30580円、30680円、30780円、30880円、30980円、31080円、31180円、31280円、31380円、31480円、31580円、31680円、31780円、31880円、31980円、32080円、32180円、32280円、32380円、32480円、32580円、32680円、32780円、32880円、32980円、33080円、33180円、33280円、33380円、33480円、33580円、33680円、33780円、33880円、33980円、34080円、34180円、34280円、34380円、34480円、34580円、34680円、34780円、34880円、34980円、35080円、35180円、35280円、35380円、35480円、35580円、35680円、35780円、35880円、35980円、36080円、36180円、36280円、36380円、36480円、36580円、36680円、36780円、36880円、36980円、37080円、37180円、37280円、37380円、37480円、37580円、37680円、37780円、37880円、37980円、38080円、38180円、38280円、38380円、38480円、38580円、38680円、38780円、38880円、38980円、39080円、39180円、39280円、39380円、39480円、39580円、39680円、39780円、39880円、39980円、40080円、40180円、40280円、40380円、40480円、40580円、40680円、40780円、40880円、40980円、41080円、41180円、41280円、41380円、41480円、41580円、41680円、41780円、41880円、41980円、42080円、42180円、42280円、42380円、42480円、42580円、42680円、42780円、42880円、42980円、43080円、43180円、43280円、43380円、43480円、43580円、43680円、43780円、43880円、43980円、44080円、44180円、44280円、44380円、44480円、44580円、44680円、44780円、44880円、44980円、45080円、45180円、45280円、45380円、45480円、45580円、45680円、45780円、45880円、45980円、46080円、46180円、46280円、46380円、46480円、46580円、46680円、46780円、46880円、46980円、47080円、47180円、47280円、47380円、47480円、47580円、47680円、47780円、47880円、47980円、48080円、48180円、48280円、48380円、48480円、48580円、48680円、48780円、48880円、48980円、49080円、49180円、49280円、49380円、49480円、49580円、49680円、49780円、49880円、49980円、50080円、50180円、50280円、50380円、50480円、50580円、50680円、50780円、50880円、50980円、51080円、51180円、51280円、51380円、51480円、51580円、51680円、51780円、51880円、51980円、52080円、52180円、52280円、52380円、52480円、52580円、52680円、52780円、52880円、52980円、53080円、53180円、53280円、53380円、53480円、53580円、53680円、53780円、53880円、53980円、54080円、54180円、54280円、54380円、54480円、54580円、54680円、54780円、54880円、54980円、55080円、55180円、55280円、55380円、55480円、55580円、55680円、55780円、55880円、55980円、56080円、56180円、56280円、56380円、56480円、56580円、56680円、56780円、56880円、56980円、57080円、57180円、57280円、57380円、57480円、57580円、57680円、57780円、57880円、57980円、58080円、58180円、58280円、58380円、58480円、58580円、58680円、58780円、58880円、58980円、59080円、59180円、59280円、59380円、59480円、59580円、59680円、59780円、59880円、59980円、60080円、60180円、60280円、60380円、60480円、60580円、60680円、60780円、60880円、60980円、61080円、61180円、61280円、61380円、61480円、61580円、61680円、61780円、61880円、61980円、62080円、62180円、62280円、62380円、62480円、62580円、62680円、62780円、62880円、62980円、63080円、63180円、63280円、63380円、63480円、63580円、63680円、63780円、63880円、63980円、64080円、64180円、64280円、64380円、64480円、64580円、64680円、64780円、64880円、64980円、65080円、65180円、65280円、65380円、65480円、65580円、65680円、65780円、65880円、65980円、66080円、66180円、66280円、66380円、66480円、66580円、66680円、66780円、66880円、66980円、67080円、67180円、67280円、67380円、67480円、67580円、67680円、67780円、67880円、67980円、68080円、68180円、68280円、68380円、68480円、68580円、68680円、68780円、68880円、68980円、69080円、69180円、69280円、69380円、69480円、69580円、69680円、69780円、69880円、69980円、70080円、70180円、70280円、70380円、70480円、70580円、70680円、70780円、70880円、70980円、71080円、71180円、71280円、71380円、71480円、71580円、71680円、71780円、71880円、71980円、72080円、72180円、72280円、72380円、72480円、72580円、72680円、72780円、72880円、72980円、73080円、73180円、73280円、73380円、73480円、73580円、73680円、73780円、73880円、73980円、74080円、74180円、74280円、74380円、74480円、74580円、74680円、74780円、74880円、74980円、75080円、75180円、75280円、75380円、75480円、75580円、75680円、75780円、75880円、75980円、76080円、76180円、76280円、76380円、76480円、76580円、76680円、76780円、76880円、76980円、77080円、77180円、77280円、77380円、77480円、77580円、77680円、77780円、77880円、77980円、78080円、78180円、78280円、78380円、78480円、78580円、78680円、78780円、78880円、78980円、79080円、79180円、79280円、79380円、79480円、79580円、79680円、79780円、79880円、79980円、80080円、80180円、80280円、80380円、80480円、80580円、80680円、80780円、80880円、80980円、81080円、81180円、81280円、81380円、81480円、81580円、81680円、81780円、81880円、81980円、82080円、82180円、82280円、82380円、82480円、82580円、82680円、82780円、82880円、82980円、83080円、83180円、83280円、83380円、83480円、83580円、83680円、83780円、83880円、83980円、84080円、84180円、84280円、84380円、84480円、84580円、84680円、84780円、84880円、84980円、85080円、85180円、85280円、85380円、85480円、85580円、85680円、85780円、85880円、85980円、86080円、86180円、86280円、86380円、86480円、86580円、86680円、86780円、86880円、86980円、87080円、87180円、87280円、87380円、87480円、87580円、87680円、87780円、87880円、87980円、88080円、88180円、88280円、88380円、88480円、88580円、88680円、88780円、88880円、88980円、89080円、89180円、89280円、89380円、89480円、89580円、89680円、89780円、89880円、89980円、90080円、90180円、90280円、90380円、90480円、90580円、90680円、90780円、90880円、90980円、91080円、91180円、91280円、91380円、91480円、91580円、91680円、91780円、91880円、91980円、92080円、92180円、92280円、92380円、92480円、92580円、92680円、92780円、92880円、92980円、93080円、93180円、93280円、93380円、93480円、93580円、93680円、93780円、93880円、93980円、94080円、94180円、94280円、94380円、94480円、94580円、94680円、94780円、94880円、94980円、95080円、95180円、95280円、95380円、95480円、95580円、95680円、95780円、95880円、95980円、96080円、96180円、96280円、96380円、96480円、96580円、96680円、96780円、96880円、96980円、97080円、97180円、97280円、97380円、97480円、97580円、97680円、97780円、97880円、97980円、98080円、98180円、98280円、98380円、98480円、98580円、98680円、98780円、98880円、98980円、99080円、99180円、99280円、99380円、99480円、99580円、99680円、99780円、99880円、99980円、100080円、100180円、100280円、100380円、100480円、100580円、100680円、100780円、100880円、100980円、101080円、101180円、101280円、101380円、101480円、101580円、101680円、101780円、101880円、101980円、102080円、102180円、102280円、102380円、102480円、102580円、102680円、102780円、102880円、102980円、103080円、103180円、103280円、103380円、103480円、103580円、103680円、103780円、103880円、103980円、104080円、104180円、104280円、104380円、104480円、104580円、104680円、104780円、104880円、104980円、105080円、105180円、105280円、105380円、105480円、105580円、105680円、105780円、105880円、105980円、106080円、106180円、106280円、106380円、106480円、106580円、106680円、106780円、106880円、106980円、107080円、107180円、107280円、107380円、107480円、107580円、107680円、107780円、107880円、107980円、108080円、108180円、108280円、108380円、108480円、108580円、108680円、108780円、108880円、108980円、109080円、109180円、109280円、109380円、109480円、109580円、109680円、109780円、109880円、109980円、110080円、110180円、110280円、110380円、110480円、110580円、110680円、110780円、110880円、110980円、111080円、111180円、111280円、111380円、111480円、111580円、111680円、111780円、111880円、111980円、112080円、112180円、112280円、112380円、112480円、112580円、112680円、112780円、112880円、112980円、113080円、113180円、113280円、113380円、113480円、113580円、113680円、113780円、113880円、113980円、114080円、114180円、114280円、114380円、114480円、114580円、114680円、114780円、114880円、114980円、115080円、115180円、115280円、115380円、115480円、115580円、115680円、115780円、115880円、115980円、116080円、116180円、116280円、116380円、116480円、116580円、116680円、116780円、116880円、116980円、117080円、117180円、117280円、117380円、117480円、117580円、117680円、117780円、117880円、117980円、118080円、118180円、118280円、118380円、118480円、118580円、118680円、118780円、118880円、118980円、119080円、119180円、119280円、119380円、119480円、119580円、119680円、119780円、119880円、119980円、120080円、120180円、120280円、120380円、120480円、120580円、120680円、120780円、120880円、120980円、121080円、121180円、121280円、121380円、121480円、121580円、121680円、121780円、121880円、121980円、122080円、122180円、122280円、122380円、122480円、122580円、122680円、122780円、122880円、122980円、123080円、123180円、123280円、123380円、123480円、123580円、123680円、123780円、123880円、123980円、124080円、124180円、124280円、124380円、124480円、124580円、124680円、124780円、124880円、124980円、125080円、125180円、125280円、125380円、125480円、125580円、125680円、125780円、125880円、125980円、126080円、126180円、126280円、126380円、126480円、126580円、126680円、126780円、126880円、126980円、127080円、127180円、127280円、127380円、127480円、127580円、127680円、127780円、127880円、127980円、128080円、128180円、128280円、128380円、128480円、128580円、128680円、128780円、128880円、128980円、129080円、129180円、129280円、129380円、129480円、129580円、129680円、129780円、129880円、129980円、130080円、130180円、130280円、130380円、130480円、130580円、130680円、130780円、130880円、130980円、131080円、131180円、131280円、131380円、131480円、131580円、131680円、131780円、131880円、131980円、132080円、132180円、132280円、132380円、132480円、132580円、132680円、132780円、132880円、132980円、133080円、133180円、133280円、133380円、133480円、133580円、133680円、133780円、133880円、133980円、134080円、134180円、134280円、134380円、134480円、134580円、134680円、134780円、134880円、134980円、135080円、135180円、135280円、135380円、135480円、135580円、135680円、135780円、135880円、135980円、136080円、136180円、136280円、136380円、136480円、136580円、136680円、136780円、136880円、136980円、137080円、137180円、137280円、137380円、137480円、137580円、137680円、137780円、137880円、137980円、138080円、138180円、138280円、138380円、138480円、138580円、138680円、138780円、138880円、138980円、139080円、139180円、139280円、139380円、139480円、139580円、139680円、139780円、139880円、139980円、140080円、140180円、140280円、140380円、140480円、140580円、140680円、140780円、140880円、140980円、141080円、141180円、141280円、141380円、141480円、141580円、141680円、141780円、141880円、141980円、142080円、142180円、142280円、142380円、142480円、142580円、142680円、142780円、142880円、142980円、143080円、143180円、143280円、143380円、143480円、143580円、143680円、143780円、143880円、143980円、144080円、144180円、144280円、144380円、144480円、144580円、144680円、144780円、144880円、144980円、145080円、145180円、145280円、145380円、145480円、145580円、145680円、145780円、145880円、145980円、146080円、146180円、146280円、146380円、146480円、146580円、146680円、146780円、146880円、146980円、147080円、147180円、147280円、147380円、147480円、147580円、147680円、147780円、147880円、147980円、148080円、148180円、148280円、148380円、148480円、148580円、148680円、148780円、148880円、148980円、149080円、149180円、149280円、149380円、149480円、149580円、149680円、149780円、149880円、149980円、150080円、150180円、150280円、150380円、150480円、150580円、150680円、150780円、150880円、150980円、151080円、151180円、151280円、151380円、151480円、151580円、151680円、151780円、151880円、151980円、152080円、152180円、152280円、152380円、152480円、152580円、152680円、152780円、152880円、152980円、153080円、153180円、153280円、153380円、153480円、153580円、153680円、153780円、153880円、153980円、154080円、154180円、154280円、154380円、154480円、154580円、154680円

スタミナ満点! うなぎの名店へ足を運ぶ

各店独自のタレを使った食欲ももてる料理。職人の技が光る逸品に期待が高まるばかり。思わず「おい」と唸る。うなぎが味わえる名店をご紹介します。



タレに4度漬けた上品な鰻を味わい尽くす

うなぎ亭 友栄
5年がいておいしい
0465-23-1011

通常の約1.5倍の大きさをやわらかくふくらとした身をもつ鰻を厳選して使用。鮮度にこだわり、焼き加減やタレにもこだわり抜いた「うなぎ」は舌の肥えた人をも唸らせる逸品だ。良質な食材と熟練の職人の技が織り成す絶品メニューをぜひ。

11:00~16:00(LO)、土曜・日曜・夜日11:00~17:00(LO) ※時期により異なる
 日本橋 全席 ※時期により異なる
 目黒 60席 ※小田原市風
 122席 ※34台
 使用不可
 124席 ※4000円〜 配達なし
 ※禁煙 ※副都心有明山駅
 風車駅より徒歩約4分

OTHER MENU
 かば焼 496円
 しら焼 540円

LUNCH
 うなぎ茶漬け 2592円
 しら焼 5184円

11:00~14:00 / 16:30~21:00
 目黒 38席 ※小田原市本町2-12-6
 目黒2 30席 ※使用不可
 1200円〜 ※3000円〜
 1200円 ※3560円 ※JR東海本線
 ほか小田原駅東口より徒歩約12分

鰻の旨みが詰まった秘伝のタレが決め手

小田原どん(アジつみれ丼) 1570円
 アジのすり身に梅味噌を練り込んだつみれを御でとじた丼

小田原製菓
清風楼
0465-23-3711

1862年創業の割烹料理店。旬の食材を生かした、ダシをきかせた王道の和食が楽しめる。なかでもほとんどの人が注文するという貴重な逸品。有名なうなぎ御膳「共水」の厳選されたうなぎを、創業時から継ぎ足しているタレで焼き上げている。

LUNCH
 おまかせランチ 1100円
 やきとり丼 1100円
 ぶり焼酎 1200円

OTHER MENU
 焼き鳥 160円
 柳川鍋 1700円
 料理コース(8品) 5200円〜

11:30~14:00 / 16:30~21:00
 目黒 38席 ※小田原市本町2-12-6
 目黒2 30席 ※使用不可
 1200円〜 ※3000円〜
 1200円 ※3560円 ※JR東海本線
 ほか小田原駅東口より徒歩約12分

11:30~13:30(LO) / 17:00~20:30(LO) ※火曜 ※36席 ※小田原市本町3-1-146 ※平日 ※3500円〜5000円 ※配達なし ※分煙 ※JR東海本線
 ほか小田原駅東口より徒歩約12分

ふっくらやわらか 伝統的な江戸前鰻を堪能

うなぎ(竹) 3800円
 やわらかく蒸してから焼き上げた鰻に、辛口のタレが食欲を刺激する。予約すれば予約減してくるのも時期も少ない。

元小田原丼(アジ) 1100円
 小田原産のアジを香味野菜と一緒にショウガの効いたタレと合わせた丼

小田原製菓
鳥かつ樓
0465-22-2078

地下115mから湧き上げる天然水を使い鰻を良質な状態で保つなど品質管理に徹底したこだわりを見せる。鰻は伝統的な手法で製し、竹で打ち、素焼きしてから蒸す。最後にやや辛口のタレで焼き、あっさりとした仕上げは匠の技が光る逸品だ。

11:30~13:30(LO) / 17:00~20:30(LO) ※火曜 ※36席 ※小田原市本町3-1-146 ※平日 ※3500円〜5000円 ※配達なし ※分煙 ※JR東海本線
 ほか小田原駅東口より徒歩約12分

11:30~14:30 / 17:00~20:30
 目黒 50席 ※小田原市相山36-16-1 ※15台 ※使用不可
 1000円〜3000円
 3000円〜 ※配達なし
 2分煙 ※小田原市小田原駅前山崎西口より徒歩約12分

和風食事処 豊陣

季節のご膳 1296円
 季節にあった、天ぷら、刺身、漬物などが楽しめる

小田原製菓
和風食事処 豊陣
0465-37-0708

昔ながらの調理法で、素材の味を引き出した料理と徹底したサービスが堪能できる和食処。うなぎは新鮮なものを使用しており、38年間継ぎ足してきた秘伝のタレを使って香ばしく焼き上げる。ふっくら香ばしいうなぎは定食でも好評を得ている。

11:00~14:30 / 17:00~20:30
 目黒 50席 ※小田原市相山36-16-1 ※15台 ※使用不可
 1000円〜3000円
 3000円〜 ※配達なし
 2分煙 ※小田原市小田原駅前山崎西口より徒歩約12分

11:00~14:45 / 17:00~20:45
 目黒 40席 ※小田原市本町4-4-38 ※10台 ※使用不可
 1200円〜6000円 ※配達なし ※禁煙 ※JR東海本線
 ほか小田原市本町より徒歩約5分

名店で腕を磨いた板長が振る 国産鰻を使ったひつまぶし

ひつまぶし(1人) 240円
 地アジたたき定食 1290円
 刺身定食 1450円
 和定食 2450円

LUNCH
 アジフライ定食 980円
 天丼 1120円

のんき亭
0465-47-3458

東京東府布にある名店「野田」で修業した板長が注文を受けてから鰻を調理。丁寧に焼き上げた鰻は身が厚くふっくらしているのが特徴。また、昭和51年にできた看板メニュー「天むすび」はエビ天を丸ごと1本握った見逃せない逸品だ。

11:00~14:45 / 17:00~20:45
 目黒 40席 ※小田原市本町4-4-38 ※10台 ※使用不可
 1200円〜6000円 ※配達なし ※禁煙 ※JR東海本線
 ほか小田原市本町より徒歩約5分



ランチ **そば・うどん**

こだわりのうどんを
用意して皆様
にご来店お待ちしております。

スタッフ
稲垣はる香さん

黒うどん 山長 本店
〒990-0001 山形県山形市
0465-22-7954

アツアツの煮込みうどんを中心
に体に心にも優しい料理が
味わえるお店。全粒粉を使用し
た茶褐色の自家製麺はコシが強
く歯応えある食感が特徴的。名
古屋の八丁味噌ベースと天然醸
造にこだわった醤油ベースのス
ープのどちらかを選択しよう。

LUNCH
冷やしうどん 950円
とろろうどん(湯・湯) 950円

日 11:30~14:30(LO) / 17:30~22:00
(LO)。日曜 祝日 11:30~14:30(LO)
(17:30~21:00(LO20:30))
■水曜・年末年始 日20席 ■小田原
駅前店心1-17 ■蔵仕 蔵仕使用不可
■酒類 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕
■個室なし ■個室 伊豆箱
根駅東口より徒歩約3分

OTHER MENU
きしめん 親子トッピング 1000円
煮込み豚チヌトッピング 1300円
煮込み芋子カレーチヌ
トッピング 1350円

ゴシが一押し!
煮込みうどん
トッピングミックス
1150円

スープの旨みが染み込んだ
名物煮込みうどんをぜひ

OTHER MENU
きしめん 親子トッピング 1000円
煮込み豚チヌトッピング 1300円
煮込み芋子カレーチヌ
トッピング 1350円

**60余年の歴史を感じる
小田原の名そば店**

ランチ
カレーせいろ 1180円
天ざる 1780円

小田原駅前口
手打ちそば処 田毎
〒990-0001 山形県山形市
0465-24-3030

昭和30年から手打ちそば一
筋を貫く小田原屈指のそば店。
そば粉やカツオ節など食材にこ
だわっており、水は地下55mか
ら汲み上げた地下水を使用。夏
は三七、冬は二八と季節によっ
てそばの配合を変えているなど
細かにまでこだわりが光る。

ゴシが一押し!
田毎そば 1050円

手打ちそばならではのゴシが魅力。
こだわりのつゆに程よい辛みの大
根おろしと白コマと黒コマをブレ
ンドしたすりゴマを合せて。

日 11:00~15:00 ■水曜、節日はしくは
第3水曜 日60席 ■小田原駅前1-6-20
■酒類 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕
■個室なし ■個室なし
■禁煙 ■JR東海道本線山形駅
駅前口より徒歩約7分

OTHER MENU
もりそば 780円
おろしとし 1180円
つくおせいろ 1280円
おろし天ぷらそば 1380円

**特製の旨みたっぷり
ダシの旨みたっぷり
つゆで味わうせいろ**

ランチ
かつ丼 980円

1日30食限定のポ
リュームある丼。
かつとそばのシ
との相性が抜群

そば 翁庵
〒990-0001 山形県山形市
0465-24-2239

料理はもちろん、おつまみの
種類も豊富な地元民から愛され
る店。厳選した国内産そば粉
100%使用の手打ちそばは、コシ
が強くなるとしたのと越して
老若男女問わず人気。そばだけ
でなく肉厚なカツ丼など食べ応
え満点なメニューも揃えている。

日 11:00~15:00 / 17:00~
20:00 ■火曜 日50席
■小田原駅前3-19-18 ■日
■酒類 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕
■個室なし ■個室 伊豆箱
根駅東口より徒歩約3分

ゴシが一押し!
ねぎせいろ 800円

ダシにこだわり、高野菜類味
道のかつ揚げや山田錦、本薬を
使っている。鶏ふかしの秘伝、
ネギの旨みたっぷりの醤油は、
いもの汁の中に入っている。

OTHER MENU
もつろ込み 550円
カレーうどん 870円
けんちんそば 870円

厳選素材で仕上げた 風味豊かなそば・うどんを求めて

創業100年を超える老舗からコシが強く歯ごたえ抜群のうどんの実力店まで、
厳選した5店をピックアップ。行きつけにしたいくなるお店ばかり!

蕎麦 月読
〒990-0001 山形県山形市
0465-37-5522

国内産の厳選したそばの実を農家
から直接仕入れて使用した香り高い
十割そばが魅力。そばは毎日丁寧に
自家製粉しており、他の素材に選別
も加工品を使わず手作りしている。
薪や空焚きなど、そばを味わう環境に
までこだわっているのもポイントだ。

OTHER MENU
鴨汁揚げ 630円
玉子焼 720円
きざみきつね 1130円
天ぷら盛り 1150円
鴨汁 1650円

日 11:30~14:30(LO) / 17:30~20:00
(LO) 19:30 ■そばは毎日丁寧に
自家製粉しており、他の素材に選別
も加工品を使わず手作りしている。
薪や空焚きなど、そばを味わう環
境にまでこだわっているのもポイント
だ。 ■小田原駅前3-19-18 ■日
■酒類 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕
■個室なし ■個室 伊豆箱
根駅東口より徒歩約3分

妥協のない仕事が生む
絶品そばに舌鼓を打つ

ゴシが一押し!
北条皿おろし
1404円

小田原北条五代の繁栄にも
なで寄附けたという地場
産蕎麦を盛り合わせた一皿。
2本の天ぷらは天守閣の
しゃほこをイメージ。

桜えび天ざる 1560円
セキヤクはくはく(に揚げた
地味やまなまをそばと巻
手打ちそばセットに)

ランチ
カレーせいろ 1180円
天ざる 1780円

小田原駅前口
そば処 橋本
〒990-0001 山形県山形市
0465-22-5541

天保の時代より小田原に店を構
える小田原でも屈指の老舗。そば粉
には北海道旭川の母子里地区直送の
ものを使い、ダシには小田原の老舗か
つおし店から仕入れたカツオ節を
使うなど、食材にとことんこだわり、
昔ながらの手法でそばを打っている。

日 11:00~19:00(LO)。水曜・日曜
11:00~18:00(LO) ■酒類
■50席 ■小田原駅前1-13-37
■酒類 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕
■個室なし ■個室 伊豆箱
根駅東口より徒歩約5分

大きなエビにかまぼこも ボリューム満点おろしそば

ランチ
カツ丼 980円

1日30食限定のポ
リュームある丼。
かつとそばのシ
との相性が抜群

そば 翁庵
〒990-0001 山形県山形市
0465-24-2239

料理はもちろん、おつまみの
種類も豊富な地元民から愛され
る店。厳選した国内産そば粉
100%使用の手打ちそばは、コシ
が強くなるとしたのと越して
老若男女問わず人気。そばだけ
でなく肉厚なカツ丼など食べ応
え満点なメニューも揃えている。

日 11:00~15:00 / 17:00~
20:00 ■火曜 日50席
■小田原駅前3-19-18 ■日
■酒類 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕
■個室なし ■個室 伊豆箱
根駅東口より徒歩約3分

OTHER MENU
もりそば 780円
おろしとし 1180円
つくおせいろ 1280円
おろし天ぷらそば 1380円

ランチ
カツ丼 980円

1日30食限定のポ
リュームある丼。
かつとそばのシ
との相性が抜群

そば 翁庵
〒990-0001 山形県山形市
0465-24-2239

料理はもちろん、おつまみの
種類も豊富な地元民から愛され
る店。厳選した国内産そば粉
100%使用の手打ちそばは、コシ
が強くなるとしたのと越して
老若男女問わず人気。そばだけ
でなく肉厚なカツ丼など食べ応
え満点なメニューも揃えている。

日 11:00~15:00 / 17:00~
20:00 ■火曜 日50席
■小田原駅前3-19-18 ■日
■酒類 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕
■個室なし ■個室 伊豆箱
根駅東口より徒歩約3分

OTHER MENU
もりそば 780円
おろしとし 1180円
つくおせいろ 1280円
おろし天ぷらそば 1380円

ランチ
カツ丼 980円

1日30食限定のポ
リュームある丼。
かつとそばのシ
との相性が抜群

そば 翁庵
〒990-0001 山形県山形市
0465-24-2239

料理はもちろん、おつまみの
種類も豊富な地元民から愛され
る店。厳選した国内産そば粉
100%使用の手打ちそばは、コシ
が強くなるとしたのと越して
老若男女問わず人気。そばだけ
でなく肉厚なカツ丼など食べ応
え満点なメニューも揃えている。

日 11:00~15:00 / 17:00~
20:00 ■火曜 日50席
■小田原駅前3-19-18 ■日
■酒類 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕 蔵仕
■個室なし ■個室 伊豆箱
根駅東口より徒歩約3分

OTHER MENU
もりそば 780円
おろしとし 1180円
つくおせいろ 1280円
おろし天ぷらそば 1380円

小田原食本 (42-43/78)

麻婆豆腐 1296円
 四川由来の辛い味。香辛料を使用。本場に近い味わいで提供している。

小田原駅前店
 中国料理 森羅
 〒413-0291 小田原市
 ☎0465-23-0318

和洋の垣根を越え素材の味を吟味してそれらから中華料理にし、あらゆるものからインスピレーションを得て四川の中華に取り入れる想像力をもった店。提供するメニューはすべて手作りにこだわっており、食材には小田原産の魚介も使われている。

目 11:30~14:00(LO) / 17:00~21:30(LO) 国産 800円
 小田原市本町2-14-16 5台
 使用不可 国産 1000円
 分 3000円 国産なし
 分 3000円 国産なし

目 11:30~14:00(LO) / 17:00~21:30(LO) 国産 800円
 小田原市本町2-14-16 5台
 使用不可 国産 1000円
 分 3000円 国産なし
 分 3000円 国産なし



これが名物
 担々麺 972円
 麺やラー油、調味料などすべてこだわりの食材を使用し、手作りにこだわっていることだけではない。この麺や調味料が食べたいという熱烈なファンもいるそう。

OTHER MENU
 海鮮炒麺 1296円
 火鍋コース 3780円

LUNCH
 ラーメン 648円
 担々麺ランチ 850円

季節で食材を変える
 本格四川料理の名店



LUNCH
 五目やきそば 780円
 海老山椒炒め 860円

これが名物
 平日ランチ各種 800円
 昔ながらの醤油ラーメンと選べる二杯が付いたリースナフンセット。ミニ天津炒やミニ焼き魚などがある。写真はミニ中華丼。

OTHER MENU
 豆腐 530円
 新製ラーメン 860円
 前菜3種盛り合わせ 1600円

地元民から愛される
 3代続く街の中華食堂



昇玉特製ギョウザ 5個350円
 ランチのプラス一品にもお酒のお供にもぴったりな餃子

小田原駅前店
 中華料理 昇玉
 〒413-0291 小田原市
 ☎0465-24-0961

1930年創業の居心地のよい中華料理店。料理は丁寧に時間をかけて仕込み、調味料などは自店で作成するなど、手作りにこだわることがモットー。ランチのお得なセットなど価格も手頃で立地も駅チカと普段使いのしやすさ、利便性が高い店だ。

目 11:30~15:30 (LO 15:00) / 17:30~20:30(LO 20:15) 主層 日曜・祝日 11:30~20:30(LO 20:15) 自炊 休層 休層 休層あり 自70席 小田原市本町2-8-8 錦ビル2-3F 国産なし 国産 YUMIZO 国産 1500円 分 570円 国産なし 分 570円 国産なし 国産 YUMIZO 国産 1500円 分 570円 国産なし 分 570円 国産なし



LUNCH
 究極の杏仁豆腐 300円
 担々麺 900円

エビチリフォンデュ 1922円
 味はチリソースだが、洋風のアレンジを効かせているのが特徴

創作中華 寅蔵
 〒413-0291 小田原市
 ☎0465-42-1202

提供する料理はできるだけだけ味を控え、さっぱりとしたやさしい味に仕上げている。料理は通常のサイズだけでなく、半分サイズがあり、小食な人やたくさん種類を食べたい人にも人気。本格中華ながら手頃な価格設定なので財布にもやさしい。

目 11:30~14:00(LO) / 17:00~22:00(LO) 日曜・祝日 11:30~14:00(LO) / 17:00~21:00(LO) 国産 800円 国産 800円 国産 800円
 小田原市本町6-1 10台 国産 800円
 国産 800円 国産 800円 国産 800円
 国産 800円 国産 800円 国産 800円
 国産 800円 国産 800円 国産 800円



日替りランチ 980円
 ランチはライスがお替り自由。お替りライス650円と安いのがウレシ。種類も豊富でスープとサラダも付いてくる。写真は牛肉のフレッシュトマト炒め。

本格中華と創作中華を
 一流のシェフが作る



これが名物
 麻婆豆腐 980円
 本場の香辛料を使用。アツアツの鍋で提供される麻婆豆腐はピリッと辛いものの他に風味豊かな味わいが口の中に広がるが特徴だ。



目 11:30~14:30 / 17:00~21:00(LO 20:30) 国産 800円
 小田原市本町1-4-26 1F 国産 800円
 分 3000円 国産なし



辛さの中に深いコク
 麻婆豆腐に大満足

小田原駅前店
 食乃壺
 〒413-0291 小田原市
 ☎0465-24-4920

四川山椒や四川唐辛子を使用した辛さとシビレがたまらない四川料理を豊富に揃える。メインディッシュが辛いものと辛くないものから選べるランチコースが特に好評だ。辛さが特徴の麻婆豆腐などを食べた後には杏仁豆腐などスイーツも頼みたい。

OTHER MENU
 藤の足中国風煮込み 540円
 雲内肉 豚肉の厚切り特製ソース 540円
 麻婆豆腐 540円
 くらげの物と和え 870円
 ディナー 3780円

LUNCH
 スペアリブの黒豚汁立て 540円
 本日のランチ 1620円

目 11:30~14:30 / 17:00~21:00(LO 20:30) 国産 800円
 小田原市本町1-4-26 1F 国産 800円
 分 3000円 国産なし



市役所裏の、大盛りで評判の店。
 本場の中国家庭料理を楽しもう



海鮮かたやきそば 1501円
 麺もが驚くほどの量の量のかたやきそば。見た目よりも軽い食感で食べやすい

OTHER MENU
 担々麺 994円
 金炒飯 994円
 麻婆豆腐 1166円
 炸醬 1200円
 吉忠肉 1420円

これが名物
 正宗麻婆 950円
 エビチリや餃子、サラダにスープ、デザートなどが付くミニコースのランチ。作り置きせず、いつでも出来たてアツアツで味わえる。

小田原駅前店
 紫福庵
 〒413-0291 小田原市
 ☎0465-32-7400

中国北東の家庭料理を中心に味わえ、提供するメニューもボリューム満点。お龍いっぴいになれると評判だ。またコックが大火力で細く炒め、料理を仕上げた後は追い湯を、170種以上を誇る多彩なメニューから好みの一品を探してみよう。

目 11:30~16:00(LO 14:30) / 17:30~22:00(LO 21:30) 国産 800円
 小田原市本町3-15-4 7F 国産 800円
 分 3000円 国産なし

安いだけでもおいしい
 大ボリュームで満足の質



小田原食本 (44-45/78)

OTHER MENU

あじフライ	800円
なめろう定食	950円
あじ丼	1000円
刺身	1300円
ミックスフライ	1400円

穴場の食事処で楽しむ
地魚の満腹定食セット



港の
ごはんやさん

集まった場所にあり、口コミの評判を聞いてくる客も多いという屋敷的な食事処。人気のアジフライをはじめ、季節の地魚を使った刺身、煮付け、揚げものなど多彩なメニューが揃う。一切作り置きはせず、できたてが楽しめるのもうれしい。

ランチ
ネギトロ+
あじフライセット 1300円
海鮮 1300円

金目セット 2300円
金目メダイは金目魚料理に最適な魚が豊富で、地魚の刺身をセットに

6:30~14:00、市場休業日11:00~14:00
不定休 日18時 小田原市早川1-6-10
小田原水産会館1F 電話 0465-23-9958
0465-23-9958 0465-23-9958
JR東海本線早川駅改札口より徒歩約7分

味わうベキ一品
あじセット 1100円
アジフライと刺身のセットメニュー。刺身はたたきかなめろうから選べる。季節によって異なるが刺身は地魚を中心に提供している。



港に近い海鮮食堂で
贅沢な丼を味わう



アジフライ定食 1380円
小田原産物のアジをこだわりのパン粉を使って揚げたオスマメの定食

OTHER MENU
日替わり定食 1480円
あじフライ定食 1580円
三色丼 1800円

ふるはうす

新鮮な海産物を使い、井や料理を提供する。小田原漁港から徒歩1分という距離にあり、毎日新鮮な食材と全国の旬の魚を直接仕入れしている。アジフライは粗めの生パン粉を使用して衣はサクサク、身はふっくらとしていて人気の高い看板メニュー。



小田原駅前
鶴亀屋 春度

創業も歴史があり観光の拠点にもなるアンティークが所々に置かれている。すぐ近くには砂浜もあるので週末に立ち寄るのにも良い



アンティークに囲まれて
大正浪漫を満喫

自家製チャーシューバーガー 500円
自家製の地産100%牛乳を使った、トッピングはかつ葉のみレンジアップしている

味わうベキ一品
炭焼炙り焼豚重御膳 800円
自家製の地産100%牛乳を使った、トッピングはかつ葉のみレンジアップしている

毎日でも通いたい
町の愛され食堂を尋ねる

海の幸が豊富な小田原ならではの定食やボリュームある丼が揃い踏み。どこか昔ながらの食堂でおいしいご飯を味わって。

漁師めし食堂

店名の通り、小田原漁港で水揚げされた鮮魚を豪快に調理し、提供している。第一番で届いた魚介を適切に処理しているの、鮮度は獲れたてのもの。井よりも大きなかき揚げがのった「豪快漁師のかき揚げ丼1680円」はインパクト大です。

味わうベキ一品
きんめ鯛刺身 1200円
新鮮刺身の塩茹のタレを仕上げたおろし、甘く仕上げたごまこしょうりとした味わい。子供からお年寄りまで人気のある店の名物。

10:00~16:00、土・日・祭日
10:00~17:00 無休 日40食
小田原市早川1-4-8 日20食
電話 0465-24-0056 0465-24-0056
JR東海本線早川駅より徒歩約7分

常連客からもお墨付き
甘辛タレが旨さの秘訣



味わうベキ一品
さしみ盛り合わせ 1200円
厚めに切られたマグロやハマチ、甘エビ、タコやツナと新鮮刺身の盛り合わせ

ランチ
アジフライ 900円
天丼 1400円

OTHER MENU
いか塩から 320円
おほかちゃんのお漬もの 500円
小あじ塩甘汁 530円
かきこ刺身 900円



さかなの食堂
こじま

1971年創業、地元民が通い詰める魚料理の旨い店。先代店主が魚の卸売業をしていたため、小田原魚市場から鮮度が良く、値段も安い魚を仕入れられるという。名物「きんめ鯛刺身」をはじめ、ベテランの板前が作り出す数々の逸品に舌鼓を打とう。

11:30~15:00/17:00~20:00 (LO19:45)、日曜11:30~19:00 (LO18:45) 無休
日7時 小田原市早川1-13-18 日19時
電話 0465-22-2487 0465-22-2487
JR東海本線早川駅より徒歩約7分



味わうベキ一品
アジつくし定食 1700円
地魚アジお刺身定食 1922円

OTHER MENU
アジフライ定食 1382円
刺身まない丼 1700円
かき揚げ丼 1814円
自家製焼餅カトのひもの定食 1922円

味わうベキ一品
大漁天丼 1814円
特大サイズのエビ天全体。野菜天3種を自家製タレで仕上げている



味わうベキ一品
海鮮漁師丼 1700円
旨の人数お1メニュー。小田原漁港直送の新鮮な地魚をたどり盛りつけた。魚漁に合った美味しい贅沢な一杯。

新鮮魚介たっぷり!
漁師らしい豪快調理

小田原食本 (46-47/78)

ランチ 寿司

SUSHIDINING 和魚着彩 たまはち

スズキエフとこいしはち
0465-47-2326



ランチそば、小どんぶりセット 1080円
種類豊富な丼の中から2種類が選べるボリューム満点のお弁当セット

OTHER MENU
つぶ貝のガーリックバター焼 1000円
釜あげしらすのピザ 1300円
仔牛タンのもんだ煮 1300円
にぎりずし上 2100円

11:30~14:00 / 17:00~22:00 (L.O.21:30) 日本橋 目黒駅前
目黒駅前南口599-9 目黒8台
0465-47-2326 日本橋 目黒駅前
目黒駅前南口599-9 目黒8台
0465-47-2326

実業でも利用できる広々とした店内。寿司以外にもピザなど一品料理も用意

にぎりずしセド (ランチ) 1080円
にぎりずしとサラダとお刺身が付くお得なセット。醤油、シタの味や提供温度など絶妙な加減で調整された一貫が味わえる。

旬の魚を鮮やかに一皿に収めた自信作



魚介も日本酒も充実
小田原の鮮魚を堪能しよう

LUNCH にぎり5カン 1404円
特選海鮮丼 2138円

OTHER MENU
煮魚各種 972円~
刺身盛り合わせ 一人前1080円~

海鮮丼 1674円
地魚を中心にごり10種のネタを並べた、いろいろな種類の魚を味わいたい人におすすめ

小田原駅東口
すしや万采
0465-22-5660

「小田原の地魚愛用店」認定第1号店。店主が魚市場の朝りて朝獲れの新鮮な魚を仕入れ、それぞれの魚の持ち味を引き出して提供する。新鮮な魚介に合う酒も用意していて、神奈川県内はもちろん全国の銘酒も充実の品揃えとなっている。

この握りに自信!
にぎり5カン 1836円

11:30~15:00 (L.O.14:30) / 17:00~22:00 (L.O.21:30)
平日 (祝日の場合はランチ営業) 目黒駅前 目黒駅前南口1-4-2 1F 0465-22-5660
0465-22-5660
0465-22-5660
0465-22-5660
0465-22-5660

小田原の魚をメインに使い、地元ならではの魚介を味わえるセット。シラスは高級の魚より仕入れた安心な新しいお刺身。

ミシュランガイドにも掲載されたことのある名店
リーズナブルに名産の魚を並べたので特別な日には是非訪れたい

おいしい地魚を日本酒と一緒に召味ください。

朝獲れたばかりの魚を店主自ら小田原漁港で取り立ててくる。提供されるものは仕入れによって違うので、毎回違った味が登場している。名店「京都吉兆」で基礎を学び、素材を生かした調理法を守り、極上の逸品を楽しませられる。

朝取りにぎり 2100円
地魚を中心に、その日の特産魚を使用。新鮮な魚の旨みが際立つ料理も、名店で修業した魚生ならではの味わい。

鮭ひろ
れひろ
0465-36-0105

六子丼 1200円
鮭ひろ特製、ふっくらやわらかに炊き上げた六子に特製のつゆをかけた丼

OTHER MENU
焼しゅうぶ 3240円
特上鮭 3456円
おまかせ握り 4968円
懐石料理 5400円~

名店で修業した極上の寿司が自慢

11:30~14:00 / 17:00~22:30
日本橋 目黒駅前 目黒駅前南口25-83 目黒5台 0465-36-0105
0465-36-0105
0465-36-0105
0465-36-0105

カウンター席では店主の豪華な手書きメニューを見ることが出来る
駅か近く、おいしい寿司をすぐに食べに行ける



この握りに自信!
地魚のにぎり 2700円
地元でとれたイカやアジなどの魚をメインにし、自家製のたまご焼きも付くメニュー。小田原の新鮮な地魚のあじろを職人の技で最大限に引き出す。

毎朝仕入れた新鮮な地魚を見事な握りで堪能する



勝寿司
0465-22-4340
女性同士や一人で入りやすい店内は本を募集している

おまかせたっぷり 4104円
地魚を中心にしたマグロやサーモン、貝類を12貫セットにしたメニュー

11:30~14:00 (L.O.) / 17:00~20:30 (L.O.) 日本橋 目黒駅前 目黒駅前南口1-4-22 目黒4台 0465-22-4340

LUNCH 地元のなごり 2376円
にぎり 3024円

OTHER MENU
穴子煮こり 756円
地魚カルパッチョ 2160円

新鮮な魚の旨みを引き出す
素材を生かす調理にこだわる

相模湾地魚握り 3240円
小田原産で水揚げされた魚のみを使った握りのセット。その日の仕入れによって内容が変わる

小鉢と握りの膳 1620円
3種類の小鉢と握りが味わえる女性人気の高いセット。食後に出る自家製ランマンジュなどのスイーツも好評。来店予約で内容が変更出来る。

いちじくの握り出汁 1026円
すっぴん茶碗蒸し 1080円
うなぎ御膳(2本) 1296円
生・刺身 1620円

フットホームな接客で皆さまをお待ちしております。

すし処 潮り
0465-22-0448

この握りに自信!
小鉢と握りの膳 1620円
3種類の小鉢と握りが味わえる女性人気の高いセット。食後に出る自家製ランマンジュなどのスイーツも好評。来店予約で内容が変更出来る。

11:30~14:30 (L.O.14:00) / 17:00~22:00 (L.O.21:30) 日本橋 目黒駅前 目黒駅前南口2-7-7 ネットショップ 0465-22-0448
0465-22-0448
0465-22-0448
0465-22-0448

11:30~14:30 (L.O.14:00) / 17:00~22:00 (L.O.21:30) 日本橋 目黒駅前 目黒駅前南口2-7-7 ネットショップ 0465-22-0448
0465-22-0448
0465-22-0448
0465-22-0448

11:30~14:30 (L.O.14:00) / 17:00~22:00 (L.O.21:30) 日本橋 目黒駅前 目黒駅前南口2-7-7 ネットショップ 0465-22-0448
0465-22-0448
0465-22-0448
0465-22-0448

腕利き職人が握る
極上の寿司ネタをランチで堪能

鮮度と味とどこにこだわった自信の寿司を気軽にランチでぜひ。ネタに自信ありの人気寿司店を厳選してご紹介。

居心地の良さが魅力 ゆっくりにカフェエラランチ

日々の生活を忘れて時間を忘れさせてくれるのがカフェの魅力。お茶だけではない、しかりランチが楽しめるカフェを紹介。



たっぷりソースで味わう
野菜もとれるお肉のプレート

カフェエラランチでひと息
箱根山麓クリルプレート 1490円
甘みのある箱根山麓産の鶏ロースをじっくりローストし、パルメザンソースやオリーブオイルで仕上げた。自家製の野菜が付き。

OTHER MENU
季節の野菜スムージー 432円
自家製シフォンケーキ 432円
生パスタのカルボナーラ 1490円
ローストビーフプレート 1706円



はなまるキッチン
はなまるキッチン
0465-69882
P5-A3
以前倉庫だった建物を改装したカフェ。直営農場より直送されるオーガニック野菜を使ったサラダップンなど野菜料理に力を入れている。地元の箱根山麓産の鶏ロースを焼き上げたグリルプレートなどボリュームもある肉料理も楽しめる。

OTHER MENU
0465-69882
P5-A3
以前倉庫だった建物を改装したカフェ。直営農場より直送されるオーガニック野菜を使ったサラダップンなど野菜料理に力を入れている。地元の箱根山麓産の鶏ロースを焼き上げたグリルプレートなどボリュームもある肉料理も楽しめる。



カフェエラランチでひと息
タマトーストセット 1250円

ふわりふわふわのトーストになるように卵の焼き加減を調整している。トースターでじっくりと焼いたサクサク食感の食パンでサンド。



うす焼きポークライス 1100円

老舗から数えてもらいたいような懐かしい薄焼きのポークに絡めている。

OTHER MENU
ロシアコーヒー 800円
ニューオリンズコーヒー 850円
モカフオスティ 850円
アイスカフェショコラ 850円
パンダランチセット 1530円



エプーゼ
エプーゼ
0465-373355
P6-C2
1971年創業。地元民から愛される落ち着いた雰囲気のお洒落な店。自家製のコーヒーは湧き水を使用し、一杯一杯丁寧に豆から挽き、サイフォンで淹れている。カフェメニューはもちろん、「自家製ビザ」(1600円)などお楽しみいただけるメニューも味わいたい。

ランチメニュー
good music and life. cafe ももすけ



カフェエラランチでひと息
プレートランチ 1000円
ハンバーグやおさうざい、味噌汁にご飯など家庭的な料理にこだわった工夫を加えたプレート。旬の食材を使用したため内容は季節により異なる。



カフェエラランチでひと息
サンド 670円
小さく切られたトマトが入った玉子焼きを薄切りトーストでサンド。トーストのサクサクとした食感に、フワフワの玉子がたまらない。

OTHER MENU
VAT69ハイボール 500円
カタオ・ビニョベルデ (西純白ワイン) 500円

ベーカリーカフェ ブラッサム
ベーカリーカフェ ブラッサム
0465-372177
P6-D2
定番のランチのほかに曜日替わりや月替わりのランチもあり訪れるたびにメニューが違っても魅力のひとつ。ランチの内容はすべての野菜がおいしく食べられるメニューになっている。また、食事制限やアレルギーにも可能な限り配慮してくれる。

カフェエラランチでひと息
本日のデリランチ 1512円
おまかせデリ5品と主食、ドリンクなどが付く1人用のランチメニュー。主菜はパンとご飯、グリーンサラダから選べる。

小田原食本 59

小田原食本 (56-57/78)

好みの一杯を見つけよう！ 小田原ラーメンコレクション

海鮮とでなく小田原はラーメンもアツい！小田原系担々麺や小田原系ラーメンなど、個性あふれる多彩な魅力をお立ち寄りください！



特製の木桶で味わう
地場食材を詰め込んだ一杯

A 鮭・醤油 1000円
アンダーサイズ
もろみスープが
かなコンと食感が
小気な底下水餃子
大盛り：替入500円



健康調味料も安全に配慮
調剤番の特製ラーメン

C サシマーマン 900円
トロトロの鮭が自家製
の特製麺が絶妙に組み
合いボリューム満点。
特製削りこごぼうラー
メンをいれたらう。

**6 しょう油チャーシュー
ワンタンメン 1050円**

大ぶりのワンタンは
がっさり噛み込んで
ももたつぷり。ボリ
ューム満ちたお味が
たされる一杯。



既成概念にとらわれない
おいしさを追求する

**サラダほうれん草が
醤油スープにマッチ**



D 醤油らーめん 650円
オーソドックスな
醤油ラーメンの
王道を追求する
おまかせが
オーナーのイチオシ。

小田原食本
日清亭
TEL 0465-22-3282 詳細MAP P5-C2
昭和から続く長寿店
小田原城の目の前に位置し、80年
以上もの間小田原の街を見てきた
ラーメン店。ラーメンはもちろん、
定食や丼物なども提供している街
の食堂のような店だ。昔ながらの
変わらない味付けに、この店の携ん
できた歴史を感じる事ができる。

麺処 まさ屋
TEL 0465-38-6008 詳細MAP P7-A1
後味さっぱり味噌が人気
豚や鶏を12時間以上炊き上げた
スープは、脂っこくなく濃厚な味
増本家の味を楽しめる。トッピング
のチャーシューには三元豚を使い、
ジュシーさがたまらないと評判。
子どもから大人まで男女を問わず
愛される一杯をぜひご賞味あれ。

**ヤバイラーメン
圭一屋**
TEL 0465-20-3809 詳細MAP P7-B3
ラーメンでみんなを笑顔に
「食べるお客さんに笑顔になっ
てもらいたい」と思いを込め日々ラ
ーメンを提供。食材は全て国産に
こだわり、スープも毎々自家製の、
ここでしか食べられない一杯を作る。
大人から子供まで幅広い客層が訪
れ、家族でも気兼ねなく楽しめる。

中華四川
TEL 0465-42-5451 詳細MAP P6-C3
毎日行列のできる人気店
とろみのあるあんかけ風の担々
麺「小田原担々麺」一本で40年近
く続いてきた店。銘柄豚であるも
ち豚を間接から直接仕入れて作っ
た挽肉と、とろみのある豚骨を
絡めて食べる。一風変わった担々
麺を求め今日も行列の人気店だ。

**トンコツの風味が際立つ
キレのある濃厚スープ**

F ヤバイラーメン 800円
濃厚な豚骨スープが
特徴的なヤバイラー
メン。自家製の
のりや天かすを
トッピングした
一杯が人気。

担々麺 900円
辛さは段階から自分
好みのものを選び、
替え玉やトッピングを
絡めて最後まで楽し
む人も多い。

E 担々麺 900円
唯一無二の個性派
“小田原担々麺”の名店

**昔から変わらない味
これが元祖日清メン**

H 日清メン 721円
濃厚かつ後味さっぱり
の飲みやすいスープが
評判。ジュシーな
チャーシューも店自
産メニュー。

味噌ラーメン 750円
濃厚かつ後味さっぱり
の飲みやすいスープが
評判。ジュシーな
チャーシューも店自
産メニュー。

G 味噌ラーメン 750円
濃厚味噌ラーメン
子どもも大人も大満足

麺や笑
TEL 0465-33-7914 詳細MAP P7-B2
鶏ガラベースの絶品スープ
こってり味噌もあっさりとした
醤油も味わえる店。チャーシュー、
メンマ、スープと時間を惜しまず
仕込んで作ったものを使用。醤油、
味噌、トンコツの3種の味ごとに、
細麺と太麺を使い分けているの
で、毎回違った楽しみ方ができる。

栄華軒
TEL 0465-22-2314 詳細MAP P5-B2
健康な合わせ酢が絶妙
安心して食べてもらえるよう化
学調味料を控えめにし、食べやす
いラーメンを目指している。調味
料は黒酢、米酢、みりんなどをミ
ックスした合わせ酢を使用。麺も
5種類の粉をブレンドした自家製
麺を使って健康的に食べられる。

三代目 味の大王
TEL 0465-20-3278 詳細MAP P7-B1
一味違う小田原系ラーメン
こだわりのないのがこだわりで、
何をいれたらおいしくなるかと
とん詰りして今の味に行き着いた
という。まるやかないわゆる「小田
原系」の醤油スープに魚介系ダシ
を加え、さらに磨きのかかった風味
豊かなスープに仕上がっている。

小田原食本 (58-59/78)

おしゃれカフェ

【東京スペースからはガラス越しに見える
現代的なデザインやロイヤルカフェを眺められる
【東京スペースからはガラス越しに見える
現代的なデザインやロイヤルカフェを眺められる
【東京スペースからはガラス越しに見える
現代的なデザインやロイヤルカフェを眺められる

**鈴廣かまほこの里
汐風カフェ**

〒0465-22-3191 小田原市PN-C1
0465-22-3191

地産産を中心に旬な果物を使用した多彩なスイーツが自慢。果物本来の味わいを生かしたパティシエが作るスイーツに名水「箱根百年水」で淹れたコーヒーを合わせるのがおススメ。また持ち帰り用にケーキやゼリー、ジャムなどの販売も行っている。

名水「箱根百年水」仕立て
汐風ゼリーいちご 702円
季節の果物を使った切り餅や甘やん
フルーツのゼリー、季節限定を全
64種類を用意

9:00~18:00(LO17:50)、土曜・日
曜 9:00~19:00(LO18:00)
【無休(臨時休業日あり)】 26席
【小田原市風情245】 300台(静蔵か
まほこの里) 駐車スペース 200台
【500円~1500円】 駐車なし
【】 原産 箱根山梨県山梨県
箱根駅改札口より徒歩5分

OTHER MENU
パナソニック 378円
汐風のゼラート 410円
果物メニュー
クリームブリュレ 410円
フルーツフルーツタルト 453円
伊豆巻のフルーツソースかけ 540円
マンゴードリンク 518円

【バズリクメニュー】
お贈りもの
シフォン 540円
焼餅をしいしっとり
ふわふわに仕上げたパ
ティシエ自慢のシフォン
ケーキ。お土産としても
人気上昇中。



おしゃれカフェ

真汁セット918円
“真”は大豆をすり潰し
た汁液のみ。塩味の
き込みご飯とのセットだ

【バズリクメニュー】
きなぼん 432円
カプチーノ 594円
地元産のパンデュー
ジにカラメルソースとま
まを絡めたスイーツ。食
感のコントラストがア
ドクとよく合う。

【小田原市食本】
きんじろうカフェ
〒0465-23-3246(東海側) 小田原市PS-C1
0465-23-3246

箱根二宮神社境内にある御神「二宮金次郎」をモチーフにしたカフェ。江戸時代に二宮金次郎が食べていたという「真汁」を現代風にアレンジした汁物やきんじろうアートのカプチーノなど、二宮金次郎ならではのユニークなメニューが揃う。

11:00~16:00、土曜・日曜 10:00
~16:30 不定休 76席 小田原
市域内8-10 10台(有料) 駐車不
可 駐車料 500円~ 駐車なし
【】 原産 箱根 伊豆海浜本線
箱根駅改札口より徒歩15分

OTHER MENU
日本茶+(伊豆産)大福セット 432円
アメリカーナ(伊豆産)大福セット 648円
小田原おでん(定期的) 756円

【】店内ではオリジナルの御神印のきんじろう煎茶も販売
【】箱根二宮神社の豊かな自然に囲まれたオープンカフェ

神社内のおしゃれカフェで有名な二宮金次郎を知る

**わざわざ足を運びたい
おしゃれカフェを巡る**

小田原ならではのコンセプトカフェやアットホームな一軒家カフェなど雰囲気良し、味良しのおしゃれカフェが小田原にはたくさん。今回は特に注目の5店をご案内。

【小田原市食本】
CAFE KŪ
〒0465-32-1099 小田原市P7-C1
0465-32-1099

ハンドリップで淹れた芳醇な豆の香りを堪能できるコーヒーや自家製スイーツを味わえる。精選料理をアレンジした野菜たっぷりランチをはじめ、果物と特製漬物を合わせたかき氷「花氷」など、オリジナリティあふれる多彩なメニューも魅力だ。

11:00~18:00(LO17:30) ※ランチ
11:30~14:00 日曜 37席 駐車
小田原市域内2-27-12 10台 駐車
不可 駐車料 500円~2000円
【】 原産 箱根 伊豆海浜本線
箱根駅改札口より徒歩約12分

【小田原市食本】
Marsh Mallow
〒0465-44-4546 小田原市PN-C3
0465-44-4546

見た目もおしゃれなドリンクや色鮮やかな食事メニューを多く取り揃える。地元産の野菜や肉を使った多彩な料理はもちろん、常時10種以上を揃えるクラフトビールや和風アフォガードといったオリジナルデザートなどひと工夫加えたメニューが豊富。

11:00~23:00(フー)LO22:15、ドリン
クLO22:30 日本酒 32席
小田原市風情3-2-26 44席
【】 原産 伊豆海浜本線
箱根駅改札口より徒歩約5分

【小田原市食本】
粒マスタードがアクセント
ジューシー豚肉のカフェ飯

【小田原市食本】
城山に静かに佇む
街の愛されカフェ

【小田原市食本】
和菓子店「菜の花」でも使う
館を焼きたてトーストと共に

モダンな遊びを
楽しむのに
最適な空間
を創り出した
大人の空間

【小田原市食本】
CAFE KŪ
〒0465-32-1099 小田原市P7-C1
0465-32-1099

ハンドリップで淹れた芳醇な豆の香りを堪能できるコーヒーや自家製スイーツを味わえる。精選料理をアレンジした野菜たっぷりランチをはじめ、果物と特製漬物を合わせたかき氷「花氷」など、オリジナリティあふれる多彩なメニューも魅力だ。

11:00~18:00(LO17:30) ※ランチ
11:30~14:00 日曜 37席 駐車
小田原市域内2-27-12 10台 駐車
不可 駐車料 500円~2000円
【】 原産 箱根 伊豆海浜本線
箱根駅改札口より徒歩約12分

【小田原市食本】
Marsh Mallow
〒0465-44-4546 小田原市PN-C3
0465-44-4546

見た目もおしゃれなドリンクや色鮮やかな食事メニューを多く取り揃える。地元産の野菜や肉を使った多彩な料理はもちろん、常時10種以上を揃えるクラフトビールや和風アフォガードといったオリジナルデザートなどひと工夫加えたメニューが豊富。

11:00~23:00(フー)LO22:15、ドリン
クLO22:30 日本酒 32席
小田原市風情3-2-26 44席
【】 原産 伊豆海浜本線
箱根駅改札口より徒歩約5分

【小田原市食本】
粒マスタードがアクセント
ジューシー豚肉のカフェ飯

【小田原市食本】
城山に静かに佇む
街の愛されカフェ

【小田原市食本】
和菓子店「菜の花」でも使う
館を焼きたてトーストと共に

【小田原市食本】
花水ミックス
フルーツ 1000円
イチゴ、パイナップル、バナナ、
キウイ、ブルーベリーなど多彩
な果物と特製漬物を合わせた人気
のデザート。花弁を散らしたよう
な見た目もフォトジェニック。

OTHER MENU
今月のシフォンケーキ 700円
紅茶のパンコッタ 700円
チーズケーキ 700円
水出し
アイスコーヒー 650円

【バズリクメニュー】
花水ミックス
フルーツ 1000円
イチゴ、パイナップル、バナナ、
キウイ、ブルーベリーなど多彩
な果物と特製漬物を合わせた人気
のデザート。花弁を散らしたよう
な見た目もフォトジェニック。

OTHER MENU
今月のシフォンケーキ 700円
紅茶のパンコッタ 700円
チーズケーキ 700円
水出し
アイスコーヒー 650円

【バズリクメニュー】
ホロホロポークサンド(サラダ・
スープ・コーヒー付き) 1200円

【小田原市食本】
Marsh Mallow
〒0465-44-4546 小田原市PN-C3
0465-44-4546

見た目もおしゃれなドリンクや色鮮やかな食事メニューを多く取り揃える。地元産の野菜や肉を使った多彩な料理はもちろん、常時10種以上を揃えるクラフトビールや和風アフォガードといったオリジナルデザートなどひと工夫加えたメニューが豊富。

11:00~23:00(フー)LO22:15、ドリン
クLO22:30 日本酒 32席
小田原市風情3-2-26 44席
【】 原産 伊豆海浜本線
箱根駅改札口より徒歩約5分

【小田原市食本】
粒マスタードがアクセント
ジューシー豚肉のカフェ飯

【小田原市食本】
城山に静かに佇む
街の愛されカフェ

【小田原市食本】
和菓子店「菜の花」でも使う
館を焼きたてトーストと共に

【小田原市食本】
花水ミックス
フルーツ 1000円
イチゴ、パイナップル、バナナ、
キウイ、ブルーベリーなど多彩
な果物と特製漬物を合わせた人気
のデザート。花弁を散らしたよう
な見た目もフォトジェニック。

OTHER MENU
今月のシフォンケーキ 700円
紅茶のパンコッタ 700円
チーズケーキ 700円
水出し
アイスコーヒー 650円

【バズリクメニュー】
ホロホロポークサンド(サラダ・
スープ・コーヒー付き) 1200円

【小田原市食本】
Marsh Mallow
〒0465-44-4546 小田原市PN-C3
0465-44-4546

見た目もおしゃれなドリンクや色鮮やかな食事メニューを多く取り揃える。地元産の野菜や肉を使った多彩な料理はもちろん、常時10種以上を揃えるクラフトビールや和風アフォガードといったオリジナルデザートなどひと工夫加えたメニューが豊富。

11:00~23:00(フー)LO22:15、ドリン
クLO22:30 日本酒 32席
小田原市風情3-2-26 44席
【】 原産 伊豆海浜本線
箱根駅改札口より徒歩約5分

【小田原市食本】
粒マスタードがアクセント
ジューシー豚肉のカフェ飯

【小田原市食本】
城山に静かに佇む
街の愛されカフェ

【小田原市食本】
和菓子店「菜の花」でも使う
館を焼きたてトーストと共に

【小田原市食本】
花水ミックス
フルーツ 1000円
イチゴ、パイナップル、バナナ、
キウイ、ブルーベリーなど多彩
な果物と特製漬物を合わせた人気
のデザート。花弁を散らしたよう
な見た目もフォトジェニック。

OTHER MENU
今月のシフォンケーキ 700円
紅茶のパンコッタ 700円
チーズケーキ 700円
水出し
アイスコーヒー 650円

【バズリクメニュー】
ホロホロポークサンド(サラダ・
スープ・コーヒー付き) 1200円

【小田原市食本】
菜の花ムーンカフェ
〒0465-33-1567 小田原市PS-C2
0465-33-1567

店名には「カフェ」とあるが純粋茶に近い雰囲気のある店。和菓子店「菜の花」経営の店という点も、良質な和菓子やスイーツを味わえるのはもちろん、たまごサンドなど軽食と共に自家焙煎のコーヒーや香り豊かな抹茶が味わえるのが魅力だ。

10:00~20:00(LO19:45)
日曜 42席 小田原市域内1-1-7ハ
ルネ小田原 駐車 1000円
【】 原産 伊豆海浜本線
箱根駅改札口より徒歩約5分

【小田原市食本】
粒マスタードがアクセント
ジューシー豚肉のカフェ飯

【小田原市食本】
城山に静かに佇む
街の愛されカフェ

【小田原市食本】
和菓子店「菜の花」でも使う
館を焼きたてトーストと共に

【小田原市食本】
花水ミックス
フルーツ 1000円
イチゴ、パイナップル、バナナ、
キウイ、ブルーベリーなど多彩
な果物と特製漬物を合わせた人気
のデザート。花弁を散らしたよう
な見た目もフォトジェニック。

OTHER MENU
今月のシフォンケーキ 700円
紅茶のパンコッタ 700円
チーズケーキ 700円
水出し
アイスコーヒー 650円

【バズリクメニュー】
ホロホロポークサンド(サラダ・
スープ・コーヒー付き) 1200円

小田原食本 (62-63/78)

喫茶店

1 白い高級としたシフォンケーキ。香から変わらない落ちない雰囲気がある。2 小田原の地下街にあるソファのコーナー。高級感が目立つ。

小田原駅前店
喫茶店
0465-20-1151

喫茶ジャンボ
昭和を思わせる純喫茶の雰囲気をそのまま残した店。落ち着いた雰囲気、かつおしゃれな内装は女性客にも人気が高い。店自慢の深みのあるコーヒーは、コクがあり風味高いと評判だ。香り豊かなコーヒーを厚切りのトーストと一緒に味わいたい。

ランチ
グラタントースト 600円

クリームあんみつ(日本茶付) 680円
揚げたてのフルーツなど豊富な種類の具材と甘いアイスクリームのバランスが絶妙

OTHER MENU
ハムサンドイッチ 600円
国産ゼリーパフェ 700円
小倉抹茶パフェ 700円

10:00~18:30(L18:00)
不定休(週1日) 40席 小田原市駅前1-2-1 小田原駅前ビルB1F
0465-20-1151 0465-20-1151
0465-20-1151 0465-20-1151
0465-20-1151 0465-20-1151

結びならこのメニュー
厚切りピザトースト 480円
厚切りのパンに自家製マリネソースがのった炭火焼きたまごサンドイッチ。とろりとしたチーズがトーストと絶妙にマッチし食欲そそる。

落ち着いた雰囲気の古きよき喫茶でひと休み

どこが懐かしい喫茶で手作りデザートを楽しむ

ナポリタンセット 880円
自家製の風味豊かなケチャップソースを使用。サラサラとドリンクが付きだお徳

ランチ
エビピラセット 880円
ミックスサンドセット 900円

OTHER MENU
たまごたっぷりプリン 420円
抹茶あんみつ 630円
クリームあんみつ 630円

小田原駅前店
喫茶店
0465-22-2353

六番館
コーヒーは注文が入ってから店オリジナルのブレンド豆を使い、丁寧にペーパードリッップで淹れている。香り高いコーヒーと一緒に、ナポリタンやエビピラ、寒天から手作りしているクリームあんみつなどが昔懐かしいメニューを味わおう。

10:30~18:00(L17:30)
2-4本層 22席 小田原市駅前2-1-3 0465-22-2353
0465-22-2353 0465-22-2353
0465-22-2353 0465-22-2353

結びならこのメニュー
シフォンケーキセット 750円
店内で丁寧に焼き上げ、まるでケーキのようにふわふわのしっとり食感に仕上げた。自慢のシフォンケーキを濃厚なコーヒーと共に。

10:30~18:00(L17:30)
2-4本層 22席 小田原市駅前2-1-3 0465-22-2353
0465-22-2353 0465-22-2353
0465-22-2353 0465-22-2353

小田原駅前店
喫茶店
0465-23-1795

珈琲館 豆の樹
厳選した高品質な豆を使い、サイフォンで淹れたコーヒーはストレートコーヒー 10種類とアレンジコーヒーを11種類用意している。コーヒーや紅茶の種類によってカップの種類も変えるなど味だけでなく見た目でも工夫を凝らしている。

10:00~19:30(L19:00) 30席 小田原市駅前1-2-16 0465-23-1795
0465-23-1795 0465-23-1795
0465-23-1795 0465-23-1795

結びならこのメニュー
カレー&ナポリタン 半々ランチ 950円
スパイシーなカレーにトマトケチャップがほのかに甘みナポリタンと一緒にあったる温かいセット。スープとドリンクも付く。

ランチ
生煮焼き レタスチャーハン ナスとトマトのパンスタ 950円
950円
950円

OTHER MENU
ピザトースト 750円
めんたいスパゲッティ 850円
ドライカレーのカレー 1050円

11:00~22:00 土曜・日曜 休日 11:00~21:00 0465-35-4826
0465-35-4826 0465-35-4826
0465-35-4826 0465-35-4826

小田原駅前店
喫茶店
0465-35-4826

珈琲舎 砂時計
まるでタイムスリップしたかのような感覚になる。アンティークなログハウス風店内。現在2代目が継いで20年以上、店は40年以上も続いている。王道の喫茶メニューと珈琲を一緒に楽しむ常連客も多い。ランチ限定の、やや辛めのカレーが人気。

11:00~22:00 土曜・日曜 休日 11:00~21:00 0465-35-4826
0465-35-4826 0465-35-4826
0465-35-4826 0465-35-4826

結びならこのメニュー
カフェ・オ・レ 650円
フランスのカフェで行われる伝統的な作り方を専らで美味、クレーンまで口当たりまるやか一杯を楽しめる。

OTHER MENU
手作りがばちのフレンチ 420円
ストレートコーヒー各種 540円~
珈琲ぜんざい 600円
ロイヤルミルクティ 650円
ケーキセット 850円~

10:00~19:30(L19:00) 30席 小田原市駅前1-2-16 0465-35-4826
0465-35-4826 0465-35-4826
0465-35-4826 0465-35-4826

小田原駅前店
喫茶店
0465-35-4826

古きよき昭和の香り漂うレストラン併設の喫茶店

セットランチを食べながらゆったりとした時間を過ごす

10:00~19:00(L18:00) 土曜・日曜 休日 10:00~19:00(L18:00) 30席 小田原市駅前1-2-16 0465-37-3557
0465-37-3557 0465-37-3557
0465-37-3557 0465-37-3557

小田原駅前店
喫茶店
0465-37-3557

珈琲れすとらん ぼっかぼか
昔ながらの純喫茶で、落ち着いた店の雰囲気が一番の魅力。自慢のコーヒーはブレンド、ストレート、アレンジなど20種以上揃う。なかでもマイルドブレンドはブラジルをベースに5種の豆がブレンドされていて、飽きがない味わいと人気だ。

ランチ
スタミナ生煮焼き カツカレー 800円
900円

OTHER MENU
マイルドオリジナルブレンド コーヒー 450円
バタートースト 500円
エビピラ 800円

10:00~19:00(L18:00) 30席 小田原市駅前1-2-16 0465-37-3557
0465-37-3557 0465-37-3557
0465-37-3557 0465-37-3557

小田原駅前店
喫茶店
0465-37-3557

歴史ある木材の香りが独特の雰囲気を醸す

1 木と緑のゲートのステキな入り口が印象的。2 コロネのような建物の内装。国内で小旅行気分

小田原駅前店
喫茶店
0465-35-4826

結びならこのメニュー
カレー&ナポリタン 半々ランチ 950円
スパイシーなカレーにトマトケチャップがほのかに甘みナポリタンと一緒にあったる温かいセット。スープとドリンクも付く。

ランチ
生煮焼き レタスチャーハン ナスとトマトのパンスタ 950円
950円
950円

OTHER MENU
ピザトースト 750円
めんたいスパゲッティ 850円
ドライカレーのカレー 1050円

11:00~22:00 土曜・日曜 休日 11:00~21:00 0465-35-4826
0465-35-4826 0465-35-4826
0465-35-4826 0465-35-4826

小田原駅前店
喫茶店
0465-35-4826

昔ながらの喫茶店で至福のひと時を過ごす

喫茶店にはコーヒーはもちろん、こだわりのサンドやデザートも揃えているのも魅力のひとつ。どこが懐かしい喫茶店で充実した時間を過ごそう。

10:00~19:30(L19:00) 30席 小田原市駅前1-2-16 0465-23-1795
0465-23-1795 0465-23-1795
0465-23-1795 0465-23-1795

小田原駅前店
喫茶店
0465-23-1795

珈琲館 豆の樹
厳選した高品質な豆を使い、サイフォンで淹れたコーヒーはストレートコーヒー 10種類とアレンジコーヒーを11種類用意している。コーヒーや紅茶の種類によってカップの種類も変えるなど味だけでなく見た目でも工夫を凝らしている。

10:00~19:30(L19:00) 30席 小田原市駅前1-2-16 0465-23-1795
0465-23-1795 0465-23-1795
0465-23-1795 0465-23-1795

小田原駅前店
喫茶店
0465-23-1795

小田原食本 (64-65/78)

海の幸を味わい尽くす 海鮮居酒屋で酔いしれる

酒の肴にほぐす。唐揚げがいっぱい、小田原では海鮮を食べなければならぬ！
今回は特に新鮮な力を入れていっしょに居酒屋を大特集



■様々な日本酒がカウンター越しに調理風景が見える。■メニューの盛り合わせが豊富に見える。■唐揚げも人気。■常連客も多い。

ランチ
にぎやか刺身丼 1000円(税別)
上品盛り合せ定食(上) 1000円(税別)
金目鯛の煮付 1500円(税別)

OTHER MENU
手作りコロッケ 480円(税別)
手作りさつまあげ 480円(税別)
山イモ揚げ刺身 480円(税別)
鶏なんばんたるたる 580円(税別)
ナスキーマ 580円(税別)

この海鮮料理をぜひ
お刺身盛り合せ 2人前
1600円(税別)〜



その日の魚 1300円(税別)
小田原ならではの魚を使い、甘めの醤油で味付けする(写真はカサゴ)



この海鮮料理をぜひ
お刺身盛り合せ 2人前
1600円(税別)〜

**小田原駅前
居酒屋 金時**
いざや さんさん
0465-23-0721

小田原で約30年の歴史を持つ居酒屋。休日はもちろん、平日の夕方には仕事帰りのサラリーマンで賑わう。店の自慢は何と言っても魚料理。昔ながらの素朴な味付けは懐かしくホッとさせるような料理ばかり。地酒も豊富に取り揃えられているが嬉しい。
11:30~14:00(L13:30) 17:00~22:00(L) 日曜17:00~22:00(L21:00) 不定休
163席 小田原市栄町1-2-25 個室なし
0465-23-0721 0465-23-0721 1000円
0465-23-0721 0465-23-0721 1000円
0465-23-0721 0465-23-0721 1000円
JR東海道本線は小田原駅東口より徒歩約3分

おいしい魚料理が並ぶ
長年愛される居酒屋

板前の技術が光る
豪華な海鮮盛り



地アジのフライ 時価
おいしい地アジがなければ出ないメニュー。衣はサクサク、身はふっくらとしている



■木を基調としたモダンな盛り。調理風景が見えるオープンキッチンも人気。■14年連続の老舗海鮮居酒屋の店。店内の様子が見えるガラス張りの店舗外

**小田原駅前
海鮮横丁
うおくに**
いざやさんさん
0465-22-1234

小田原市場から仕入れた新鮮な地魚や各地から取り寄せた旬の魚介を使った料理が自慢。ランチでは丼や定食で魚介をリーズナブルに提供し、ディナーでは刺身や寿司など定番から和食の枠にとられない魚介の逸品メニューをお酒と共に楽しめる。
11:00~15:30(L15:00) 17:00~22:00(L21:00) 土曜・日曜・祝日11:00~22:00(L21:00) 2F丸太小路に隣接する
52席 小田原市栄町1-1-7 丸太小路
0465-22-1234 0465-22-1234 1000円
0465-22-1234 0465-22-1234 1000円
JR東海道本線は小田原駅東口より徒歩約3分

ランチ
特選三色丼 1500円
おまかせ握り9貫セット 1728円

OTHER MENU
揚げたて さつま揚げ 650円
鮮魚のあら煮 1000円

この海鮮料理をぜひ
おまかせ握り9貫 1280円
その日仕入れた魚介も職人が選び取りにするため、ネタは日によって異なる。鮮度抜群の旬の魚介も職人の技が光るこだわりの一品。



**小田原駅前
相仙**
いざやさん
0465-47-8329

小田原産の魚介を熟練の板前が調理したものを提供。新鮮な魚介を刺身に楽しめるほか、地元魚介を焼き物や煮物、丼でも味わえる。ランチのメニューも豊富でご飯のお替り汁付きで食べられるのも魅力。
17:00~23:00(L22:30) 日曜休
52席 小田原市南町4-2-4 2F
0465-47-8329 0465-47-8329 1000円
0465-47-8329 0465-47-8329 1000円
JR東海道本線は小田原駅東口より徒歩約2分

OTHER MENU
まぐろとアボカドのサラダ 680円
刺身3点盛り 980円

幻想的な店内で心ゆくまで
新鮮な魚介を味わい尽くす



この海鮮料理をぜひ
朝どれ鮮魚のお造り
盛り合わせ 1人前1575円
無玉で刺したものは以外と硬い。それらを美味しくいただくように下処理をして提供。遠くから運送しているからこその提供できるメニュー。

**小田原駅前
大人の隠れ家ダイニング
ゆらり**
いざやさん
0465-23-2279

毎朝小田原真鶴港から直送される鮮度抜群の魚介がウリの店。刺身や串焼きなどの手軽な料理から創作の料理まで幅広く提供している。店内はかまぐらをイメージしてカウンター席や座敷、半個室があり用途や人数によって使い分けもできる。
17:00~24:00(フードL02:30、ドリンクL02:30) 日曜休
25席 小田原市栄町1-4-5 3F
0465-23-2279 0465-23-2279 1000円
0465-23-2279 0465-23-2279 1000円
JR東海道本線は小田原駅東口より徒歩約2分



この海鮮料理をぜひ
鮮のなまろうしを焼き 560円
アボカドと海老の温泉サラダ 880円

**小田原駅前
海鮮・炭焼き
ほのり**
いざやさん
0465-43-7837

オープンキッチンが店員との距離が近く、会話が弾むアットホームな雰囲気の内。毎朝仕入れる海の幸をメインに季節に合わせた料理を提供している。ほかにも職人が仕上げる炭火焼鳥が6月から始めた富士岩プレート焼肉も人気のメニュー。
17:00~24:00(L02:30) 金曜・土曜17:00~23:00(L1) 日曜休
25席 小田原市栄町222-14
0465-43-7837 0465-43-7837 1000円
0465-43-7837 0465-43-7837 1000円
JR東海道本線は小田原駅東口より徒歩約15分



この海鮮料理をぜひ
美味しい魚の刺盛り 時価

**小田原駅前
じんりきダイニング
わびと**
いざやさん
0465-43-6907

和食中心のオリジナル料理を提供する居酒屋。小田原真鶴港直送の魚を使用した刺身や北海道十勝産そば粉を使ったそば、"和豚もちぶた"を使った串あななどが自慢だ。既成食品は極力使わず、手作りにこだわった料理はボリュームもあり満足できる。
17:00~24:30 土曜・日曜・祝日17:00~21:30 日曜休 130席
小田原市栄町1-3-12 5F
0465-43-6907 0465-43-6907 1000円
0465-43-6907 0465-43-6907 1000円
JR東海道本線は小田原駅東口より徒歩約2分

小田原食本 (70-71/78)

グリーンカレー 930円(税別)
 香利豊かなジャスミンライスを使った
 ハーブの香り豊かなタイのグリーン
 オーナージュの
 料理を
 ぜひご賞味下さい。

**Dee アジアン
 食材キッチン**

日本人好みには味を調節して
 いないというタイやベトナム、
 ラオスの本格的な家庭料理が楽し
 める。食材、調味料には自家
 製のオリジナルソースやタレ、
 カレースープを使い、フォーや
 カレーパスタなど、どの料理も
 香り高い仕上がりにしている。



**現地の味にこだわり抜く
 東南アジアの家庭料理**

LUNCH
 カハライス 900円(税別)
 トムヤムラーメン 980円(税別)

■11:30~15:00 / 17:30~20:00(LO)
 毎月第1・2日曜 第3日曜 小田原市南
 町1-9-22 自由ビル1F 第3日
 曜 10:00~15:00 第4日曜 10:00~25:00 第
 5日曜 10:00~25:00 第6日曜 10:00~25:00 第
 7日曜 10:00~25:00 第8日曜 10:00~25:00 第
 9日曜 10:00~25:00 第10日曜 10:00~25:00 第
 11日曜 10:00~25:00 第12日曜 10:00~25:00 第
 13日曜 10:00~25:00 第14日曜 10:00~25:00 第
 15日曜 10:00~25:00 第16日曜 10:00~25:00 第
 17日曜 10:00~25:00 第18日曜 10:00~25:00 第
 19日曜 10:00~25:00 第20日曜 10:00~25:00 第
 21日曜 10:00~25:00 第22日曜 10:00~25:00 第
 23日曜 10:00~25:00 第24日曜 10:00~25:00 第
 25日曜 10:00~25:00 第26日曜 10:00~25:00 第
 27日曜 10:00~25:00 第28日曜 10:00~25:00 第
 29日曜 10:00~25:00 第30日曜 10:00~25:00 第
 31日曜 10:00~25:00



これが幸味の味

家庭のベトナムの代表的な
 料理と香辛料料理
 (生春巻き・揚げ春巻き・
 エビ炒め等)にタイ
 一斗がけ(調理学セット)

OTHER MENU
 春巻き盛り合わせ 950円(税別)
 パタヤ 950円(税別)
 ラーブ 980円(税別)



これが幸味の味

片浦漁師の
 パエリア風ライス
 (400円)

季節の魚と地元産の野菜と
 素材をたっぷり使い、旨味特
 別スープで炊き上げる。人に
 合わせた味が楽しめるので
 大人気です。



**本場仕込みの地中海料理で
 美しい片浦の海の幸を食す**

旬魚のアンダルシア風フリット 580円
 主小田原近海の旬魚を使った店特製の粉
 でカラッと揚げられている

OTHER MENU
 本日のオレングのカルパッチョ 480円
 カタルニャ風焼きプリン 480円
 小籠包のアヒージョ 680円
 地産と片浦産の旬魚のバリエア
 (Mサイズ) 1480円



**アジアンキッチン
 風来**

アジアを旅した店主こだわりの
 本格アジア料理と、季節の食
 材を使った串揚げが自慢。串揚
 げはラードとヘッドをブレンド
 したオリジナルの油でカラッ
 と揚げた軽い食感が特徴。串揚
 げとアジア料理の両方が楽しめる
 コースもおすすです。



これが幸味の味

串揚げ7種セット 1680円
 季節の魚や野菜、肉なども
 リンパムのブレンド油で揚げた
 串揚げはビールと相性抜群

OTHER MENU
 ガーリックシュリンプ 780円
 グリーンカレーラーメン 880円
 自家製さきおの生ハムサラダ 900円
 串揚げ付きデザートコース 2800円

■11:30~14:00(LO13:30) / 18:00~22:00
 (LO21:30) 毎月第2日曜 小田原市南町
 420 第15日 第2日曜 10:00~25:00 第3日
 曜 10:00~25:00 第4日曜 10:00~25:00 第
 5日曜 10:00~25:00 第6日曜 10:00~25:00 第
 7日曜 10:00~25:00 第8日曜 10:00~25:00 第
 9日曜 10:00~25:00 第10日曜 10:00~25:00 第
 11日曜 10:00~25:00 第12日曜 10:00~25:00 第
 13日曜 10:00~25:00 第14日曜 10:00~25:00 第
 15日曜 10:00~25:00 第16日曜 10:00~25:00 第
 17日曜 10:00~25:00 第18日曜 10:00~25:00 第
 19日曜 10:00~25:00 第20日曜 10:00~25:00 第
 21日曜 10:00~25:00 第22日曜 10:00~25:00 第
 23日曜 10:00~25:00 第24日曜 10:00~25:00 第
 25日曜 10:00~25:00 第26日曜 10:00~25:00 第
 27日曜 10:00~25:00 第28日曜 10:00~25:00 第
 29日曜 10:00~25:00 第30日曜 10:00~25:00 第
 31日曜 10:00~25:00

■11:00~15:00(LO14:30) / 17:00~22:00(LO21:30)
 毎月第2日曜 小田原市南町155-1 ジュネス小田原
 B1F 第3日 第4日 第5日 第6日 第7日 第8日 第9日 第10日 第11日 第12日 第13日 第14日 第15日 第16日 第17日 第18日 第19日 第20日 第21日 第22日 第23日 第24日 第25日 第26日 第27日 第28日 第29日 第30日 第31日

**スパイスの香りが食欲を刺激する!
 気軽に味わいたい各国料理**

ベトナム料理からタイ料理まで本場の味と文化を体感できるお店が小田原には揃っています。
 今日はいつもとひと味違った料理を食べてみて。



ベトナム料理 オーラック

ベトナム料理 オーラック
 小田原市南町155-1 ジュネス小田原
 B1F 第3日 第4日 第5日 第6日 第7日 第8日 第9日 第10日 第11日 第12日 第13日 第14日 第15日 第16日 第17日 第18日 第19日 第20日 第21日 第22日 第23日 第24日 第25日 第26日 第27日 第28日 第29日 第30日 第31日



これが幸味の味

フォー(5) 738円
 パタヤなどの香辛料がよいア
 ラメントにこだわっているフォー、
 エスニック仕立ての串揚げとつ
 り合わせたデザートがおいしい。

LUNCH
 青パプリヤとエビのサラダ 980円
 アジアンブ
 980円

OTHER MENU
 スベアリア(2本) 1080円
 パインセオ 1490円



これが幸味の味

タイ料理といえどという定番メニ
 ュー。タイ本場のハーブを使い
 香り高く仕上げたひき肉と半熟玉
 子焼きが絶品の味わいを出し。

OTHER MENU
 トードンクワン 780円
 パタヤ 980円
 ガイヤン 1080円



これが幸味の味

タイ料理といえどという定番メニ
 ュー。タイ本場のハーブを使い
 香り高く仕上げたひき肉と半熟玉
 子焼きが絶品の味わいを出し。

LUNCH
 トムヤムラーメン 980円
 カオパタン 980円
 カオマンガイ 980円

■11:00~15:00(LO14:30) / 17:00~22:00(LO21:30)
 毎月第2日曜 小田原市南町155-1 ジュネス小田原
 B1F 第3日 第4日 第5日 第6日 第7日 第8日 第9日 第10日 第11日 第12日 第13日 第14日 第15日 第16日 第17日 第18日 第19日 第20日 第21日 第22日 第23日 第24日 第25日 第26日 第27日 第28日 第29日 第30日 第31日

■11:00~15:00(LO14:30) / 17:00~22:00(LO21:30)
 毎月第2日曜 小田原市南町155-1 ジュネス小田原
 B1F 第3日 第4日 第5日 第6日 第7日 第8日 第9日 第10日 第11日 第12日 第13日 第14日 第15日 第16日 第17日 第18日 第19日 第20日 第21日 第22日 第23日 第24日 第25日 第26日 第27日 第28日 第29日 第30日 第31日

小田原食本 (72-73/78)

料理人のこだわりが光る 上質な和食に感動

旬の食材を使った料理など四季々の味を楽しめるのが和食の魅力。料理人のこだわりを詰めこんだ和食を堪能しよう。

LUNCH
こだわり丼 2700円
和風ステーキ丼 4212円

OTHER MENU
季節めん 1944円
福ひつまぶし 5400円
炭(料理食品・食事・付録) 5400円



相模湾の豊富な魚介類と京野菜を組み合わせた御膳

小田原駅東口
四季料理 和菓子 右京
しりとり かしら とうふ
0465-23-7878 営業時間 P5-02
小田原城近くの閑静な住宅街にあるミシュランで一つ星を獲得した店。関西の献立をベースに小田原の豊富な魚介と京野菜を組み合わせて作る“関西別荘 懐石風”料理は季節感溢れる。和菓子の販売も行い食事後のデザートとしても人気がある。

この店の逸品
点心若菜膳 3132円
季節のおかずを小さくまとめたメニュー。旬菜を絡みにひつまぶしと合わせている。種類も豊富で、美味にはデザートも付く。



四季御膳 4212円
お祝い物とご披露。組合せなどが楽しめる。四季折々の食材で色鮮やか。

0465-23-7878 営業時間 P5-02
小田原城近くの閑静な住宅街にあるミシュランで一つ星を獲得した店。関西の献立をベースに小田原の豊富な魚介と京野菜を組み合わせて作る“関西別荘 懐石風”料理は季節感溢れる。和菓子の販売も行い食事後のデザートとしても人気がある。



この店の逸品
前菜と手打ち蕎麦
本日のコース料理の一品。シイタケやダシ巻き玉子など、旬の食材をきゅっと盛り込んだ前菜一品と、粉にこだわったのどほしのよのよの二刀蕎麦を堪能しよう。

OTHER MENU
コース(夜) 5500円(税別)
コース(昼) 8500円(税別)

LUNCH
本日のコース(昼)
3500円(税別)

大人の隠れ家で本格和食料理を嗜む

トウモロコシ豆腐煮物焼
本日のコース料理の一品
丁寧に作った出汁と旬の食材を盛り込んだ店自慢のお椀

ながや
ながや
0465-22-8765 営業時間 P7-01

銀座の老舗で修業を積んだ後、フランスへ渡り8年経験を積んだ店主が営む。毎朝手打ちしている上品な仕上げのそばは、朝獲れの新鮮野菜や漁獲で獲れたばかりの鮮魚を使った本格和食を堪能しよう。季節の味を厳選素材のコース料理で堪能しよう。

0465-22-8765 営業時間 P7-01
0465-22-8765 営業時間 P7-01
0465-22-8765 営業時間 P7-01

やきどり・釜めし専門店の 見事な職人技を体感できる



小田原駅東口
小田原 鳥ぎん
あじふ 2184
0465-23-0231 営業時間 P5-02
創業47年を数える地元人気店。焼き鳥は炭の状態を見ながら部位ごとに職人技で焼き加減を調節し、塩とタレの2種類で楽しめる。20種類以上の具から選べる釜めしをはじめ、焼き鳥・刺身の以外のメニューも種類豊富な点が自慢だ。



OTHER MENU
おきき 213円
れび 246円
味噌味噌揚げ 583円
鶏トック 905円

LUNCH
鳥ぎんランチ(平日限定)
お好きな釜めし+664円
元田焼といくらの新子釜めし 1717円

この店の逸品
五目釜めし 1188円
店の一番人気で看板メニュー。ダシの取り方や食材を入れるタイミングなど、すべてにこだわった一品。具材の種類も豊富な焼き鳥の楽しみメニューだ。

焼きと卵でやわらかい作りを演出し大人の空間を作り上げている



驚きのボリュームで コースもよい刺し盛

LUNCH
日替わりランチ 918円~
相模湾 相模湾刺身御膳 1620円



小田原駅東口
ぐいのみオハシ
ぐいのみオハシ
0465-46-9095 営業時間 P5-02
小田原漁港の新鮮な地魚を使った刺身や海鮮などの料理と共に全国の銘酒が楽しめる。日本酒50種を自分で選んで注いで楽しめるスタイルの飲み放題が好評。お酒を片手に名物の刺し盛や揚げもの、バーニャカワダなど多彩な料理を味わいたい。

OTHER MENU
いぶりかつこ 486円
クリームチーズ 810円
和風漬物のソース 1078円

上日祝のちよと早めのディナーを味わうならこの店!

OTHER MENU
いわし(1尾) 220円
いわし(3尾) 550円
あじのたたき丼 1350円

LUNCH
地あじのフライ定食 1400円
海鮮丼 2200円

浜屋
0465-24-4800 営業時間 P4-01
新鮮な刺身を中心とした海鮮料理を楽しむ食事処。ベットのテラスも設置してあるので、晴れた日は外で波の音を聞きながらの食事も楽しめる。自家製の干物や塩辛、かまぼこ等を販売しているこちらも人気が高い。



この店の逸品
あじあしたたき定食 1650円
活きアジを焼いて塩をきり、アジとは異なる、活きたアジのきゅっとした食感を堪能しよう。朝獲りの新鮮な魚介を味わおう。

潮騒を聞きながらテラスで海鮮を堪能

小田原食本 (74-75/78)

希少な黒毛和牛の贅沢グリルを食す



このお肉にうっとり

OTHER MENU
北海道産と海老しんじょうの黒白揚げ 1058円
はなまる真田野菜の西もりサラダ 1274円
さかみあやせ鶏のローストははっつとパイルアップのソース 1922円

小田原食本
MORI-MESHI 小田原
モリメンおだら
0465-43-8846

水々を使ったどこか落ち着いた雰囲気のある、アラカルトが充実した店。食材には地元の相州和牛、小田原地産など地産地消のものを使用。旬の食材を仕入れる度に最適な調理方法で提供するためディナーはすべて日替わりメニューとなっている。

肉本来の味を楽しむ 本格和牛の焼肉店



OTHER MENU
牛の盛り 390円
ガーリックピラフ 690円
牛の炙り 1490円
焼とれバーニャカッダ 1590円
焼肉盛り 5990円

小田原食本
本格和牛 和牛屋
創業70年を誇る老舗和牛卸屋「中川食肉」直営の焼肉店。和牛1頭からわずかしか取れない「みすじ」や「さぶとん」といった希少な部位も提供している。肉の味を十分に堪能するため塩こしょうや醤油、本わさびなどで食べるのがおすすめ。

小田原で焼肉なら「七輪焼きで、激旨焼肉」

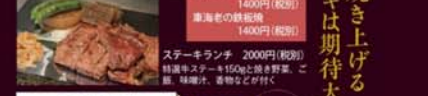


このお肉にうっとり

OTHER MENU
かるひらめん 780円
黒刺し 980円
激旨カルビ 1070円

小田原食本
激旨焼肉 うしえ者
目利きが選ぶ黒毛和牛はもちろん、柔らかなく風味と旨みにこだわった肉のメニューはどれも秀逸。いつまでも「旨い!」と言うにふさわしいメニューの開発に日々取り組む。大盛りの白米と一緒に炭火七輪で焼き上げた炭焼肉を堪能しよう。

手際よく焼き上げる 絶品ステーキは期待大



OTHER MENU
天然真鯛の白ワインソース 2800円(税別)
フランス産フレッシュフォアグラランデー 3500円(税別)
浜あわびの鉄板焼 4500円(税別)

小田原食本
ステーキハウス響
厳選した黒毛和牛と旬の野菜などを鉄板焼きで味わえる。シンプルな調理法だが、おいさを最大限に引き出せる。鉄板はすべの原産物で、シェフの見事な鉄板さばきと漂ってくる香ばしい香りに食欲をそらせること間違いなし。

贅沢かつ豪快にかぶりつきたい 魅惑の肉料理でパワフルディナー

ボリューム満点の焼肉にジューシーなステーキ... 味もボリュームも大満足な肉料理の魅力は尽きることない。かつりディナーを味わって。



このお肉にうっとり

OTHER MENU
鶏ももたたき 1080円
朝引きの新鮮な鶏もものみを使用。ポン酢と味噌でさっぱりと食べるのがおすすめ。

昭和35年創業の唐揚げの名店で 若鶏の半身揚げをがぶり



このお肉にうっとり

OTHER MENU
三五 216円
季節のザル野菜 518円
チキンボール 540円
しゃも 540円
鶏もも漬 648円
砂肝 702円

小田原食本
鶏の三平
半世紀にわたる地元小田原で営業を続けている老舗。看板メニューの若鶏の半身揚げはシンプルな塩味でクセになる味わい。昼は様々な定食を用意。夜はお酒のお供としても若鶏の半身揚げを堪能できる。老舗だが気兼ねなく入れるのも魅力だ。



このお肉にうっとり

元祖若鶏の半身揚げ 1296円
厳選した生後40日以内の産地産鶏のみを使用。注文を受けてから調理を行い2度揚げすることで最高のジューシーな鶏肉を堪能できる。



このお肉にうっとり

OTHER MENU
ガーリックライス 380円
豚はらみ 680円
特製とろろ冷めん 780円
牛ハラミ 880円

小田原食本
城下町ホルモン 東通り店
東京の名店「新宿ホルモン」ののれん分け。アットホームな雰囲気、体育会系スタッフの元気な接客もウリのひとつ。しっかり下処理されて仕込まれたホルモンは臭みもなく、ホルモンが苦手な人も店の料理を食べ、克服する人も多いという。

小田原食本 (76-77/78)

小田原 食本

発行人 森内加利
編集人 大澤直樹
総編集長 高橋典子

Staff

編集長
酒井きみ子

編集アシスタント
佳山由香

編集・取材・文
株式会社エヌアイフ

撮影
株式会社エヌアイフ
村山博樹
野村晋太
小川和由

表紙デザイン
スズキアキヒロ

写真デザイン
株式会社エヌイー

マップ制作
びんデジタルマップ(竹書院、筑地蔵一社)
ロードランナー

印刷
株式会社エヌイー

印刷・装本
凸版印刷株式会社

発行・販売 びん株式会社
〒150-0011
東京都渋谷区東1-2-20
渋谷ファーストタワー
☎03-5774-5200(代表)
☎03-5774-5207(編集)
☎03-5774-5248(販売)
☎03-5774-5257(広告)

広告 地野安生
販売 坂倉雄太
製作 吉本健輔

©びん株式会社
※本誌記事の無断転写、流用、複製、放送等
は固くお断りいたします。
※本誌掲載の情報は、取材・調査を2018年5
月~6月下旬にかけて実施しております。その
後、諸事情により情報などが変更、改定にな
る場合がありますのでご了承ください。
※本誌では基本、税込価格(税込)を記載し
ています。店頭によりサービス料が別途必要
な場合がありますのでご注意ください。