

# 小田原どんマップ

# 小田原どん

Odawara - Don MAP 2019



小田原どん は登録商標です

**21** 横濱 ぶらんとん  
Yokohama Buranton

小田原市前川100  
0465-47-5754  
10:00~L.O.20:30  
無し  
プレスボ小田原  
シティモール  
駐車場

**小田原北條合戦丼**  
スープ  
910円+税 限定10食

とんかつと炙り豚に小田原伝統「いいちみそ」で仕上げた味噌だれをかけて Pork cutlet and roast pork with Odawara traditional "lichimiso" miso sauce.

**22** そば茶屋 矢秀庵  
Soba Chaya Yashuan

小田原市成田807-2  
0465-37-1150  
平日/11:00~14:00 17:00~20:00  
土・日・祝/11:00~21:00  
元日・火曜日  
(祝日の場合営業)  
20台有

**小田原鯉梅香丼**  
小鉢・サラダ・海老天・小井そば・香の物  
1,500円+税 限定10食 予約可

曾我梅林をイメージして梅風味に仕上げました  
Japanese plum flavored dish in an image of plum orchard

**23** 相仙  
Aisen

小田原市国府津4-2-4  
0465-47-8329  
11:30~13:30  
17:00~L.O.22:30  
月曜日  
2台その他  
提携駐車場有

**小田原鯉天梅茶漬けどん**  
お新香・小鉢・特製出汁  
1,250円+税 限定10食 ランチのみ提供

地場の新鮮な鯉を天ぷらに。半分は梅と共に残りは特製出汁茶漬けで Fresh local Horse mackerel tempura. Enjoy it with Japanese plum, and special stock chazuke (chazuke: rice with hot water or green tea poured on it)

**小田原どんとは(定義)**

- 一 小田原の海と大地で生まれた新鮮な食材を、一つ以上用いること
- 二 伝統工芸品・小田原漆器の器に盛って饗すること
- 三 お客様に満足していただき小田原をさらに好きになっていただけるよう、おもてなしすること

Terms of Odawara Don

1. Prepared with more than one local foods made in Odawara.
2. Served with traditional Odawara Lacquer ware.
3. Satisfactory hospitality.

**1** 富士屋ホテル フュージョンダイニングF  
Fujiya Hotel Fusion Dining F

小田原市栄町1-1-9 小田原ラスカ2F  
0465-21-2880  
11:00~L.O.21:30  
小田原ラスカの定休日に準じる  
無し

**小田原どん・ビストロスタイル**  
~ローストビーフどん~  
スープ・デザート  
1,723円+税 ランチ限定10食予約可

ローストビーフを使ったビストロスタイルのどんぶり  
Bistro style rice bowl with roast beef

**2** 海鮮横丁うおくに  
Kaisen Yokocho Uokuni

小田原市栄町1-1-7ハルネ小田原  
0465-22-1234  
11:00~L.O.21:00  
ハルネ小田原に準ずる  
無し(市営駐車場の補助券有り)

**名物 小田原丼**  
小鉢・香の物・味噌汁  
1,750円+税

朝獲れの地魚をふんだんに使用したどんぶり。  
It is a rice bowl that used plenty of freshly-grown local fish.

**3** 小田原魚河岸 でん  
Odawara Uogashi Den

小田原市栄町2-3-4 美ゆ紀ビル1F  
0465-22-3341  
11:00~22:00 (L.O.21:00)  
無し  
無し

**湘南しらすの小田原三色丼**  
1,680円+税

魚屋直営! 店主自ら競り落とした鮮魚をふんだんに楽しめる海鮮丼屋  
Directly operated by fishmakers. It is a dining room where you can eat seafood bowl where you can enjoy rich fresh fish bought by fish shopkeepers

**4** 彩酒亭 洞  
Saishutei Hora

小田原市栄町2-5-5  
0465-24-4383  
17:00~23:00  
日曜日  
無し

**北条小田原かます天井**  
1,500円+税

小田原水揚げのかますをサクサク天井に。アタマも三度揚げてサクサクです。  
It is a bowl of tempura Japanese barracuda in Odawara. The fish head is also crispy fried three times.

**5** 銀座ライオン 小田原TOZAN EAST店  
Ginza Lion Odawara Tozan East Ten

小田原市栄町2-1-2トザンイースト2F  
0465-23-2281  
11:30~L.O.21:30  
12/31, 1/1  
無し

**小田原 海の幸 三『食』丼**  
1,880円+税 限定20食 土日のみ

金目鯛の煮付けと漬け、鯉フライを三種類の食べ方で楽しめる丼  
Rice bowl with 3types of enjoyment: Red snapper boiled in sweet soy sauce, pickled red snapper, and fried horse mackerel

**6** 漁港直送 目利きの銀次 小田原駅前店  
Mekiki No Ginji Odawara Higashiguchi Ekimae Ten

小田原市栄町2-1-2トザンイースト3F  
0465-24-0688  
24時間営業  
無し  
無し

**目利きの銀次小田原銀次どん**  
~海鮮8種とかまぼこ~  
味噌汁  
1,180円+税 限定10食

海鮮8種に炭で炙ったかまぼこ、わさび漬けを添えた丼ぶり  
Dynamic harmony of 8types of seafood, broiled kamaboko (boiled fish paste), and pickled wasabi (Japanese horseradish)

**7** 小田原漁港直送 五ツ浦丸 小田原駅前店  
Itsutsuuramaru Odawara Ekimae Ten

小田原市栄町2-1-30  
マルタジョイビル2-3F  
0465-22-7621  
11:30~25:00  
無し  
無し

**漁港直送 小田原海鮮丼**  
アジフライ・板わさ・味噌汁・香の物  
1,690円+税 限定15食 予約可

小田原漁港朝どれの新鮮な海鮮丼  
Seafood rice bowl using the morning caught fish delivered from Odawara fishing port

**8** 海鮮丼屋 小田原海舟  
Kaisen Donya Odawara Kaishu

小田原市栄町1-14-55  
0465-24-2237  
平日/11:00~L.O.16:30 (17:00)  
土・日・祝/11:00~L.O.19:30  
無し  
無し

**小田原かまぼこカツ丼**  
1,080円+税

創業230年の老舗蒲鉾店に伝わる秘伝レシピをもとに作った逸品  
Kamaboko is famous for Odawara. Kamaboko's cutlet can be tasted only with Kaishu.

**9** 小田原お堀端 万葉の湯  
Odawara Ohoribata Manyo No Yu

小田原市栄町1-5-14  
0465-23-1126  
11:30~L.O.22:00  
無し  
無し

小田原どん 入席セットプラン (セルフドリンク付き): 通常料金4,780円(税別) →4,090円になります。

**早川港直送小田原地魚丼**  
味噌汁  
1,790円+税

相模湾の新鮮な海の幸をふんだんに使用した海鮮丼です。お食事のみのご利用も承ります。  
It is a seafood rice bowl with plenty of fresh seafood from Sagami Bay. You can also use only meals.

**10** そば処 橋本  
Soba Dokoro Hashimoto

小田原市栄町1-13-37  
0465-22-5541  
11:00~L.O.19:00  
水曜・日曜・祝日はL.O.18:00  
元日のみ  
年間2日臨時休業あり  
無し

**小田原鯉丼**  
香の物・汁物  
1,200円+税

小田原鯉丼と日本そばは相性バツグン!  
Marvelous combination of Odawara horse mackerel rice bowl and Japanese soba (buckwheat noodles)

