

小田原 早川 港めし

魚の
7口
おすすめの店!



発行 早川みなと商店会

わらべ 菜魚洞

TEL0465-22-4858



昼 11:30~14:00L.O.
夜 8:00~15:30L.O.



水曜の
夕の部

MAP①

地産地消、新鮮食材を和洋で味わう!

小田原漁港が目の前! 鮮魚を生やフライ、煮つけとお好みのスタイルで食べられます。写真右の鮮やかな丼は人気の五彩丼。その日入荷の鮮魚から8種10点が分厚く大振りにど〜んに乗った迫力の丼もの。小付とあら汁かカニ汁がチョイスできる。金目煮つけやフライ付きのセットもありお腹いっぱい間違いなし!



当日入荷のお刺身が8点の豪華な五彩丼2100円。



写真左丼ものに付くカニ汁。セットメニューには大鉢のカニ汁やあら汁が付き豪華!

写真下は驚き天丼3200円。出てきた途端「わ〜っ」と歓声が上がります。顔より大きな器に迫力の海老や穴子が…極上極盛りの逸品。大きな海老がど〜んとはみ出る大海老天丼も人気!

小田原といえば鰻! 鰻フライ入りのお弁当なども御用意できます。お電話でお問い合わせください!



小田原市早川1-5-4 www.warabe.jp/

魚市場食堂

TEL 0465-23-3818

🕒 平日土曜7:00~15:00L.O. (休) 1/1~1/4
日・祝・市場休業日 10:00~15:00L.O. MAP②

市場内2F! 場内の雰囲気満点!

市場の中にある食堂です! 朝7時から場内の雰囲気に浸りながら食事ができちゃう! 新鮮な丼もの、定食、煮つけ、フライが「こんな値段で食べられるの~」と驚きの価格で満喫できます。写真右の小田原丼ご飯はちりめんジャコご飯。頭からかぶりつける鯔の骨せんべい、鰹タタキ、わらさ、メジナ、石鯛など地魚満載!



限定! 小田原丼、鯔のつみれ汁付き1720円(税込)



写真左は小田原定食1560円。鯔・アオリいか・メジナ・イナダ・イシダイなどその日に獲れた地魚刺身5~6種と鯔フライ、鯔南蛮漬けなど小鉢とつみれ汁付き。
写真下は鯔・カマス・鯛など朝獲れ鮮魚をカラッと揚げたフライの食べ比べ!

※内容は仕入れにより変更します

入口ボードにはその日のお勧めや限定メニューあり、要チェック! ご飯大盛無料(注文時)にお腹いっぱい食べて!



小田原市 早川1-10-1 小田原魚市場2階中央
www.0465.net/omise/uoichiba-shokudou/

小田原早川漁村

🕒 10:00~22:00
(店舗により異なります)

📅 休 無休

MAP③

① TEL 0465-24-7800

楽しいよ♪ 海の食のテーマパーク!

目と鼻の先が漁港です。水揚げされたばかりの地魚や新鮮素材を様々なスタイルで堪能できる食のテーマパーク! 浜焼きバーベキューや海鮮丼、牡蠣焼き、しらす専門店そしてお土産まで揃ってます。

まずは1Fから…

1F人気No.1



小田原早川漁港目の前!

漁師の浜焼き あぶりや



生け簀から自分で獲る貝類や海鮮串が40種以上食べ放題、焼き放題!

浜焼き80分
食べ放題…
ソフトドリンク
飲み放題で…
3000円(税別)



1F 牡蠣焼き

入口入ってすぐ左手!

牡蠣のがんがん焼き食べられます!

お鮓や刺身、あら汁、塩ラーメンも!



おすすめは殻付きのカキを豪快に蒸し上げる牡蠣のがんがん焼き!

1F 売店



海鮮丼専門店!

2F 海舟

早川海舟人気 No 1 丼!
小田原早川港直送だからできる新鮮な地魚、真ん中には特大ボタン海老!

2Fは、海鮮丼専門店「海舟」と、しらす好きにはたまらない「しらす市場」があります!

海舟は朝獲れたての地魚をぜいたくに盛った丼ぶり30種以上があり何を食べるか迷うのも楽しい~♪

ボタン海老の頭でお味噌汁ができるお得な丼!



↑ 早川海舟海鮮丼2480円(税別)



三代目 豪快!

こぼれゲタ寿司2800円
地魚刺身、カニ、イクラ、ネギトロ、しらすを豪快にこぼれてます

朝獲れ 2F 朝獲れ
シラス!

しらす市場

キラキラ透き通った宝石のような生シラス…。市場がすぐだからこそ味わえる贅沢!そして生シラスを秘伝のタレに漬けた絶品沖漬けシラス。ふっくら釜揚げとの3色のハーモニーはぜひ味わって!

しらすと小柱のかき揚げ680円(離別)
桜エビのかき揚げも人気!



3色のしらすを堪能できる3色丼1480円(税別)

予約専用! 浜焼きを予約で食べたい方!

第二漁村
浜焼きセンター
あぶりや



小田原市早川 1-9-6
www.gyoson.com/

0465-23-3360
最終受付15:30

まぐろ専門

かしわ水産

④ 0465-20-3307

平日 10:30~14:30L.O. (休)水曜
土・日・祝8:00~15:30L.O.

MAP④

まぐろ卸問屋直営★目利きの店!

まぐろ卸専門店!だから…どの時期どのまぐろが良いか知り尽くしてます!まぐろ大好きさんにはたまらないまぐろ三昧ができちゃうお店!丼ものは…限定15食のネギトロ丼やステーキ丼など10種類のラインナップ。定食ではフライも楽しめ、まぐろカマ煮つけ・かぶと煮はグラムで注文できるのが嬉しい!



限定15食ネギトロ丼1500円(税別)。小鉢つみれ汁付!



写真左はまぐろのユッケ。1匹からわずか50gしか取れない希少部位をオリジナルソースに絡めた牛肉のユッケにも勝る逸品!おつまみ600円、丼1000円と両方楽しめます。写真下は豪快!カマ煮でグラム売り。写真はおおよそ350gで700円。かぶと煮も約2000円くらいが目安。

小田原の老舗農園が素材にこだわって作った「箱根ジェラート」380円を本紙持参でお食事利用の方200円(税別)

特典



小田原市早川1-4-10

<http://kashiwasuisan.com/>

港の台所

なみ

① TEL 0465-87-5584



平日(木以外)9:00~19:00L.O.

木曜

9:00~15:30L.O.

休 無休

土・日・祝 8:00~19:00L.O.

MAP 5

地元食材を知り尽くした達人メニュー

メニューの多さと丼ものご飯が選べるのが凄い!丼ものは白飯と思っちゃいけません!

なみのご飯は①さばご飯②いさきご飯③海藻ごはん④白米の4種から自分でよそって選んで食べ放題!(ご飯セット小鉢・味噌汁付き260円)地元食材を知り尽くした達人が定食も1品料理も真心こめて創ります!



なみ漬け丼1250円(税込)その日獲れたて地魚で!あら汁小鉢付。



写真左は海鮮丼1680円。日替わりでその日一番美味しい魚3品とおしつけ・釜揚げシラスなど。

写真下は金目1尾煮漬け2580円。4種のご飯が食べ放題のご飯セット(260円)と一緒にぜひ食べて!

フェイスブックで毎朝美味しい情報をアップしています!小田原魚市場場外市場 港の台所 なみでチェック!



小田原市早川 1-6-10

<http://odawara-nami.jp/>

←箱根

西湘バイパス

早川出口

早川

西湘バイパス
「早川出口」
降り口からスグ

第二漁村
浜焼センターあぶりや
小田原市早川 1-11-2
0465-23-3360

4 まぐろ専門
かしわ水産
小田原市早川 1-4-10
0465-20-3049

9 ふるはうす
小田原市早川 1-4-17 (木)
0465-23-8778
<http://r.gnavi.co.jp/gaf2400/>

8 小田原さかなセンター
小田原市早川 1-6-1
0465-23-1077
<http://www.sakana.co.jp/>

10 ポルトイルキャンティ
小田原市早川 1-6-5
0465-23-6220
<http://www.yyjam.com/porto>

鮭屋
小田原市早川 1-4-9
★詳細は裏表紙

7 漁師めし食堂
小田原市早川 1-4-8
0465-24-0056
<http://goo.gl/u8txSW>

6 ひものや半兵衛
小田原市早川 1-6-11
0465-42-9755
<http://himohan.com/shop/>

小田原水産会館 2F
5 なみ
小田原市早川 1-6-10
小田原水産会館 2F
0465-87-5584

1 わらべ菜魚洞
小田原市早川 1-5-4
0465-22-4858
<http://tabelog.com/kanagawa/A1408/A140801/14061247/>

3 小田原早川漁村
小田原市早川 1-9
0465-24-7800
<http://www.gyoson.com/gaiyo/>

小田原漁港内
2 魚市場食堂
小田原魚市場 2階中央
0465-23-3818
<http://www.0465.net/omise/uoichiba-shokudou/>

春海水産
小田原市早川 1-15-4
0465-22-7710

GS

WC

西湘バイパス

平塚・横浜→

←熱海

↑東京

JR 東海道線

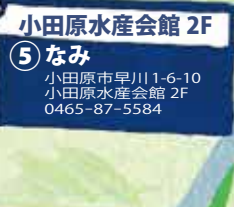
早川駅

早川駅前

早川

厚木
→ 橋本

小田原



ひもの屋

半兵衛

① TEL 0465-42-9755

🕒 9:00~16:30

9:00~17:00(7月~9月)

📅 休

無休
元旦除く

MAP ⑥

手開きの美味しい干物あります!

時間をかけて愛情かけて1枚1枚全ての魚を手開きしています。塩の漬け時間も種類、サイズ、脂の乗り具合などで全て変えています。そして潮風に近い冷風乾燥でジューシーなこだわり干物の出来上がり!写真右は相模湾で獲れたイワシと地魚を工場で開き一から手作りした半兵衛渾身の自家製アンチョビ!



イワシ・アジ・カマス・サバのアンチョビ保存料不使用580円(税込)



写真左は大人気!小田原と言えばの真アジ680円(税込)

写真下は製造過程で頭や尻尾がとれてしまったりなどのキズパック400円(税込)

店内にはスタッフさん手作りの可愛いオブジェやポップがいっぱい!楽しい干物屋さん!

店舗外で日替わり干物の試食もあります!お子さまに嬉し骨とり干物も大人気!ぜひチェックしてね!



小田原市早川 1-6-11 <http://himohan.com/>

漁師めし食堂

🕒 平日 10:00~16:00
土・日・祝 10:00~17:00

🏠 無休

MAP 7

① TEL 0465-24-0056

お腹いっぱい食べてって!懐かしさ漂う漁師小屋の中は、これぞ豪快海のオトコめし炸裂!目の前の小田原港で水揚げされた新鮮な地魚をふんだんに使った漁師丼や刺身、煮魚、そびえる天井など豪快で心のこもった料理が食べられます。定食に必ず付く鰯のつみれ汁も漁師めしならではの楽しみ!

豪快な定食と海鮮バーベキュー!



海鮮漁師丼1580円(税別) その日獲れたて地魚を分厚くたっぷり!



写真左のそびえる天井は豪快な海鮮天井と大海老が2尾そびえる大海老天井と迷うところ!この豪快さで1780円(税別)。写真下は小田原といえばの…鰯フライ定食1280円(税別)。ふっくらサクサクの鰯フライは新鮮揚げたてならではの!

営業時間中に雨だったら〜大盛りで飯食べるべし!なんて楽しいサプライズあり!店舗隣で海鮮BBQも楽しめる!



小田原市早川1-4-8 <http://ryousi.com/>

小田原 さかなセンター

🕒 9:30~17:00
(一部店舗を除く)

📅 休 無休

MAP ⑧

① TEL0465-23-1077

🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟
海鮮市場♪ 色々選べる 楽しさ!

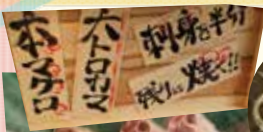
小田原の美味しいものを新鮮
なうちにすぐ食べて!そんな贅
沢ができちゃうさかなセンター。
鮮魚・野菜・珍味・干物なんでも
好きな物を自分で選べて好き
なだけ焼いて食べて!お鮨
も~朝獲れ鮮魚も定食で食べ
たい!そんな我が役もお任せ!



本マグロや大トロカマ:

まぐろや

BBQ 1 テーブル(4名)1000円90分!



まぐろやとは本マグロ・エ
ビ・カニなど高級食材
がお買い得!まぐろほ
ほ肉は生の本マグロか
ら切り出しています!

鮮魚

中央食品

7/15OPEN!

毎日行列のできる店!丸焼きた
こせんべいがオープン!たこを
丸々2~3匹プレスしたあの江の
島の味を小田原漁港で!



丸焼き
たこせんべい

新鮮野菜でBBQも



地素材館

地場産の旬の
こだわり野菜が
いっぱい!BBQ用
にも作ります!

中央食品は獲れ
たて鮮魚や魚介
類がいっぱい!

ビーンズハーバー

お酒に...
ソフトクリームや
ビール



小田原魚市場で仕入れた獲れたて旬の地魚を丼、鮓、刺身で!

写真は8~9種の地魚が入った市場丼1600円。お勤めにぎり2000円。

港のお鮓屋さん

9:30~17:00

いこい



朝市食堂

港の食堂

9:30~17:00

地元新鮮素材にこだわるサービス満点の食堂!定食を頼むとアジフライやホタテ貝焼きがサービスで選べて付いてます!+500円で生きアワビも付く!写真は海鮮丼1500円おまけ付き。

うまいもの印

港のお土産

まるいし商店



健康応援をテーマに、身体に良い品盛りたくさん!ホタルイカやワタイカの丸干し、味付けタコ飯など他にはない珍味が大人気!



小田原蒲鉾の老舗「美濃屋吉兵衛」ブランドを中心に小田原のうまいものを結集!肝の旨みと甘みがとろけるように合わせた「元祖麴入塩辛」が人気。食べ歩きに塩辛コロッケも!



地魚の店

ふるはうす

④ 0465-23-8778

🕒 昼 11:00~18:30L.O.
水曜は15:00まで

📅 休 木曜

MAP 9

🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟
海鮮丼に魚フライが付いてボリューム満点!

海鮮丼ものにフライが付いていてボリューム満点!お財布もお腹も大満足!

写真右は人気のふるはうす丼。本マグロの大トロ、マグロ、金目、コチ、タイ、イサキ、ウニ、生シラスなど豪華8種類以上が夢の共演。この豪華さはすごい!テラス席ならペットも一緒に。



ふるはうす海鮮丼(フライ・味噌汁付き) 2400円(税込)



写真左は鱈・海老フライ定食1400円。ふわふわの鱈フライと大迫力のプリプリ海老フライが一度に味わえる!プラス200円でシラスご飯に、300円引きで単品にもできます。写真下は丼ものなのに女性に嬉しいごはん少な目の乙女丼1950円。フライ味噌汁付!

ふるはうすの食事レシートを小田原の干物「牧屋」(徒歩1分)に提示すると買い物が5%OFFに!

特典



🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟🐟
小田原市早川1-4-17

<http://odawara-fullhouse.com/>

ポルト・ イルキャンティ

①TEL0465-23-6220



平日 11:00~14:30L.O.

17:00~22:00L.O.

(休) 無し

MAP 10

土・日・祝 11:00~22:00L.O.

港の隠れ家イタリアン!

小田原漁港裏手の川沿いに佇む隠れ家要素たっぷりのイタリアン。パスタ・サラダ・ピッツア・ドルチェetc.とメニューの多さにびっくり!写真右はシェフお勧め真夜中のパスタ。トマトベースにベーコンの旨みが引き立つピリ辛のスープパスタ。LL・L・Mサイズと3種類あり!



真夜中のパスタMサイズ1130円(税別)パスタは11種以上。



写真左はカリブサラダ(Mサイズ)910円。海老・ホタテ。イカゲソ・アサリと魚介たっぷり!店オリジナルのドレッシングをたっぷりかけて!

写真下は洋風ネギトロ830円。バケットにたっぷり乗せてワインと共に味わって!

店内には今週の黑板メニューというお勧めメニューあり!ランチメのセットメニューは前菜・サラダ・ドリンク付き!



小田原市 早川1-6-5

<http://www.yyjam.com/porto>

早川アクセスマップ



電車でお越しの場合

東京駅より約90分、箱根より約30分
熱海駅より約20分：早川駅へ

- ・東京駅より、JR東海道線を利用。
- ・箱根湯本駅より小田急小田原線（特急）利用
小田原駅下車、JR東海道線下りに乗り換え。
- ・熱海駅よりJR東海道線上りを利用。

JR東海道新幹線、小田原駅より
電車で2分、車で7分

- ・JR東海道線小田原駅より、熱海方面へ1駅。

お車でお越しの場合

主な高速道路からのアクセス

- ・西湘バイパス早川インター下車、国道135号線を熱海方面に左折、早川交差点を左折。
- ・東名高速道路厚木、小田原厚木道路を經由、小田原西IC、降車
国道135号線方面へ進み、突き当たりが港入り口。

早川駅からのアクセス

駅から歩いて1分です！

- ・早川駅改札を出て左へ。国道135号線早川駅前信号渡り左折
30mほど歩き次の曲がり角右折。

◆写真/飛田貴宣・佐藤光明◆制作/ペリリーズファクトリー ◆イラスト/ブルーポップファクトリー◆印刷/タケダ印刷

相模湾の美味しい味を
お届けして430年

鮑屋

活きた鮑をじっくり煮込んだ自然な風味



小田原市早川1-4-9
☎0120-293-005
金目の姿煮や鮑、塩辛etc.
ネットでcheck!
www.awabiya.net/