

おだわら きょこう
小田原漁港

あがった鮮魚を毎日直送

かまぼこ・干物の名産地としても名高い小田原漁港から、
地元・相模湾で獲れた新鮮な魚介類を毎日直送でお届けします。
板前が目利きした上物だけを厳選。
運がよければ思わぬ一品に出会えるかもしれません。

Fresh fish sent directly from the sea every day!
From Odawara Fishing Port, famous for its fish cakes and dried fish,
fresh seafood caught in Sagami Bay is delivered directly to you every day.
Our chefs carefully select only the best fish.
If you are lucky, you may find an unexpected dish!



新鮮食枝

小田原の



地酒

こだわりの



目利き

板前

相模湾 板前バシ
長 岸上一生

とくせん わぎゅう
特選和牛の
レアカツレツ
100グラム
Special Wagyu beef rare cutlet

¥1,580

名物

小田原
名物

おだわら
小田原おでん(7種)
Odawara speciality Oden (7 pieces)
¥1,430

しんせんやさい
新鮮野菜の
和ーニャカウダ
はなまる農園のお野菜入り

Fresh vegetables with Japanese bagna cauda sauce
Straight from Hanamaru Nouen

¥1,408

はなまる
農園野菜

※写真はイメージです。

当店
自慢

名物

板前が厳選した魚を
お楽しみください

とくせん いたまえ はこも さしみ
特選板前箱盛り刺身 ¥3,740

Speciality Itamae sashimi assortment (7 types of fish + whole fish sashimi + shellfish sashimi)

いたまえ はこも さしみ いちだん も
板前箱盛り刺身一段盛り(7種姿盛り) ¥2,640

Itamae sashimi assortment (7 types of fish + whole horse mackerel)

いたまえ はこも さしみ はこも
板前箱盛り刺身ミニ箱盛り(5種) ¥1,430

Itamae sashimi mini assortment (5 types of fish)

※写真はイメージです。

チーズ料理

癖になる
旨さ

カリカリチーズスティック

Crunchy cheese sticks

¥418



クリームチーズ 西京焼き

さいきょうや

Grilled cream cheese with Saikyo miso

¥638

鶏国産
使用

とろけるブルッタチーズと 鶏ハムトマトサラダ

Melty Burrata cheese with chicken ham tomato salad

¥890

※写真はイメージです。

逸品

とり
あえず

やみつきキャベツ

Yamitsuki cabbage

¥418

いぶりがっこ マスカルポーネ

Smoked daikon radish pickles with mascarpone

¥550



アボカド胡麻塩

Avocado with sesame and salt

¥528



地魚入り海鮮サラダ

Seafood salad with local fish

¥968

板前が作る ポテトサラダ

Potato salad made by Itamae

¥528

サラダ

※写真はイメージです。

和創作

ぎゅうや
牛すじ焼きオムレツ

Omelette with beef tendon

¥855



おだわら
小田原バルの
おつまみバケット (3種類)

Assortment of 3 Baguette appetizers

¥638



至福の
組み合わせ

つうふう
痛風ビーフン
(カラスミ、ウニ、イクラのせ)

Rice fermicelli topped with dried mullet roe, sea urchin and salmon roe

¥978



おだわら
小田原バルの
レバニラ

Odawara bar's stir-fried liver and garlic chives

¥770



じかせい 中ば ぎょうざ
自家製湯葉餃子

Home made Yuba Gyoza

¥550



※写真はイメージです。

板前
おすすめ

だし
カツオ出汁を
効かせた野菜と
煮穴子のテリーヌ

Terrine with vegetables and conger eel in bonito broth

¥700



おだわら
小田原バルのネギトロ巻き

Odawara bar Negitoro maki

¥1,680



極上
大トロ使用

逸品
贅沢

あわび いろいろ 平さ
鮑と彩野菜の
ステーキ

Abalone and vegetable steak

¥1,200



※写真はイメージです。

和創作

小田原
名物

かごせい
籠清さつま揚げ

Kagosei Satsuma-age (fried fish cake)

¥638

カニクリームコロッケ

たっぷりタルタルソース

Creamy crab croquettes with tartar sauce

1個 ¥308

ポテトフライ&チップス

生バター醤油添え

Fries & chips with raw butter and soy sauce

¥660

秘伝タレに漬け込んだ
大山鶏の2種唐揚げ

Deep fried Daisen-chicken marinated in secret sauce (2 types)

¥858

鳥取県
大山鶏

※写真はイメージです。

料理

新鮮
和牛

肉料理

ぎゅう
牛たたき葱まみれ

Seared beef covered in onions

¥1,180

あいも
合鴨のレア焼き
野菜添え

Grilled duck with vegetables

¥1,280

板前
こだわり

※写真はイメージです。

お食事

湘南
しらす

しょうなんかまあげ
湘南釜揚げ
しらすのせ
ひらやき
平焼きおにぎり

Grilled rice ball with boiled Shonan whitebait

¥990

おだわら

小田原おでん
だし
出汁の鶏塩うどん

Salty chicken Udon made with Odawara Oden broth

¥748

ごま か まだい
胡麻ダレ香る真鯛の
だし ちゃぶ
出汁茶漬け

Sea bream chazuke with sesame sauce

¥770

自店
慢

じかせい
自家製プリン

Home made custard pudding

¥550

だいふく
大福アイス抹茶ソース

Daifuku mochi ice cream with matcha sauce

¥550

※写真はイメージです。

こだわりの
肴

小田原
名物

まぼろし まる いた
幻の丸う板わさ

The rare Maru-u fish cake with wasabi

¥780

や だし ま たまご
焼きたて出汁巻き玉子

Japanese style omelette

¥638

ながいも
長芋サクサク
バター焼き

Crispy butter sauteed Chinese yam

¥605

ゆあげ めんだいや
湯揚げ明太焼き

Fried tofu with spicy cod roe

¥495

※写真はイメージです。

板前コース

お1人様 4,500円 全7品
2名様以上・要

- ・本日の先付け
- ・名物一ニャカウダー
- ・鮮魚三点盛り
- ・小田原おでん四種盛り
- ・地鰯フライと殻付きカキフライ
- ・しらすご飯
- ・小田原パルプリン

王道コース

お1人様 5,000円 全7品
2名様以上・要予約

- ・前菜三種盛り
 1. あん肝と水菜のポン酢ジュレ
 2. 豆乳寄せ（黄身酢）
 3. 鳥チーズ松風
- ・名物一ニャカウダー
- ・名物板前箱刺し盛り
- ・金目鯛と焼き大根、カブのソース、添え野菜
- ・メイン三種盛り
 1. 和牛ローストビーフ
 2. 海老芋雲丹焼き
 3. 蒸し鮑
- ・炙りベーコンと春菊の土鍋炊きご飯
- ・小田原パルプリン

名物コース

お1人様 6,500円 全8品
2名様以上・要予約

- ・前菜三種盛り
 1. あん肝と水菜のポン酢ジュレ
 2. 豆乳寄せ（黄身酢）
 3. 鳥チーズ松風
- ・特選箱刺し盛り
- ・蒸し鮑ウニのせ
- ・天然鰯照り カブのソース、海老芋雲丹焼き
- ・蟹味噌茶碗蒸し
- ・足柄牛のレアカツレツ
- ・地魚入りちらし寿司
- ・小田原パルプリン

夜の宴会

ひとり盛り宴会

コロナ
対策中

お1人様
4,500円
料理・飲み放題・税込

お2人様よりご予約可

取り分け不要！安心の個食対応コース

全てのお料理をひとりひとり個別に盛り合わせてご提供させていただきます。

小田原の地魚・地野菜・地酒をふんだんに使用。

料理長が厳選した旬の食材で美しい創作料理コースをご提供いたします。

ご人数に合わせて個室をお使いいただけます。

丹沢山
Tanzawasan

グラス ¥700
徳利 ¥1,280

松みどり
Matsumidori

グラス ¥600
徳利 ¥1,080

ぎんから
Ginkara

グラス ¥600
徳利 ¥1,080

箱根街道
Hakone-kaido

グラス ¥500
徳利 ¥880

曾我の誉
Soga no homare

グラス ¥500
徳利 ¥880

小田原の 厳選地酒

小田原柑橘クラブ推奨

クラフトチューハイ

クラフト湘南ゴールド

小田原クラフト梅サワー

小田原レモンサワークラフト

¥968

FRUIT LIQUEUR

果実の果肉や果皮、果汁を主原料として造られているリキュールです。
風味が穏やかでとても親しみやすく、ストレートやソーダ割りなどの手軽な方法でお楽しみ頂けます。

小田原梅ワイン
Odawara plum wine

ボトル ¥3,520
グラス ¥710

山田十郎梅酒
Yamada Juro plum liquor

グラス ¥660

小田原 板前バルで 小田原を飲みつくす旅



ノンアルコール

Alcohol free cocktails

ヴァージンカシス

(オレンジ、ソーダ、グレープフルーツ、トニック)
Virgin Cassis

¥420

レモンジンジャースカッシュ

Lemon ginger squash

¥420

小田原レモンティー

Odawara lemon tea

¥420

のんある梅酒

Alcohol free plum liquor

¥420

日本酒

Sake

はつまご きんじろし

初孫 金印 +2 (山形)

[120ml] ¥550

Hatsumago Kin-in

日本海の風土が息づく芳醇な風味。いつまでも飲み飽きずにおいしく料理を楽しむ軽快な後口が自慢。甘口の傑作。

The mellow taste of the Sea of Japan's unique climate.

It is a delicious drink that you will never get tired of drinking.

It boasts a light aftertaste for enjoying food. A masterpiece of sweet sake.

はつまご まきり

初孫 魔斬

純米本辛口 +8 (山形)

[120ml] ¥550

Hatsumago Makiri

辛口人気ナンバーワン! 食料理との相性抜群なキレのよい辛口純米酒。

魔斬とは港町酒田の漁師が使う切れ味鋭い小刀の事。

魔を斬る=魔除けの縁起酒。

The most popular dry wine! A crisp, dry Junmai sake that pairs perfectly with fish dishes.

Makiri refers to the sharp little sword used by fishermen in the port town of Sakata.

It is a good-luck sake to ward off evil spirits.

はつまご

初孫 いなほ

純米吟醸 生詰め +1 (山形)

[120ml] ¥550

Hatsumago Inaho

山形県オリジナル酒米「出羽雫々」を使い、

低温でじっくりと醸しあげた純米吟醸。

生詰めの新鮮な風味、心地よい吟醸の香りと柔らかな幅のある味わい。

Junmai Ginjo brewed slowly at low temperature,

using Yamagata Prefecture's original sake rice "Dewa Butterfly".

It has a fresh flavor, a pleasant ginjo aroma, and a soft, rich taste.

焼酎

Shochu

ロック、ソーダ、水割り、お湯割り

羊

どみのほうざん

富乃宝山 (鹿児島)

ボトル ¥4,400 グラス ¥770

Tomino Hozan

くろきりしま

黒霧島 (宮崎)

ボトル ¥3,300 グラス ¥550

Kuro Kirishima

せきとば

赤兎馬 (鹿児島)

ボトル ¥3,960 グラス ¥660

Sekitoba

麦

なかなか

中々 (宮崎)

ボトル ¥3,960 グラス ¥660

Nakanaka

たいめい

泰明 (大分)

グラス ¥660

Taimei

ボトルセット

Bottle set

水

Water

¥220

氷

Ice cubes

¥220

炭酸水

Sparkling water

¥220

お湯

Warm water

¥220

梅干し一個

One umeboshi (pickled plum)

¥110

ウーロン茶デキャンタ

Oolong tea decanter

¥660

緑茶デキャンタ

Green tea decanter

¥660

レモンカット丸一個分

Lemon

¥275

※ボトル保管期間は三カ月とさせていただきます。

サワー

Sour

チューハイ

Chuhai

¥380

レモンサワー

Lemon sour

¥380

生搾りレモンサワー

Fresh lemon sour

¥450

なましぼ

生搾りグレープフルーツサワー

Fresh grapefruit sour

¥450

カルピスサワー

Calpis sour

¥400

ゆず蜜サワー

Yuzu sour

¥400

ごくじょう 梅干しサワー

Premium plum sour

¥450

トマト酎

Tomato chuhai

¥400

おだわら

小田原レモンティーハイ

Odawara lemon tea highball

¥450

おだわら ばっしょう みず

小田原発祥 水レモン

Odawara mizu lemon

¥380

お茶割り

Mixed with tea

ウーロン茶割り

Mixed with Oolong tea

¥400

りよくちゃ わ 緑茶割り

Mixed with Green tea

¥400

ジャスミン茶割り

Mixed with Jasmine tea

¥400

コウバシ茶割り

Mixed with Koubaishi tea

¥400

なかみ 中身おかわり

Refill for Hoppy "naka"

¥400

ほうじ茶割り

Mixed with Hoji-cha

¥400

ハイボール

Highball

かく 角ハイボール

Highball

¥400

ゆず蜜ハイボール

Yuzu honey highball

¥450

自家製梅ハイボール

Homemade plum highball

¥450

コークハイボール

Coke highball

¥450

ジンジャーハイボール

Ginger highball

¥450

ウイスキー濃いめ(ダブル) プラス ¥200

Extra whisky (double)

ジャックダニエルハイボール

Jack Daniel's highball

¥500

ビール

Beer



プレミアムモルツ 香るエール

Premium Malt's Ale

グラス ¥500 小グラス ¥400

びん

瓶ビール (プレミアムモルツ)

Bottle beer (Premium Malt)

¥650

オールフリー

Alcohol free beer

¥490

クラフトジン六

Craft Gin Roku

ジンソーダ

Gin & Soda

¥680

ジンバック

Gin Buck

¥680

ジントニック

Gin & Tonic

¥680



果実酒

Fruit liquor

ロック、ソーダ、水割り、お湯割り

さしゅうなんこうめしゅ
紀州南高梅酒

Kishu Nankoh plum liquor

ももしゅ
あらごし桃酒

Aragoshi peach liquor

しゅ
あらごしみかん酒

Aragoshi mandarin liquor

¥450

¥610

¥610

スパークリングワイン

Sparkling wine

アンジュエールブリュット

(スペイン) 辛口 / 白

Angelle Brut

ボトル ¥4,180 グラス [90ml] ¥610

豊かな果実感、すっきりとした酸味、
きめ細やかで、自然な炭酸ガスの泡が心地よく、
優しい口当たり。仏語で「天使の翼」の意味。

Rich fruitiness, a clean finish, and a pleasantly gentle
mouthfeel with fine, natural carbonation bubbles.

French for "angel's wings".



白ワイン

White wine

エコ・バランス シャルドネ

(チリ)

ボトル ¥3,080 グラス [120ml] ¥550

Eco Balance Chardonnay

有機栽培ぶどうで造られたワイン。

ナチュラルでやさしい香り、味わいもしっかり、疲労時に効く癒しワイン。

Wine made from organically grown grapes.

The natural and gentle aroma and mild taste will heal your tiredness.

オーカ シュナンブラン

(南アフリカ)

ボトル ¥3,300 グラス [120ml] ¥610

Okha Chenin Blanc

トロピカルフルーツのアロマと新鮮で弾けるような香触り。

Tropical fruit aromas and a fresh, bouncy texture.



ソフトドリンク

Soft drinks

オレンジジュース

Orange juice

¥300

グレープフルーツジュース

Grapefruit juice

¥300

ゆず蜜ソーダ

Yuzu soda

¥300

コーラ

Cola

¥300

ジンジャーエール

Ginger ale

¥300

ウーロン茶 (アイス or ホット)

Oolong tea

¥300

緑茶 (アイス or ホット)

Green tea

¥300

ジャスミン茶 (アイス or ホット)

Jasmine tea

¥300

トマトジュース

Tomato juice

¥300

カルピス (ソーダ or ウォーター)

Calpis

¥300

コーヒー (アイス or ホット)

Coffee

¥300

赤ワイン

Red wine

エコ・バランス

カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ)

ミディアムボディ

ボトル ¥3,080 グラス [120ml] ¥550

Eco Balance Cabernet Sauvignon

有機栽培ぶどうで造られたワイン。

微かなオーク樹香、デリケートなタンニンがあり、余韻が長い。

This wine is made from organically grown grapes.

Slight oak aroma, delicate tannins, and a long lingering aftertaste.

フォルタン・リトラル・

カベルネ・ソーヴィニヨン (フランス)

辛口 フルボディ

ボトル ¥3,850 グラス [120ml] ¥700

Fortant Littoral Cabernet Sauvignon

気品ある香りと豊かなタンニンに支えられた、

力強く厚みのある風味が特徴です。

This wine is characterized by an elegant aroma and a powerful, thick flavor supported by rich tannins.

