

おだわら ぎょこう

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

板前

目利き

小田原 板前バザール

地酒

こだわりの



名物

当店
白慢

いたまえ
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
板前箱盛り刺身三二箱盛り (5種) ¥1,430

Itamae sashimi mini assortment (5 types of fish)

※写真はイメージです。

名物

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

小田原
名物



おだわら

小田原おでん (7種)

Odawara speciality Oden (7 pieces)

¥1,430

はなまる
農園野菜

しんせんやさい

新鮮野菜の わ一ニャカウダ

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



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



じじかな い かいせん
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。

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

さいきょうや

西京焼き

Grilled cream cheese with Saikyo miso

¥638

国産
鶏
使用

とろけるブッラータチーズと 鶏ハムトマトサラダ

Melty Burrata cheese with chicken ham tomato salad

¥890

板前
おすすめ

だし
カツオ出汁を
き
効かせた野菜と
にあご
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
贅
品
沢

あわび
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

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 Baquette 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



肉料理

新鮮
和牛

ぎゅう ねぎ
牛たたき葱まみれ

Seared beef covered in onions

¥1,180

あいかも や
合鴨のレア焼き
やさい ぞ
野菜添え

Grilled duck with vegetables

¥1,280

板前
こだわり

和創作

小田原
名物

かごせい

あ 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

なま しょうゆ そ 生バター 醤油添え

Fries & chips with raw butter and soy sauce

¥660

ひでん っ こ 秘伝タレに漬け込んだ

だいせんどり しゅ からあ 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。

こだわりの
肴

小田原
名物

まぼろし

まる

いた

幻の丸う板あさ

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 めんたいや
揚げ明太焼き

Fried spicy cod roe

¥495

※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 とり しお
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 ちゃづ
出汁茶漬け

Sea bream chazuke with sesame sauce

¥770



当店
自慢

じかせい
自家製プリン

Home made custard pudding

¥550



だいふく まっちゃ
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。

ひとり盛り宴会

コロナ
対策中

夜の宴会

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。



板前コース

お1人様 4,500円

2名様以上・要予約

全7品

王道コース

お1人様 5,000円

2名様以上・要予約

全7品

名物コース

お1人様 6,500円

2名様以上・要予約

全8品

旬の食材を使用するため、料理内容は毎月変更いたします。
何度足をお運びいただいてもお楽しみいただけます。

小田原 板前バルで 小田原を飲みつくす旅



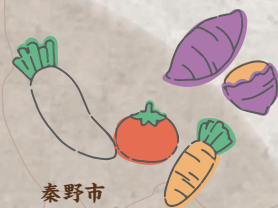
上品でソフトな辛口
井上酒造
ぎんから
グラス ¥600

モーツ！
たまらんわ！
幸せの味がする
足柄牛

山北町



父は丹沢の水。
母は足柄の米。
川西屋酒造店
丹沢山
グラス ¥700



秦野市

開成町

南足柄市

小田原市

箱根町

こんなスマートなお顔で
何と梅酒・・・！
日本酒のみで造られています。

泉橋酒造
純米梅酒 山田十郎
グラス ¥660



飲みごたえのある
口当たりで
料理と相性抜群。

中澤酒造
松みどり
グラス ¥600



あつあつ♡ホクホク
絶品おつまみ
小田原おでん



小田原といえばやっぱコレ！
あなたに会いたくて
はるばる海からやってきました
From 小田原漁港



小田原のお日様パワーを
本日は贅沢に。

小田原梅わいん
グラス ¥710
ボトル ¥3,520



「曾我」の地で愛される日本酒。

石井酒造

濃醇辛口
曾我の誉
グラス ¥500

端麗辛口
箱根街道
グラス ¥500



小田原の 厳選 地酒

丹沢山
たんざわさん
Tanzawasan

グラス ¥700
徳利 ¥1,280
Tokkuri bottle

松みどり
まつ
Matsumidori

グラス ¥600
徳利 ¥1,080
Tokkuri bottle

ぎんから
Ginkara

グラス ¥600
徳利 ¥1,080
Tokkuri bottle

箱根街道
はこねかいどう
Hakone-kaido

グラス ¥500
徳利 ¥880
Tokkuri bottle

曾我の譽
そが ほまれ
Soga no homare

グラス ¥500
徳利 ¥880
Tokkuri bottle



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
しょうなん
Craft shonan gold

小田原クラフト梅サワー
おだわら
Odawara craft plum sour

小田原レモンサワークラフト
おだわら
Odawara craft lemon sour

¥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
おだわら うめ
Odawara plum wine

ボトル ¥3,520
グラス ¥710
Bottle
Glass

山田十郎梅酒
やまだじゅうろううめしゅ
Yamada Juro plum liquor

グラス ¥660
Glass



サワー

Sour

チューハイ

Chuhai

¥380

レモンサワー

Lemon sour

¥380

なましほ
生搾りレモンサワー

Fresh lemon sour

¥450

なましほ
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

みつ
ゆず蜜サワー

Yuzu sour

¥400

ごくじょう うめぼ
極上! 梅干しサワー

Premium plum sour

¥450

しゅ
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 はっしょう みず
小田原発祥 水レモン

Odawara mizu lemon

¥380

お茶割り

Mixed with tea

ちゃ わ
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

ちゃ わ
ジャスミン茶割り

Mixed with Jasmine tea

¥400

ちゃ わ
コウバシ茶割り

Mixed with Koubashi tea

¥400

ちゃ わ
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

みつ
ゆず蜜ハイボール

Yuzu honey highball

¥450

じかせいうめ
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

こ
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



ノンアルカクテル

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



ビアカクテル

Beer cocktail

シャンディガフ

Shandy gaff

¥450

濃厚レッドアイ

Red eye

¥450

カクテル

Cocktails

カシス

Cassis

¥480

ジン

Gin

¥480

ピーチ

Peach

¥480

ソーダ、コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、トニック、ウーロン茶

soda, coke, ginger ale, orange juice, grapefruit juice, tonic, oolong tea

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い料理を楽しめる軽快な後口が自慢。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! 魚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

山形県のオリジナル酒米「出羽蝶々」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く幅のある味わい。

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

芋

とみのほうざん

富乃宝山 (鹿児島)

Tomino Hozan

ボトル ¥4,400 グラス ¥770

くろきりしま

黒霧島 (宮崎)

Kuro Kirishima

ボトル ¥3,300 グラス ¥550

せきとば

赤兎馬 (鹿児島)

Sekitoba

ボトル ¥3,960 グラス ¥660

麦

なかなか

中々 (宮崎)

Nakanaka

ボトル ¥3,960 グラス ¥660

たいめい

泰明 (大分)

Taimai

グラス ¥660

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。

果実酒

Fruit liquor

ロック、ソーダ、水割り、お湯割り

きしゅうなんこうめしゅ

紀州南高梅酒

Kishu Nanko plum liquor

¥450

あらごし桃酒

Aragoshi peach liquor

¥610

あらごしみかん酒

Aragoshi mandarin liquor

¥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

Angeaile Brut

ボトル ¥4,180 グラス [90ml] ¥610

豊かな果実感、すっきりとした後味、
さめ細やかで、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、味あいもまったり、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舌触り。

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。

微かなオーク樺香、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.

