

おしながき

# M E N U



# こだわり

歴史ある「ほうとう」の味の可能性や  
さらなる新メニューを探求し、  
私たち自身が美味しいと思うものを  
純粹な気持ちで皆様にご提供いたします  
当店では自家製ほうとう麺と厳選した  
食材のみを使用しております。



## 自家製麺

ほうとうに使用する麺は自社製麺所で  
毎日手打ちで丹精込めて作っています。  
塩分控えめのもちもち麺で、  
スープとの相性が最も良くなるよう研究して  
作り上げたこだわりの自家製麺です。



海鮮ほうとう

生麺 950円税別

すりだね

626円税別

おみやげに  
どうぞ！

# 自家製麺の ほうとう



## 上海鮮ほうとう

**3,280円** (税込) (類大盛 +280円(税別))

ハラル対応 上海鮮ほうとう 3,720円(税込)

厳選した海鮮の濃厚な旨味とコクが特徴のだしに特製味噌ダレを加え打ちたての自家製麺をじっくり煮込んだ、新定番のほうとうです。

「パター」は  
王様のトッピング。  
追加で各海鮮の具も  
お好きな方!



具材

カニ、エビ、ホタテ、豚り物、トビッコ、  
キノコ、長ネギ、青菜

※カニ・きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。



## 海鮮ほうとう

2,510円(税込)

（随大盛  
+280円(税込)）

ハラル対応 海鮮ほうとう 2,730円(税込)

厳選した海鮮の濃厚な旨味とほうとう特産のだしに特製味噌ダレを加え打もたての自家製麺をじっくり煮込んだ、新定番のほうとうです。

|    |                                   |
|----|-----------------------------------|
| 具材 | カニ、エビ、ホタテ、つみれ、練り物、トビッコ、モノコ、長ネギ、青菜 |
|----|-----------------------------------|

※カニ・きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。

## 特選海鮮ほうとう

4,930円(税込)

（随大盛  
+280円(税込)）

ハラル対応 特選海鮮ほうとう 5,480円(税込)

ロブスター、ツタリガニ、とびっこが入ったとってもとっても豪華な海鮮ほうとうです。料理長が厳選した季節の魚も絶品。他では食べられないこのほうとうは河口湖に来たら一度食べ比べてみる価値アリです。

|    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 具材 | ロブスター・カニ・練り物・ホタテ・白菜・きのこ・とびっこ・長ネギ・青菜 |
|----|-------------------------------------|

※カニ・きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。



「お味噌、トッピングでより豪華に！  
『おぼろ』トッピングも♪



## 特選海鮮ほうとう スペシャル (2人前)

7,370円(税込)

特選海鮮ほうとうのビッグサイズです。  
そのボリュームにきっと驚くはず！

|    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 具材 | ロブスター・カニ・練り物・ホタテ・白菜・きのこ・とびっこ・長ネギ・青菜 |
|----|-------------------------------------|

※カニ・きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。



「お味噌、トッピングでより豪華に！  
『おぼろ』トッピングも♪  
※海鮮の盛り合わせも！



「は、はい」  
トッピングが  
美味しいわ！

## 野菜ほうとう

1,740円（税込）

（種大盛）  
+280円（税込）

**ハラル対応** 野菜ほうとう 2,180円（税込）

日本だしと野菜の旨味がたっぷり詰まった  
優しいお味のほうとうです。動物性食料を  
使用していないのでベジタリアンの方も安  
心してお召し上がりいただけます。

具  
材

かぼちゃ・白菜・  
きのこ・大根・人参・  
ごぼう・里芋・油揚げ・  
長ネギ・青菜

※きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。



「ええーん、ふーん」  
ご一緒にどうぞ！



## 特選野菜ほうとう

2,180円（税込）

（種大盛）  
+280円（税込）

**ハラル対応** 特選野菜ほうとう 2,620円（税込）

通常の野菜ほうとうの野菜増しバージョン  
の特選野菜ほうとうです。霜降り平食が添  
加されて、さらに美味しいUP！

具  
材

野菜ほうとうの具材+  
霜降り平食（野菜の量が  
通常の1.5倍です）

※きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。





「ごはんもれも  
ご一緒にどうぞ。」

国産牛使用

## すき焼きほうとう

3,940円(税込)

種大盛 +280円(税込) 追加卵 110円  
追加刺下 245円(税込)

すき焼きにほうとう!?これが意外とおうんです。お肉と野菜の旨みをたっぷり吸ってくれる「ほうとう」はすき焼きのダレに最適です。ほうとうの新たな可能性をぜひお楽しみください。

具材

牛肉・豆腐・白菜・  
長ネギ・青菜・きのこ・  
ごぼう・人参・大根

※きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。



## 鶏塩ちゃんこ鍋 ほうとう

2,180円(税込)

種大盛 +280円(税込)

塩ベースのスープと鶏つくねやちゃんこの具材がよく合います。柚子胡椒や柚子味噌でオリジナルにカスタマイズしてお楽しみください。

具材

白菜・大根・ねぎ・  
じめじ・青菜・  
鶏つくね・がんも

※きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。





# ほうとうトッピング

## バター 280円(税込)

王道トッピングのバターを加えて香り豊かなほうとうに。



## キムチ 280円(税込)

辛さが欲しい時にはキムチを足してピリ辛に。



## チーズ 280円(税込)

溶けたチーズがとろりと麺に絡まってクセになる味わい。



## 牡蠣3粒 530円(税込)

旨みが凝縮されたクリーミーな牡蠣を追加して贅沢に。



## 海老 420円(税込)

海老のエキスをコク旨ほうとうに。



## かぼちゃ 280円(税込)

ほうとうといえばかぼちゃ。ほくほく食感と甘みを楽しんで。



## ワタリガニ 530円(税込)

カニのエキスが溶け込み、上品な旨味のあるほうとうに。



## 帆立 530円(税込)

ぷりぷり帆立で贅沢にボリュームアップ。



## 国産牛3枚 1,320円(税込)

物足りない時に牛肉追加で豪華なほうとうに。

自分好みのほうとうを  
研究しよう！



# サイドメニュー



ほうとう研究所  
オリジナルの美味しい  
ほうとうグッズ!

ホトチ  
500円(税込)



ホトチーズ  
610円(税込)



ホトチーズにはちみつを  
たっぷりとかけてお召し上が  
り下さい。デザート代わりに一  
おつまみに…最適です!

フライドポテト  
640円(税込)



鶏唐揚げ  
750円(税込)



ほうとうのどは  
軽炊で決まり!



雑炊セット  
610円(税込)

ほうとうを食べ終わった後に  
雑炊セットをスープに!!具材  
の旨味が凝縮されたスープ  
で絶品雑炊の完成です。



ごはんもの



【おチカレーで!!】  
水がかなり多いため、  
苦手な方はご注意ください。



バターと野菜のすりだねカレー 2,180円(税込)

※野菜は時期により変更になる可能性がございます。

ご飯 420円(税込)

おこしは小学生までとさせていただきます。

# キッズメニュー

お子様サイズのほうとうも  
ご用意しております。  
ミニサイズでも予約派！



お子様ほうとう **720円** (税込)

お手軽でも食べやすい。通常のほうとうの半分  
サイズのほうとうです。小さくても本格派！

お子様カレー **620円** (税込)

甘口のお子様カレー。

# ドッグメニュー



食塩を入れずに作った  
手作りほうとう麺に、ゆばちや、  
インゲン、鶏ささみを入れて  
がっつりスープで煮た完全  
手作りの特別メニューです。

**食塩不使用!**

わんちゃんのための  
手作りほうとうです。



わんちゃんほうとう **500円** (税込)

# ドリンクメニュー

## 単品ドリンク

|            |                          |
|------------|--------------------------|
| コーラ        | 530円 <small>(税込)</small> |
| オレンジジュース   | 530円 <small>(税込)</small> |
| ジンジャーエール   | 530円 <small>(税込)</small> |
| ウーロン茶      | 530円 <small>(税込)</small> |
| アイスコーヒー    | 530円 <small>(税込)</small> |
| 富士の名水      | 430円 <small>(税込)</small> |
| ノンアルコールビール | 610円 <small>(税込)</small> |

## オススメドリンク

山梨県産の  
純ぶどうを使用!  
果実100%の  
濃厚ジュース。



ぶどうジュース  
(赤・白)  
640円(税込)

桃ジュース  
640円(税込)

レモンサワー 638円(税込)

## セットドリンク

ほうとうを  
ご注文のお客様限定 330円(税込)

コーラ/オレンジ/ジンジャー/ウーロン  
※ほうとう1膳につき1ドリンクです

## アルコール

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| 生ビール           | 748円 <small>(税込)</small>   |
| 瓶ビール(中瓶)       | 990円 <small>(税込)</small>   |
| 富士山ビール(ピルス)    | 1,320円 <small>(税込)</small> |
| 富士山ビール(ヴァイツェン) | 1,320円 <small>(税込)</small> |
| ハイボール          | 940円 <small>(税込)</small>   |
| 赤ワイングラス        | 640円 <small>(税込)</small>   |
| 白ワイングラス        | 640円 <small>(税込)</small>   |
| 甲斐の開運          | 640円 <small>(税込)</small>   |
| 笹一             | 640円 <small>(税込)</small>   |



# オススメ メニュー

チキン南蛮 1,520円 (税込)



ミニうなぎ丼 単品 1,080円 (税込)

## セット

ミニうなぎ丼 + 海鮮ほうとう 3,530円 (税込)

ミニうなぎ丼 + 野菜ほうとう 2,750円 (税込)

ミニかき揚げ丼 単品 750円 (税込)

## セット

ミニかき揚げ丼 + 海鮮ほうとう 3,190円 (税込)

ミニかき揚げ丼 + 野菜ほうとう 2,480円 (税込)



季節の炊き込みご飯 単品 550円 (税込)

## セット

季節の炊き込みご飯 + 海鮮ほうとう 2,970円 (税込)

季節の炊き込みご飯 + 野菜ほうとう 2,200円 (税込)

