

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粋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 どうぞぞ！

自家製麺の ほうとう



「バター」は
王道のトッピング。
追加で香海鮮の具も
おまきわ!



海鮮ほうとう

2,068円(税込) (麺大盛 +202円(税込))
麺2倍 +359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。

具材

ワタリガニ・季節の魚・トビッコ・
えび・ホタテ・きのこ・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。



「お祝い」
トッピングでより豪華に!
お持ち帰りトッピングも◎

特選海鮮ほうとう

4,466円(税込)

羅大盛 +202円(税込)
羅2倍 +359円(税込)

ロブスター、ワタリガニ、とびっこが入った
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
来たなら一度食べてみる価値アリです。

具材

ロブスター・ワタリガニ・
季節の魚・ホタテ・白菜・
きのこ・とびっこ・
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。



「お祝い」トッピングで
より豪華に!追加で
各海鮮の具もおすすめ!



特選海鮮ほうとう スペシャル (2人前)

6,710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です!

具材

ロブスター・ワタリガニ・
季節の魚・ホタテ・白菜・
きのこ・とびっこ・
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。





野菜ほうとう

1,518円(税込) （超大盛 +202円(税込)
 麺2倍 +359円(税込)）

昆布だしと野菜の旨味がたっぷり詰まった優しい味のほうとうです。動物性食材を使用していないのでベジタリアンの方も安心して召し上がりがいただけます。

「お味噌、トッピングまで美味しくUP!」



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。

特選野菜ほうとう

1,997円(税込) （超大盛 +202円(税込)
 麺2倍 +359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。霜降り平茸が追加されて、さらに美味しくUP!

「魚ビールも一緒にどうぞ!」



具材

野菜ほうとうの具材+霜降り平茸
 （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。



激辛赤鬼ほうとう

2,020円(税込) （超大盛 +202円(税込)
 麺2倍 +359円(税込)）

ほうとう研究所史上初の最強の辛さのほうとうです。並けるほど辛い究極の激辛ほうとうをご堪能ください!辛さのレベルはお選びいただけます。

具材

豚肉・大根・きのこ・ねぎ・
 キムチ・白菜・ニラ・すりだねごんにやく

※きのこ・青菜は季節によって種類が変わります。

1辛

通常の辛さ

2辛

更に刺激が欲しい方に

3辛

平党の方におすすめ



ごはんもの
ご一緒にどうぞ。



すき焼きほうとう

2,860円(税込) (種大盛 +202円(税込)
種2倍 +359円(税込))

追加卵 110円(税込) 追加割り下 245円(税込)

すき焼きにほうとう!?これが意外と合うんです。お肉と野菜の旨みをたっぷり吸ってくれる「ほうとう」はすき焼きのぐに最適です。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。

ポークすき焼きほうとう

2,860円(税込) (種大盛 +202円(税込)
種2倍 +359円(税込))

追加卵 110円(税込) 追加割り下 245円(税込)

豚肉ですき焼き!?と思うかもしれませんが、当店自家製のまろやかな割り下と甘みのある脂ののった豚肉が相性抜群!

具材 | 豚肉・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。

しゃぶしゃぶほうとう

2,530円(税込) (種大盛 +202円(税込)
種2倍 +359円(税込))

追加菜布だし 153円(税込) 追加ゆずポン酢・ゆず味噌・ゆず胡椒
ゆずトリオ459円(税込) / 単品各153円(税込)

甘みのある密としっかりとした食感が特徴的な上質な豚肉を富士川町のゆず農園で作られたゆずポン酢とゆず味噌、ゆず胡椒につけてお召し上がりください。

具材 | 豚肉・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。

ゆずポン酢・ゆず味噌・ゆず胡椒 好評発売中!



ほうとうつopping

バター 224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 224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 224円 (税込)

溶けたチーズがとろりと膝に絡まってクセになる味わい。



牡蠣3粒 459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 306円 (税込)

海老のエキスでコク旨ほうとうに。



かぼちゃ 224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 459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 459円 (税込)

ブリブリ帆立で贅沢にボリュームアップ。



豚肉 393円 (税込)

甘みのある脂ののった豚肉追加でおなかいっぱい。



牛肉 499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
オリジナルの香ばしい
ほうとうチップス!

ホトチ
418円(税込)



ホトチーズ
539円(税込)

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



フライドポテト
539円(税込)



鳥もつ 651円(税込)
レバー、砂肝などを甘辛く味付けした8割ご当地グルメです!おつまみに、ご飯とも相性抜群です。



鶏唐揚げ
651円(税込)

雑炊セット
426円(税込)

ほうとうの日は
雑炊で決まり!



ほうとうを食べ終わった後に雑炊セットをスープにINI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



激辛カレーです!
※かなり辛いので、
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 1,980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。



ごはん 314円(税込)

※ご注文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。
ミニサイズでも本格派!



お子様ほうとう **651円**(税込)

お子様でも食べやすい、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 **561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
手打ちのほうとう麺に、かぼちゃ、
インゲン、鶏さみぎを入れて
かつおのスープで煮た完全
手作り特別メニューです。

食塩不使用!

わんちゃんのための
手打ちほうとうです。



わんちゃんほうとう
中型・大型犬用(約100g) **660円**(税込)

わんちゃんほうとう
小型犬・お試用(約50g) **440円**(税込)

ドリンクメニュー

単品ドリンク

コーラ	418円 <small>(税込)</small>
オレンジジュース	418円 <small>(税込)</small>
ジンジャーエール	418円 <small>(税込)</small>
ウーロン茶	418円 <small>(税込)</small>
アイスコーヒー	418円 <small>(税込)</small>
ホットコーヒー	418円 <small>(税込)</small>
アイスティー(レモン/ミルク)	418円 <small>(税込)</small>
ホットティー(レモン/ミルク)	418円 <small>(税込)</small>
アイスココア	418円 <small>(税込)</small>
ホットココア	418円 <small>(税込)</small>
ノンアルコールビール	418円 <small>(税込)</small>

アルコール

生ビール	748円 <small>(税込)</small>
瓶ビール(中瓶)	858円 <small>(税込)</small>
富士山ビール(ピルス)	858円 <small>(税込)</small>
富士山ビール(ヴァイツェン)	858円 <small>(税込)</small>
ハイボール	638円 <small>(税込)</small>
赤ワイングラス	528円 <small>(税込)</small>
白ワイングラス	528円 <small>(税込)</small>
甲斐の開運	528円 <small>(税込)</small>
笹一	528円 <small>(税込)</small>

オススメドリンク

山梨産産の
桃とぶどうを使用!
果汁100%の
濃厚ジュース。



ぶどうジュース
(赤・白)
528円(税込)

桃ジュース
528円(税込)

レモンサワー 638円(税込)

地域限定クラフト 638円(税込)
(山梨のもも)



地域限定の
クラフトチューハイ。
ほうとうと
一緒にどうぞ!

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碗につき1ドリンクです



オススメ メニュー

ヒレカツ(ソース付) **1,275円** (税込)



ミニソースカツ丼 **単品 673円** (税込)

セット

ミニソースカツ丼+海鮮ほうとう **2,673円** (税込)

ミニソースカツ丼+野菜ほうとう **2,142円** (税込)

ミニかき揚げ丼 **単品 673円** (税込)

セット

ミニかき揚げ丼+海鮮ほうとう **2,673円** (税込)

ミニかき揚げ丼+野菜ほうとう **2,142円** (税込)



筍ご飯 **単品 489円** (税込)

セット

筍ご飯+海鮮ほうとう **2,499円** (税込)

筍ご飯+野菜ほうとう **1,937円** (税込)





HOUSTON LABO 研究所
ほっとろ
研究所

HOUSTON LABO 研究所
ほっとろ
研究所