

こだわりの

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索し、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(税込)

生麺具付 1,280円(税込)

すりだね

518円(税込)～

おみやげに どうぞぞ!

ほうとう

自家製麺の

「バター」は
王道のトッピング。
追加で各海鮮の具も
おすすめ!



海鮮ほうとう

1,848円 (税込) (麺大盛 +198円 (税込))
(麺2倍 +352円 (税込))

具材

かに・サケ・えび・いくら・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。

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。



「牡蠣」
トッピングでより豪華に!
がはちや、トッピングも◎

特選海鮮ほうとう

4,378円(税込)

羅大盛 +198円(税込)
羅2倍 +352円(税込)

ロブスター、かに、イクラの入ったとっても豪華な海鮮ほうとうです。料理長が厳選した鮭も絶品。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てみる価値アリです。

具材

ロブスター・かに・
鮭・白菜・きのこ・
イクラ・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。



「牡蠣」トッピングで
より豪華に! 追加で
各海鮮の具もおすすり!



特選海鮮ほうとう スペシャル (2人前)

6,578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・かに・
季節の魚・白菜・青菜・
きのこ・イクラ・長ネギ

※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) (種大盛 +198円(税込))
(種2倍 +352円(税込))

豆腐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。

「秋」
トッピングが
美味しさ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

1,958円(税込) (種大盛 +198円(税込))
(種2倍 +352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、さらに美味しさUP!

「秋」
トッピングで食べ応えUP!
「生ビール」もご一緒に!



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。



「春」
トッピングがおすすめ!
「ごはんもの」もご一緒に。



すき焼きほうとう

2,178円(税込) (種大盛 +198円(税込))
(種2倍 +352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」はすき焼きの日に最適です。ほうとうの新たな可能性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。





ほうとう トッピング



バター 165円 (税込)

王道トッピングのバターを加えて寄り豊かなほうとうに。



チーズ 165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。



鮭 308円 (税込)

料理長が厳選した鮭を追加して食べ応えUP!



海老 198円 (税込)

海老のエキスでコク旨ほうとうに。

自分好みの
ほうとうを
研究しよう!



かに足 198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。



牡蠣3粒 352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。



かぼちゃ 198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。

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)

ほうとう研究所の自家製手打ち麺を
使用したほうとうチップス「ホトチ」
パリッと香ばしいオリジナルスナック。



鶏唐揚げ **748円**(税込)



フライドポテト **528円**(税込)

ほうとうの日は
雑炊で決まり!



雑炊セット

418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
旨味が凝縮出されたスープで
絶品雑炊の完成です。



ごはんもの



うな重 **2,304円**(税込)



カレーライス **660円**(税込)



ご飯 **308円**(税込)

※ご注文は小学6年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 **638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 **550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、鶏さみを入れて
かつおのスープで煮た完全
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) **638円**(税込)

わんちゃんほうとう
小型犬・お試用(約50g) **418円**(税込)

オススメドリンク

山梨産の
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

418円(税込)

桃ジュース

418円(税込)

生絞レモンサワー 638円(税込)

地域限定クラフト 638円(税込)

(山梨のもも/小田原うめ/三ヶ日みかん/
小田原レモン/湘南ゴールド(柑橘)/
静岡スルガエレガント(柑橘)/
浜松ルビーグレープフルーツ)



365日限定の
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

~ほうとうご注文のお客様限定~

(コーラ/オレンジ/
ジンジャー/ウーロン)

220円(税込)



単品ドリンク

コーラ	308円(税込)
オレンジジュース	308円(税込)
ジンジャーエール	308円(税込)
ウーロン茶	308円(税込)
アイスコーヒー	308円(税込)
ノンアルコールビール	418円(税込)

アルコール

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

ドリンクメニュー





オススメ
サイドメニューを
もう一品!



オススメ メニュー

ミニ牛カルビ丼

594円(税込)



ミニソースカツ丼

594円(税込)



ヒレカツ

748円(税込)

