



メニューリスト

一杯100円 / 11:00~14:00、17:00~20:00

KAWAGUCHI - Dog ホウトウ モダン



ほうとう味のお好み焼き！
目線を変えて、たっぷり野菜と一緒に焼き上げました。
味噌ベースのソースにカラシマヨネーズのアクセントが絶品！

お食事処 大豊 塩ほうとう



和食の潮汁をベースに鯛頭と野菜で出汁をとり、あっさりと上品に味に仕上げました。
コシのある薄麺に、出汁にからみやすくなっています。
アクセントに柚子胡椒を、お好みで入れてお召し上がりください。

ほうとう伝恵 東北せんべえほうとう



山梨名物「ほうとう鍋」と東北みちのく地方の「南部せんべい」が恋をして生まれた“東北せんべえほうとう”。
どうぞ、この物語を御賞味くださいませ。

Char's kitchen 富士の淡雪ほうとう



リッチでキッチュな、ほうとうのヌーベルキュイジーヌ。
白い具材とスープにこだわった、豆乳仕立ての(まるで)クリーム生パスタ!!
緑の隠れ辛し(柚こしょうオイル)で召しあがれ!!

とが和 酒粕開運ほうとう



山梨を代表する郷土料理「ほうとう」を豚汁風にしました。
味噌仕立てのダシに、富士五湖唯一の造り酒屋「井出醸造店」の酒粕を使った冬でも体の芯から温まる逸品です。

とみーず玄米食堂 とんこつ塩麴ほうとう



新しいほうとうの誕生です!!
とんこつ塩麴ほうとうは、話題の塩麴の旨味と血液さらさら効果、またコラーゲンたっぷりの美味しい豚骨スープで美肌をGet。
プラスゆず唐辛子、沈んだ春菊で爽やかな後味を御堪能ください。

Made In 河口湖 富士甘口粉



ありそうでなかった味。河口湖発のほうとうを使用した極上スイーツ。
麺のもっとした食感にカボチャをトッピング、きな粉とあま〜い黒蜜がナイスマッチ。
甘い旅の思い出に Made In 河口湖によってけし。

地域コミュニティ広場 花水木 焼きほうとう



山梨新名物“焼きほうとう”これまでとは違う「汁のないほうとう」。汁がなくても楽しめる！ニンニクの香ばしさと特製ソースが決め手。ねり梅でひと味加わるサッパリ感。
ほうとうの無限の可能性、今ここに示さん！

水琴茶堂 米麴みそのほうとう



生麺から本格的に煮込んだ水琴茶堂のほうとう。
たっぷりの野菜と田舎味噌を使用しています。
更に米麴を加えて、塩分控えめヘルシーで易しい甘さのほうとうに仕上げました。