山梨のおいしい料理

紅梅や

-KOBAIYA-

最後の一滴まで
飲み干したくなる

スープ仕立て

ほうとう

定番合わせ味噌

紅梅や
WEB サイト

～最後の一滴まで飲み干したくなる～

スープ仕立て「ほうとう」

特製スープ

廃鶏、もみじ、とさか、鶏ガラ、野菜、鰹節、貝の濃縮エキスを８時間かけてじっくりと煮込んでいます。丁寧に煮詰めた濃縮スープが私たちのほうとうのベースとなっています

特製味噌

「定番あわせ味噌」「うま辛味噌」「えび味噌」３種の特製味噌をこだわりのスープにあわせました。３種それぞれに特徴のある自信の味に仕上げました

こだわりの出汁

かつお節、昆布、いりこからとったこだわりの出汁を特製スープに加えることで、さらにあじわいが深まります

最後の一滴まで飲み干したくなる

最後の一滴まで飲み干したくなる。
そんな美味しいほうとうをぜひ一度ご賞味ください

～山梨の素晴らしい食材を使用しています～

梨北信玄米コシヒカリ

南アルプス連峰と八ヶ岳に囲まれミネラルたっぷりの水と肥沃な大地、長い日照時間が育てた最高ランク特A品質のお米。農薬と化学肥料の使用を50%以上削減して栽培された特別栽培米。紅梅やでは、ごはんは全てこだわりの土釜にて炊いております

甲州牛

山梨県で飼育された黒毛和種の中でA4、A5等級に格付けされた最高ランクの銘柄和牛。年間300頭しか流通しない大変希少な牛肉です。噛む必要がないほど柔らかい肉質、極甘の霜降り脂質が特徴

信玄鶏

山梨県の銘柄鶏。こだわりの天然飼料を与えることで、鶏肉特有の臭みを軽減することに成功した美味しい鶏肉。環境にもこだわり毎日きれいな水と空気に触れて育った鶏たちは、雑味もなくジューシーさが特徴

富士桜ポーク

山梨県の銘柄豚として徹底管理された良質な豚肉。肉自身のきめが細やかで柔らかい食感、適度な霜降りが入っており口の中でとろける脂肪の質、保水性が高くジューシーな口当たりが特徴

明野（あけの）たまご

日照時間日本一の明野の自然の中、地下400mの深層地下水を与えて大事に育てました。明野のたまごはコクがあり旨味も強く濃厚な味わいです。山梨県肉畜鶏卵共進会において、3年連続金賞を受賞

～最後の一滴まで飲み干したくなる～

スープ仕立て「ほうとう」

定番あわせ味噌

※季節によって食材が変更する場合がございます

おすすめ

Pork Houtou

豚肉ほうとう

～定番あわせ味噌～

¥2,380【税込】

濃厚スープと甘めの味噌をブレンドした定番の味。口にいれた瞬間にスープの香りと旨味が広がり最後の一滴まで飲み干したい美味しさ！甘いかぼちゃと富士桜ポーク、ゴロゴロ野菜の具沢山ほうとうは、大人から子供まで大満足の逸品ほうとうです。

～最後の一滴まで飲み干したくなる～

スープ仕立て「ほうとう」

うま辛味噌

※季節によって食材が変更する場合がございます

おすすめ

Wagyu Ribs Houtou

黒毛和牛カルビほうとう

～うま辛味噌～

¥2,480【税込】

旨味たっぷりの濃厚ピリ辛仕上げは、濃厚スープとコチュジャンベースのオリジナル甘辛味噌をブレンド。辛いだけじゃない、甘みも旨味も効いているリピート必須！のクセになる味わい。黒毛和牛(甲州牛)カルビ焼肉をトッピングした欲張りなほうとうです。

～最後の一滴まで飲み干したくなる～

スープ仕立て「ほうとう」

※季節によって食材が変更する場合がございます

おすすめ

Shrimp Houtou

えび天ほうとう

～えび味噌～

¥2,580【税込】

1杯になんと甘えび約20尾分を使用した贅沢な特製えび味噌仕上げ。濃厚スープの旨味と甘えびの香り、さらに豊洲から仕入れた特大サイズのえび天ぷらをほうとうにダイブさせて豪快にお召し上がりください！えび好きな方も納得間違いなしのほうとうです。

サクサク衣の
紅梅や特製天丼
Tempura Rice Bowl

縦約18cm
×幅約18cm
重さ約660g

・海老5本 ・一本あなご ・たまご ・茄子
・かぼちゃ ・舞茸 ・しし唐 ・大葉
・5 pieces of shrimp ・1 whole conger eel ・Egg
・Eggplant ・Pumpkin ・Maitake mushroom
・Shishito pepper ・Perilla leaf

※写真はイメージです

紅梅や 特製天丼
Tempura Rice Bowl

味噌汁 香の物 付き

驚きのボリュームと美味しさを
ご堪能ください!

食材は季節によって変わります

<一人前>
¥3,280[税込]

10種類の具材の
紅梅や特製サクサク衣の
天ぷら盛合せ定食
Tempura Set Meal

10種類の具材の紅梅や特製
サクサク衣の天ぷら盛合せ定食

ごはん　味噌汁　香の物　付き

追加 ごはん

大盛 Large Portion	特盛 Special Portion
+¥100（税込）	+¥200（税込）

※写真はイメージです

<一人前>

定食 SET MEAL ¥3,280［税込］

10種類の具材の紅梅や特製
サクサク衣の天ぷら盛合せ
Assorted Tempura

・海老2本　・一本あなご　・たまご
・旬の野菜天ぷら7種類
・2 pieces of shrimp　・1 whole conger eel　・Egg
・7 kinds of seasonal vegetable tempura

単品 SINGLE ¥2,980［税込］

黒毛和牛肉天ぷら

ボリューム満点 ！ 黒毛和牛の肉天ぷらと
サクサク衣の野菜天ぷらの盛合せ

サーロイン&赤身肉と旬の野菜盛り定食

Wagyu Sirloin・lean meat Assorted Tempura

定食 SET MEAL

¥4,980［税込］

・黒毛和牛サーロイン4個　・黒毛和牛赤身4個
・一本あなご　・たまご　・旬の野菜天ぷら7種類

・4 pieces of Wagyu sirloin
・4 pieces of Wagyu lean meat
・1 whole conger eel・Egg
・7 kinds of seasonal vegetable tempura

追加 ごはん　大盛 Large Portion +¥100（税込）　特盛 Special Portion +¥200（税込）

サーロインと旬の野菜盛り定食

－SIRLOIN－

Wagyu Sirloin Assorted Tempura

定食 SET MEAL　¥4,280［税込］

・黒毛和牛 サーロイン6個
・一本あなご　・たまご　・旬の野菜天ぷら7種類
・6 pieces of Wagyu sirloin・1 whole conger eel・Egg
・7 kinds of seasonal vegetable tempura

追加 ごはん　大盛 Large Portion +¥100（税込）　特盛 Special Portion +¥200（税込）

※写真はイメージです

白ごはん　味噌汁　香の物　付き

あったか定食
ビーフシチュー
Beef Stew 始めました

※写真はイメージです

ごはん
大盛
+¥100
[税込]

A4-A5 等級 黒毛和牛の
ビーフシチュー定食
Wagyu Beef Stew Set Meal

黒毛和牛をじっくり時間をかけてやわらかく
煮込んで、コク深い味わいに仕上げました

ごはん　味噌汁　香の物　付き

¥3,580 [税込]

甲州牛
極上サーロインを使用した
黒毛和牛サーロイン焼き肉重
Wagyu Sirloin Yakiniku

※写真はイメージです

贅沢!!黒毛和牛サーロイン焼き肉重

※ご飯の量　300g

Wagyu Sirloin Yakiniku Rice Box

特製フライパンで直焼きすることで和牛独特の香ばしさを引き出し、紅梅や特製醤油ベースのタレが牛肉の甘みと絶妙なハーモニーに仕上げています。

ごはん　味噌汁　香の物　付き

<一人前> ¥4,980［税込］

甲州牛
極上サーロインを使用した
黒毛和牛炙りサーロインにぎり
Wagyu Sirloin Nigiri

A4-A5等級

紅梅やおすすめ
サイドメニュー

※写真はイメージです

甲州牛使用
炙りサーロインにぎり
Wagyu Sirloin Nigiri

極上サーロインを軽く炙った名物の牛肉寿司！
ジューシーな霜降り肉がとろける美味しさ。
甘醤油、ねぎ、ワサビが肉の旨味をひきたてます。

（4貫）¥1,980［税込］

甲州牛とは

山梨県で飼育された黒毛和種の中でA4、A5等級に格付けされた最高ランクの銘柄和牛。年間300頭しか流通しない大変希少な牛肉です。噛む必要がないほど柔らかい肉質、極甘の霜降り脂質が特徴

甲州牛