



たっぷり、だけどあっさり
醤油とんこつ

はじめの元

大盛り + 150円
950円

創業から愛される一杯

豚頭や骨ガラ、ゲンコツを長時間ほど煮込み、丁寧に下処理をした鶏ガラを加え、仕上げに野菜のポタージュスープをバランスよく溶かし込みます。
とんこつ・鶏・野菜の旨みを調和のとれたバランスでこつてり、だけどあつさりど、毎日でも食べられる上品な味に仕上げました。創業から変わらぬ味をお楽しみください。

背脂調整 承ります。

多 ← 少
こてこて こつてり ふつう あっさり あぶらぬき

コクと深み
魚介だし入り
とんこつ

濃

980円
大盛り + 150円

進化し続ける一杯

野方ホープのトリブルスープに魚介だし、自家製マール油・辛みそを加えることで一杯の中でさらなる味の奥行きを楽しんで頂けます。
「濃」は私たち野方ホープがこれから先もラーメン屋として続いでいくために生み出した新しいラーメンです。「元」と並ぶ、看板商品「濃」をお楽しみください。



- ・のがほめし 580円
- ・薄皮ぎょうざ 5個 380円
8個 480円
- ・生ビール 600円
- のせもの
- ・半熟味玉 180円
- ・チャーシュー 380円
- ・温野菜 320円
- ・ネギ 320円
- ・辛ネギ 320円
- ・メンマ 300円
- ・のり 300円

全部のせ、全部増し



特製

大盛り+150円
1280円

スープをお選びください

醤油とんこつ

OR

魚介とんこつ

背脂調整

- 多
- こてこて
- こつてり
- ふつう
- あっさり
- あぶらぬき
- 少

小さなサイズで丁度よ
ぎょうざ

薄皮ぎょうざ

5ヶ 380円
8ヶ 480円

しそぎょうざ

5ヶ 400円
8ヶ 500円

ごはんもの

のがほめし

580円

炙り

チャーシューごはん

480円

炙り明太子ごはん

420円

ごはん

180円

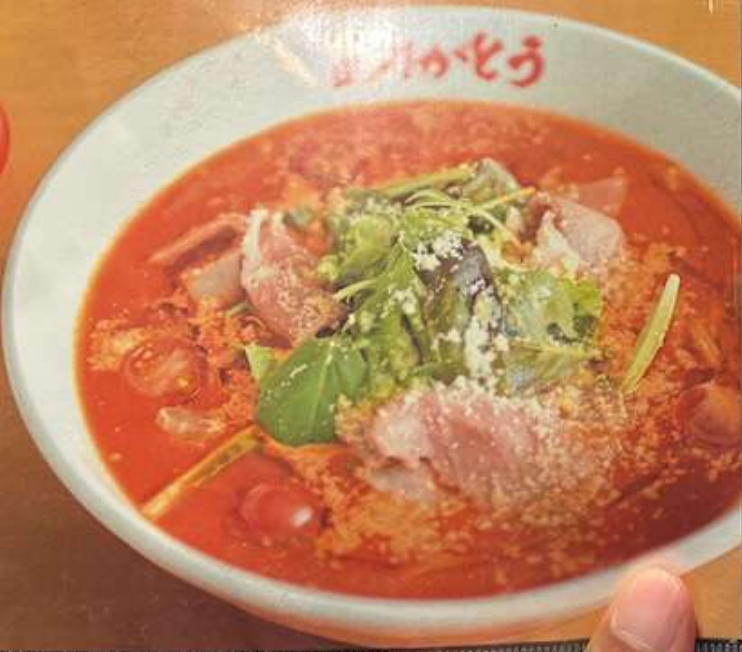


濃厚なトマト×とんこつ

とまと

1,100円

3日熟成した自家製トマトペーストと、
とんこつを合わせた濃厚なスープ。
フレッシュなミニトマトと、
低温調理したチャーシューをのせ、
仕上げにチーズをふりかけた
野方ホープだけで味わえる
唯一無二のラーメンです。
残りの濃厚スープにごはんを
追加し、**リゾット風**がおすすすめです。
ぜひ、最後までお楽しみください。



チーズ追加

1000円

ごはん

1800円



焦がし味噌と
にんにくの香り

ブレンドした自家製味噌と背脂を
井の中で炙り焦がし、香ばしさと
深いコクのあるスープ。
最後にやさしく香るにんにく醤油
漬けを加え、身体を芯から温める
一杯に仕上げました。

※ビーナッツペーストを使用しております。

焦がし 味噌

とんこつ

1,030円

たっぷり
温野菜のせ
1,350円



秋冬
限定



何個でも食べられる「一口サイズ」
ぎょうざ

オリジナル
薄皮ぎょうざ

しそぎょうざ

しやしきしゃきレタスの
チャーハン
680円
スープ付き+50円

自家製タレで一気に炒め、しつとりバラバラに仕上げた野方ホープのチャーハン。



180円

のがほめし

500円

ホクホク仕上げたんにんにく醤油漬けと青葱を乗せた、野方ホープのこはん。



炙りチャーシューこはん

480円



炙り明太子こはん

420円

明太子を炙り、薬味と温玉を乗せたちよつと濃厚な明太子。



低塩調理でしつとり柔らかく、最後に炙って、香ばしさをプラス。

チャーシューともやし炒め

600円



きくらげと玉子炒め

650円



チャーシュー盛合せ

780円

三品盛り

500円

のみの

生ビール

600円

ミニ生ビール

300円

瓶ビール

680円

レモンサワー

450円

ハイボール

450円

ウーロンハイ

450円

オールフリー

380円

ユカ・コーラ

200円

ウーロン茶

200円

アイス

280円

☆数量限定☆ラムネ 200円

(野方ホープ) アレルギー情報



野方ホープ 創業者 小栗富美代

今から15年前の取材記事

過酷な七年(福七七)の険しい道は、いつか報われる。その中でも、野方ホープの創業者である小栗富美代(41歳)は、今もその道に情を注いでいる。またその日は日曜日だったと伺った。その日、小栗氏は、野方ホープの創業地である、東京都目黒区にある「野方ホープ」を訪れた。



創業七年(福七七)の険しい道は、いつか報われる。その中でも、野方ホープの創業者である小栗富美代(41歳)は、今もその道に情を注いでいる。またその日は日曜日だったと伺った。その日、小栗氏は、野方ホープの創業地である、東京都目黒区にある「野方ホープ」を訪れた。

創業七年(福七七)の険しい道は、いつか報われる。その中でも、野方ホープの創業者である小栗富美代(41歳)は、今もその道に情を注いでいる。またその日は日曜日だったと伺った。その日、小栗氏は、野方ホープの創業地である、東京都目黒区にある「野方ホープ」を訪れた。

創業七年(福七七)の険しい道は、いつか報われる。その中でも、野方ホープの創業者である小栗富美代(41歳)は、今もその道に情を注いでいる。またその日は日曜日だったと伺った。その日、小栗氏は、野方ホープの創業地である、東京都目黒区にある「野方ホープ」を訪れた。

スタッフ一同、これからも真心込めてラーメンを届けたいです。

これからも、ありがとうございます