



店主 / 内海隼人
Owner / Hayato Utsumi

大阪の調理師学校を卒業後、大阪の料亭や割烹などで約16年勤める。1998年35歳の時に大阪に「北新地 穂の河」を皮切りに、ほか3店舗をオープンさせる。大阪では調理師学校の講師も務めた。座右の銘は「ありがとう」。

After finishing culinary school in Osaka, he worked at Japanese cuisines and restaurants for 16 years. When he was thirty years old, he opened "Kita-shinchi Honokawa" and three more cuisines as well. He also taught at culinary school in Osaka. His cherished motto is "Thank you".

- ① 白木のスッキリとしたカウンター
- ② 掘りごたつ式の個室は2~8名で使える。2部屋を繋げば、12~16名で利用可能(座敷料5%)
- ③ テーブル個室は2~4名用
- ④ 野菜の炊き合わせ2,400円。南瓜、茄子、人参など別々に炊いて味を含ませる
- ⑤ てっさ4,000円。ふぐコースでは、てっさ、てっちり、雑炊、デザートを味わえる。15,000円~3種用意
- ⑥ すっぽん小鍋3,500円。時間を掛けて作り上げた旨み溢れる鍋料理。鶴コース15,000円の小鍋でチョイスできる
- ⑦ ふぐの小鍋4,000円
- ⑧ すっぽんとかまひれの茶碗蒸し4,000円

- ① Clean and plain wood counter seats
- ② Private room with Hori kotatsu styled seats accommodates 2-16 people
- ③ Private room with dining tables accommodates 2-4 people
- ④ Boiled vegetables: Eggplant, pumpkin and carrot, all cooked separately. ¥2,400
- ⑤ Tessa or blowfish Sashimi: ¥4,000. Blowfish course dishes are in three different kinds. Sashimi, Boiled, Rice Porridge. ¥15,000~
- ⑥ Turtle cooked in a small sized pot: ¥3,500. Slowly cooked and tasty pan-cooked dish. Tsuru course: ¥15,000
- ⑦ Blowfish small pot: ¥4,000
- ⑧ Turtle and shark fin filet in tea pot: ¥4,000

tel: 03-6264-5979

銀座 穂の河 検索 www.honokawa.com

住所: 中央区銀座6-3-11 西銀座ビル6F
 営業: 11:30~14:00(LO13:30)、17:00~23:00(LO22:30)
 店休日: 日祝 席数: 34席(個室5室) カード: 可
 サービス料: 10% ※夜のみ アクセス: 銀座駅C2出口徒歩5分
 コース 10,000円~ アラカルト 800円~ 日本酒一合 2,000円~

読者限定特典

本誌を見たご予約時に言うと、自家製塩昆布をお土産に※夜のみ(2018年5月末まで)

Phone: +81 3-6264-5979 Address: 6F, 6-3-11 Ginza, Chuo-ku
 Hours: 11:30-14:00(LO13:30)、17:00-23:00(LO22:30) Holiday: Sundays & Holidays
 Seating Capacity: 34 seats (5 private dining rooms) Credit cards: Accepted (Please confirm with the shop) Service charge: 10% *Dinner time only
 Access: 5 min. on foot from Ginza Station, C2 Exit
 Menu Food: Set ¥10,000~ A la carte ¥800~ Drinks: Sake ¥2,000~

Service in English: Only Simple English
 English Menu: Available
 Note: -



12 | 銀座 穂の河 honokawa

銀座_日本料理 Area >> Ginza Genre >> Japanese Cuisine

銀座で唯一の本場大阪料理は 大阪・北新地で18年愛される奥深い味。

大阪・北新地で名を馳せている、京料理とは異なる大阪の味を提供する店。2015年に店主の内海隼人氏をはじめ、スタッフは大阪から出向してきた。「関西料理は、大阪・なにわの料理です。本場の大阪料理を味わってください」と内海氏。料理の行程に手抜きはない。出汁は鰹節を関東の平均の約3倍の量を使いしっかりと取り、煮物は味を染み込ませるためにじっくりと時間を掛ける。ふわふわの真丈は、丁寧に下ごしらえを行っているからこそ、実現できるとろける食感だ。

出汁の旨みを味わえる会席コースをはじめ、すっぽん鍋コースやてっちりコースも用意。春夏はすっぽんかハモ、秋冬はすっぽんかふぐをメインの小鍋として選べるライトコースも楽しめる。また、単品料理も約50種と豊富に取り揃えている。

和の個室が5部屋。テーブル上には、季節に応じた豆知識を記載した紙が置かれ、食前酒を待つ間の話柄としても使える。「一期一会に感謝」の姿勢が貫かれたスタッフのもてなしも心地良い。

One and only Osaka cuisine in Ginza For eighteen years in Kita-shinchi, Osaka

The famous restaurant in Kita-shinchi, Osaka offers authentic Osaka dishes now in Ginza. All staff members including Hayato Utsumi, the owner, moved from Osaka. "The best Kansai ryori or western Japan dish is in Osaka, not in Kyoto. Enjoy the authentic Osaka dish" says Utsumi. Perfect and meticulous cooking process is being observed. Soup is prepared by dried bonito grown in Kanto or eastern Japan and use 3 times more than Kanto(Tokyo) average and cooks slowly so that flavor impregnate the ingredients. Fluffy fried shrimp is possible only through this attentive preparation. They melt in your mouth.

You will be able to enjoy every different kind of Osaka taste. Taste soup of Kaiseki dish, or traditional Japanese meals brought in courses. Turtle cooked in a steel pot, and Tecchiri or blowfish Sashimi are also available. You can enjoy the light course menu which consist of turtle or pike eel in spring and summer, and blow fish and turtle in autumn and winter by a small pot. And 50 more a la carte dishes.

Five Japanese private rooms. Seasonal memos are placed on each table to serve as topics before aperitif is served. Staff's manner of "once-in-a-lifetime- opportunity" is a pleasant experience.