



Specialite

スペシャルティメニュー

鮑の柔らか煮と鰻の葛打ち

15,000円コースの煮物椀。鮑、小芋、茄子、フキなど各々の状態に合わせて別々に出汁で煮る。じっくりと味を含んだ具材がひとつの椀の中で出汁と共に一体化。大阪料理の丁寧な仕事が発揮される逸品だ。吉野葛のとりみが旨みを優しく包み込む。

秘伝のレシピ

鮑は、大根、酒で戻して炊く。野菜は砂糖を加えるなど各々調味料を微妙に変え、じっくりと出汁を染み込ませる。骨切りした鰻は細かくした吉野葛をまぶす。具材を椀に盛り付け、出汁を注ぐ。

Recommend Comment from "writers"

本誌ライターの取材後記

手を抜かないという信念と勝負への絶対の自信。

店のスタッフの動きがきびきびとして丁寧。内海オーナーの社会人教育の賜物だと思いました。北新地での独立・開店からともに歩んできた店長たちが脇を固め、「穂の河」の味を守っています。「大阪で知られていても銀座では一からです」と謙虚な姿勢の裏には、絶対に負けないという心意気が見えます。手間暇かけた味に裏打ちされた自信は揺るぎないものです。(M.Y)



銀座6丁目、ビルの6階。白木のカウンターのほか、テーブル個室と掘りごたつ式個室(座敷料5%)を5部屋用意する。5種の会席コース10,000円~30,000円にすっぽん料理やはも料理、冬にはふく料理も提供。さらに、単品料理は約50種揃え、湯葉餃子などオリジナル料理を楽しめる。日本酒とともに軽く和食をという使い方も可能な店だ。

銀座 銀座 穂の河 HONOKAWA 日本料理

tel: 03-6264-5979
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
交 通: 東京メトロ銀座線ほか銀座駅C2出口より徒歩5分

コース 10,000円~
アラカルト 800円~
日本酒一合 1,800円~

穂の河 銀座 検索

00 内海隼人



PROFILE

Hayato Utsumi

1963年北海道生まれ、岐阜県飛騨神岡町で育つ。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、1998年35歳の時に大阪に「北新地 穂の河」をオープンさせる。2009年北新地に「BAR HOPE」、2011年中之島に「中之島 穂の河」、2015年11月に「銀座 穂の河」を開店。座右の銘は「ありがとう」。銀座での行きつけは「BAR 楽屋」と「Bar Vespa」。

手間暇を惜しまぬ大阪料理の奥深さ。17年続く北新地の味で日本を席卷する。

大阪・北新地で17年間愛され続ける名店が2015年銀座に進出し、話題となった。「伝統の会席料理を手掛ける本格和食店の大阪から銀座への進出は初めてだと思えます。大阪のお客様に鍛えられて作り込んできた、旬の味覚が詰まった料理をお楽しみください」。内海隼人オーナーは約40名の社員をかかえ、4店舗を経営するトップだ。また、大阪の調理師学校の講師を務めるなど日本料理界の後進の指導にも力を注ぐ。

料理人へのきっかけは「ネクタイをしない仕事があった」との思いから。学歴も関係なく手に職を付ける道は、料理人しか考えつかなかった。「調理師学校に行く」と決めた時、母は驚きまじった。それまで料理をしたこともなかったから。

23歳の頃の修業先「味小谷」の主人・小谷洋一氏からは常に「謙虚であること」と言われ続けた。「今でも迷った時には師匠に相談しています。とても人間味のある方で、昔からいろいろな話をしてくれました」。板前は周りに感謝しながら、謙虚でなければならぬ、という教えは、現在の「穂の河」の方針でもある。「料理を作る料理人を育成するのではなく、お客様を癒し、喜んで料理を召し上

がっていただくための社会人を育てます」。挨拶、礼儀作法、素直な気持ちで取り組む姿勢など根気強く指導。それらがスタッフの一人ひとりに行き渡り、もてなしの心を発揮する。

内海氏が大阪で独立したのは、バブル崩壊直後。「周りの方には無謀だと止められました。でも、私の意向に賛同してくださる方のおかげで北新地に開店できたのです。ただ、がむしゃらに、謙虚に料理を作りまじった」。当時のスタッフも多く残っており、各店舗で活躍。銀座店の米川店長もそのひとりだ。また、銀座への出店も大きな決断だった。「一昨年、怪我をして療養している際にテレビを見てみると、紹介されているのは東京のレストランばかり。やはり、東京で大阪の味で勝負してみたいと思いました」。東京では一からのスタートだと思っ取り組んでいますが、料理の行程に手を抜きません。出汁は昆布と多めの鰹節でしっかりと取り、煮物に味を染み込ませるためにじっくりと時間をかけます。手間暇を惜しまない伝統の日本料理を銀座で披露しています。

今後は、東京一の日本料理を目指し、さらに海外への出店も視野に入れている。