



4.水茄子釜のジュレがけは、大根、人参、芽キャベツなど個々に出汁で煮た煮物を水茄子の器に盛り合わせる。鶏コースの焼き合せの一例 5.焼物八寸。キンキとノドグロの塩焼きを鬼おろしで 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。鶏コース15,000円にも含まれる 7.ハモちりは、ハモの湯引きのお造り。ハモ会席13,000円より 8.まろやかな南瓜饅頭とお粥でとろとろの鮎を合わせて 9.飛騨牛の鉄板焼。福コース13,000円、鶏コース15,000円の台物の一例。アラカルトではすき焼きとして3,500円でいただける



1.テーブル個室は2~4名用。3部屋用意している 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.白木のスッキリとしたカウンターでは職人が料理の最後の仕上げを丁寧に行う

日本料理 << 銀座
銀座 穂の河
 HONOKAWA

**銀座で唯一、本場大阪料理の味わい。
 ハモやすっぽんの奥深さを体感する。**



3

大阪・北新地で約17年親しまれている日本料理店。店主の内海隼人氏は、35歳の時にオープンさせた「北新地穂の河」をはじめ、大阪に3店舗経営する。大阪の調理師学校で約12年講師を務めるなど日本料理界の後進の育成にも力を注いだ内海氏。京料理とは異なる大阪の味を提供するために、2015年に銀座進出を果たす。「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いただきたい」と内海氏。米川店長をはじめスタッフもみな大阪から出向いた陣営で、「二期一会に感謝」の姿勢で接客に臨んでいる。

料理はコースを中心にアラカルトも50種以上取り揃え。4品コース10,000円のほか、デザート以外5品にハモを使ったハモ会席13,000円は10月ぐらゐまで楽しめる。ハモの湯引きを梅肉で味わえるハモちり、ハモ鍋、ハモの天ぷらなど、脂がのったハモの味わいは季節ならでは。また、すっぽんの造りや鍋、雑炊を楽しめるすっぽんコースを定番で用意。丁寧に下ごしらえ、調理された品々で大阪料理の真髄に触れられる。

店内は、和の個室が5部屋。各部屋には趣ある絵が飾られ、ゆったりと落ち着いた空間。掘りごたつには、季節に応じた豆知識を記載した紙が置かれ、話題のネタとしても使える。

ライトコース

ハモ鍋かすっぽん鍋にのどぐろの塩焼きも。

「穂の河」の味を特に象徴するおすすめ料理を4品(付き出し、お造り、小鍋、焼物)用意したコース10,000円。各々のボリュームはアラカルトで提供している大きさで、満足感のある内容だ。お造りは、旬の魚介を約5種。メインの小鍋は、すっぽん鍋かハモ鍋を選べる。鍋は季節により、鮎のトクのねぎま、ふぐ、クエ鍋も登場。焼物は、のどぐろ、キンキ、鮎の塩焼きなどを味わえる。焼物とともに、焼き茄子の水晶寄せ、サーモンの手毬寿司など手の込んだ料理も合わせて。



読者限定特典

本誌を見た予約時に言うと、自家製塩昆布をお土産に※夜のみ(2017年11月末まで)

銀座 穂の河 検索

Data

TEL 03-6264-5979

住所 中央区銀座6-3-11 西銀座ビル6F

URL www.honokawa.com

営業 11:30~14:00(L013:30)、17:00~23:00(L022:30)

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

Menu

コース 宝コース(8品)10,000円、鶏コース(お造り、焼き合せ、台の物など8品)15,000円、すっぽん鍋コース(すっぽん造りと造り盛り合せ、唐揚げ、照り焼き、雑炊など7品)20,000円

アラカルト れんこんまんじゅう2,000円、すっぽん茶碗蒸し3,000円、すっぽん小鍋3,500円、のど黒塩焼4,000円

ドリンク ビール1,000円~、日本酒一合2,000円~、グラス焼酎1,000円~、グラスワイン1,500円