



店主／内海隼人
总厨师长 / Utsumi Hayato

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」。

2012年就任香港「L'atelier de Joël Robuchon」厨師。2014年担任新加坡二号店的总厨，2016年获得了三星和二星。2017年来日本，担任东京Joël Robuchon的行政总厨。座右銘是「亲和力」。



とっておきのお土産／礼物



自家製塩昆布 (150g)

出汁をとった後の利尻昆布など使い、酒・醤油・みりんを煮る。仕上げに有馬山椒と粉かつお節を入れ、風味を付ける。

価格：2,000円

豆腐衣 / 仔細捏国産面粉，被特殊的干燥实现离纯朴的面近的口感的shitanyumen。能由于只跑的烹调立刻要热水。550日元(1袋)

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。3部屋用意している ④寿コース20,000円より、季節の小鍋の一例。鮪トロ小鍋。醤油ベースの出汁が味わい深い ⑤鮪のステーキ 4,500円。バター焼きた鮪を空豆や玉ねぎなど旬の野菜と ⑥飛騨牛のサーロインステーキ 4,500円。自家製の肉ダレかわサビ醤油で ⑦鶴コース15,000円と寿コースより、季節の小鍋の一例、ハモ小鍋

①这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的 ②这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的 ③这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的 ④这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的 ⑤这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的 ⑥这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的 ⑦这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的 ⑧这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的

tel: 03-6264-5979

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: 2~4名用3室、2~8名用2室 喫煙可否: 分煙 カード: 可 サービス料: 10% ※夜のみ 病気対応の料理: 応相談 タクシー手配: 有 お土産: 自家製ちりめんじゃこ山椒煮2,500円、コラーゲンたっぷりスッポンスープ2,500円 アクセス: 銀座C2出口徒歩5分

おすすめ 寿コース(お造り、焚き合せ、台の物など8品) 20,000円

その他のコース 宝コース(8品) 10,000円、すっぽん鍋コース(すっぽん造りと造り盛り合せ、照り焼きなど7品) 20,000円

アラカルト あり

ドリンク 日本酒一合2,000円~

料理类别: 日本菜 区域: 銀座
咨询专线: +81 3-6264-5979
地址: 中央区銀座6-3-11 6F
营业时间: 11:30-14:00 (LO13:30) , 17:00-23:00 (LO22:30) 店休日: 周日节假日
座位数: 34席 包间: 假的 吸烟: 假的 信用卡: 可 服务费: 10% *只针对夜间
出租车安排: 有 礼物: 有
交通手段: 从银座车站C2出口走路5分钟
套餐 10,000日元起 单品 有 日本酒一合 2,000日元起

有中文对应: 简单介绍
有中文菜单: 无
特别事项: 有英语菜单

読者特典

www.honokawa.com

銀座 穂の河

検索

本誌を見た時予約時に言うと、自家製塩昆布をお土産に※夜のみ(2019年11月末まで)



00 銀座 穂の河
GINZA HONOKAWA

日本料理_銀座

出汁で勝負する本場大阪料理を小鍋をメインにした会席コースで

大阪・北新地で20年以上、銀座に進出して4年目を迎えた日本料理店。「銀座で唯一、本場の大阪料理を味わっていただけます」と店主の内海隼人氏は自信を持って話す。大阪で約12年調理師学校講師も務めた内海氏は、現在テレビでも活躍する和食の達人。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など、手間暇を掛けた料理を提供する。

出汁の奥深さを味わえる季節の小鍋は、会席コースで用意。10,000円~30,000円まで6種揃う会席コースの中で、寿コース20,000円をおすすめしたい。滋養あるすっぽん小鍋や飛騨牛すき焼小鍋など4種から選べる鍋。銘々に提供される小鍋は、各々のベースで食べ進められる。ほか、すっぽん造りも味わえるすっぽん鍋コースや天然クエ鍋コースなど、魚介の旨みが溢れるコースも味わえる。

店内にはカウンターのほか、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題としても使える。「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。和食の真髄である出汁にこだわる食通のゲストに、体に染み渡る一皿を提供できる店だ。

这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的

这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的这个角色是假的

这个角色是假的