



北新地で22年目、銀座で4年目 出汁で勝負する本場大阪料理

大阪・北新地で22年続く「穂の河」。大阪で人気を博す日本料理店が銀座に進出して4年目を迎えた。「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。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。出汁は鯨節を関東の平均の約3倍の量を使用。丁寧に手間暇を掛けた料理を創り上げる。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。寿コース20,000円では、滋養あるすっぽん小鍋をはじめ、楠トコ小鍋、飛騨牛すぎ焼小鍋、ハモしゃぶの4種から選べる。ほか、すっぽん造りも味わえるすっぽん鍋コースなど、魚介の旨みが溢れるコースが揃う。

店内にはカウンターのほか、和の個室が5部屋。大阪から出向いているスタッフのもてなしも心地良い。「一期一会に感謝」の姿勢が貫かれた、和食の神髄を味わえる店だ。

①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%) ②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 ③店主の内海隼人氏。大阪の店を含め4店舗経営 ④宝コース10,000円より焼物の一例。鮎の塩焼きなど(写真は2人前の盛り合わせ) ⑤季節の小鍋の一例、すっぽん小鍋。アラカルトでは4,000円 ⑥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。鶴コース15,000円の炊き合わせの一例 ⑦季節の小鍋の一例、ハモしゃぶ。玉ねぎやゴボウの旨みも溶け出した出汁は味わい深い ※⑤⑦は、鶴コース15,000円と寿コース20,000円より

銀座 / 日本料理

銀座 穂の河

GINZA HONOKAWA

00

系列店

北新地店

TEL: 06-6345-3335・3444 住所: 大阪市北區堂島1-4-2 ビールディング北新地4F

中之島店

TEL: 06-6445-0002 住所: 大阪市北區中之島3-3-23 中之島ダイビル3F

Tel. 03-6264-5979

www.honokawa.com

料金

コース 10,000円～
アラカルト 800円～
日本酒一合 2,000円～

銀座 穂の河

検索

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