



①すっぽんの小鍋 4,000円。会席コース 15,000円、寿 20,000円
の季節の小鍋の一例 ②春野菜の焼き合わせ。会席コース 10,000
円～4種の惣物の一例 ③クエの造り 4,000円。クエは季節限定で
河豚や飛騨牛とのコラボ会席なども用意されている ④甘鯛のお吸
い物。会席コース 10,000円、福 13,000円の吸物の一例 ⑤くえ
の塩焼 4,500円。天然のくえ鍋コース(時価)、季節限定クエ会席も
用意 ⑥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 ⑦テーブル個室は2～4名用。3部屋用意し
ている ⑧2～8名用の掘りごたつ式の個室 ⑨掘りごたつ式の個
室を2部屋繋げば、12～16名で利用可能(座敷料5%)



人気の秘密

大阪料理に熟知した店主の技。

大阪・北新地で名を馳せている店。約18年愛され続けた「穂の河」は、京料理とは異なる大阪の味を提供するために、2015年に店主の内海隼人はじめ、スタッフはみな大阪から出向してきた。基本は、丁寧な下ごしらえ。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。内海氏はテレビの情報番組でその技を披露するなど活躍の場を広げている。

日本料理 / HONOKAWA

銀座 穂の河

銀座

INFORMATION

北新地 穂の河 / 大阪市北区堂島1-4-2 ビールディング北新地4F (Tel. 06-6345-3335)
中之島 穂の河 / 大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル3F (Tel. 06-6445-0002)

TEL. 03-6264-5979
www.honokawa.com

料金
コース 10,000円～
アラカルト 800円～
ビール 1,000円～
グラス焼酎 1,000円～
日本酒一合 2,000円～

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
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

銀座 穂の河 検索

丁寧な仕事を誇る銀座唯一の大阪料理。テレビでも活躍する内海氏の技を体感する。

「すっぽん鍋は肌にいいらしいよ」。彼のつぶやきにパソコンを打つ手を止めて振り返る。「先月、接待で行った銀座の大阪料理の店で食べたんだけど、コクがあってスッキリとした味わいだった」と懇願するような目を見ながら賢二。私が興味を引かれるポイントを心得ている彼の策略に今日は素直にのってみようと思った。「金曜日の夜は行けるかな……」と言うや否や、彼はスマホを手にした。

「二人ですっぽんなんて今までなかったね。初体験」。日本酒と一緒に、先付けやお造りをゆつくり味わい、いよいよすっぽん鍋の登場だ。小鍋仕立てで各々の目の前に熱々の鍋が差し出された。蓋を開けると出汁の香りがふわっと広がる。「ん、いい香り。香りだけで、雑味がないことがわかるね」。私の敏感な嗅覚が反応する。まずは、スープをすくいそのまま口に運ぶ。体中に染み渡るような深い味わいだ。「うちの大阪出身の部長もスープを先に飲み干したよ」。彼の言葉にうなずきながら、私はすっぽん出汁の後味を楽しんでいた。

「次は、クエ鍋にしてみようか?」まだまだ知らない和の世界がある。奥深い出汁の味に私の肌も心も満足感に満たされた。

Recommend Story