



●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%) ●テーブル個室は2~4名用。3部屋用意している ●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 ●米川充浩店長や女将の松方美子氏をはじめスタッフは、銀座進出とともに大阪から出向いた ●キンキの煮付け4,000円 ●鯛のあら炊き3,500円 ●すっぽんの玉子豆腐。会席コース宝10,000円、福13,000円の吸物の一例 ●会席コース鶴15,000円、寿20,000円より、季節の小鍋の一例。飛騨牛と松茸のすき焼き小鍋 ●同コースより、季節の小鍋の一例、すっぽん小鍋。アラカルトでは4,000円



お店のウリ

大阪・北新地で20年以上愛され続け、銀座に進出して間もなく4周年を迎える。「銀座で唯一、本場の大阪料理を提供していると自負しています。出汁は、昆布とかつおをたっぷり使い作り上げたもの。鍋物や煮付けなどで奥深い出汁の味を楽しんでください」と店主の内海隼人氏。会席コースでは、季節の小鍋で出汁の味を楽しむことができる。15,000円以上のコースでは、季節の小鍋を3~4種用意。すっぽん小鍋や飛騨牛のすき焼き小鍋などから選べる。

読者特典

本誌を見たご予約時に言うと、自家製塩昆布をお土産に※夜のみ(2020年3月末まで)

銀座 穂の河

www.honokawa.com 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
 カード可 サブス料10% ※夜のみ
 アクセス 銀座駅C2出口徒歩5分

●日本料理 ●銀座
銀座 穂の河
 GINZA HONOKAWA

コース 宝コース(8品)10,000円、寿コース(お造り、焼き合せ、台の物など8品)20,000円、すっぽん鍋コース(すっぽん造りと造り盛り合わせ、照り焼きなど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
 ドリンク ビール1,000円~、日本酒一合2,000円~



本場大阪料理のコクのある出汁が人気 選べる小鍋で奥深いスープの味を楽しむ

Short Story
 コクのある味とともに
 私たちの深い絆を知る

「次の同期会に鍋料理はどう?」久美子の提案に一同うなずく。入社から20年間の付き合いのある私たちが、まずは彼女が口火を切ってくれるのが流れた。「じゃあ、すっぽん鍋はどう?」この前、料理長さんがテレビに出ていた大阪料理のお店、雑誌でも見たんだけどおいしそうだったのよ。しかも、一人に一つ小鍋でいただけるのよ。大きな鍋をみんなでシェアするのが苦手な紗世のことも考えて、妙子がフオロを入れてくれる。

当日、個室に集まった私たち4名ほどの鍋にしようか悩んでいた。「4種類どの鍋にも松茸が入ってるよ。鱧しゃぶや飛騨牛のすき焼きもいいな」私はやっぱりすっぽん鍋にしようかな。ビールを飲みながら楽しそうに迷っている。「後10秒で決めてね。久美子の言葉にカウントダウンが始まる。好みの鍋を注文し、飲み物は日本酒に切り替え。「まずは、鍋のスープからいって、うーん、すごい深い味だわ」。大阪料理は特に出汁の味が格別だと聞いていたが、それを実感した。きつと手間暇かけて作っているに違いないと思わせる出汁。表面的な浅い関係ではない私たちにはぴったりだ。