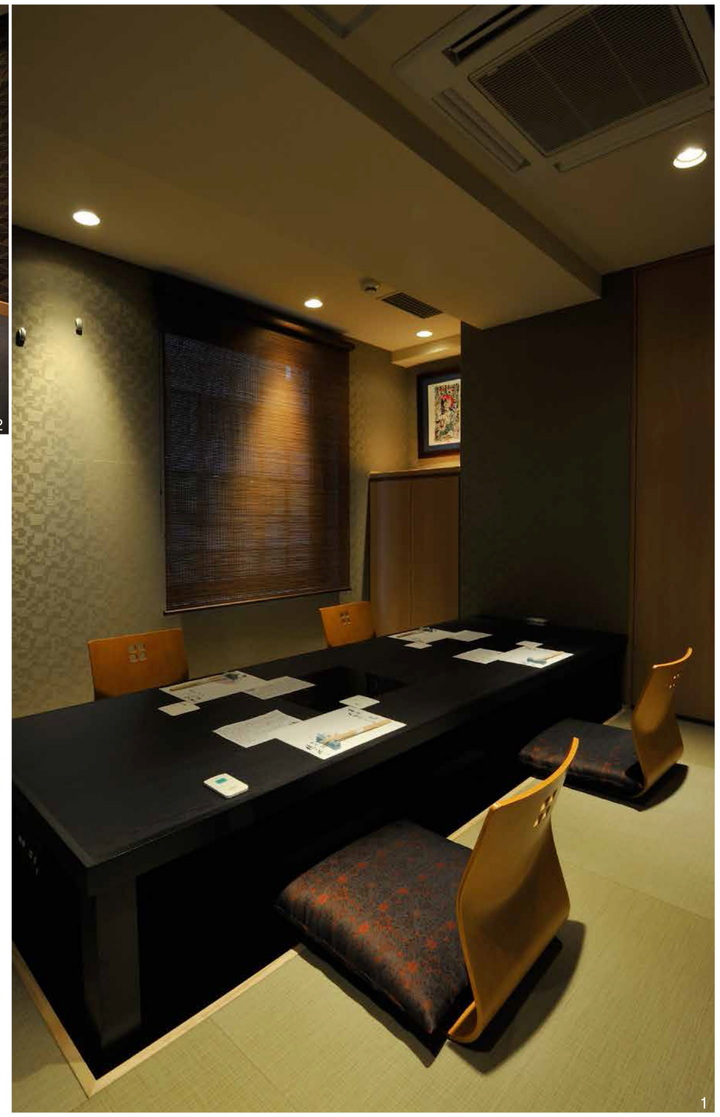
北新地で17年愛され続ける丁寧な仕事と技。銀座で唯一の本場大阪料理で接待を。



店主／内海隼人

うつみ・はやと　1963年北海道生まれ。岐阜県飛騨神岡町で育つ。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。23歳の時の修業先「味 小谷」の主人・小谷洋一氏から常に「謙虚であること」を言われ続けたという。1998年35歳の時、大阪に「北新地 穂の河」をオープン。2009年北新地に「BAR HOPE」、2011年中之島に「中之島 穂の河」を開店する。大阪で調理師学校講師を約12年務め後進を育成。2015年11月に「銀座 穂の河」を開店。座右の銘は「ありがとう」。

大阪・北新地で名を馳せている日本料理店。京料理とは異なる大阪の味を提供するために、店主の内海隼人氏はじめ、スタッフはみな大阪から出向いている。「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くために銀座に出店しました」と内海氏。手間暇を惜しまず丁寧に下ごしらえを行い、一つひとつの完成された料理を仕上げていく。4種の会席コースにすっぽん鍋コースや冬にはてっちりコースも用意。また、コースだけでなく単品料理も約50種取り揃え、ゲストの好みでコースに追加で注文するなど幅広く対応できる。

和の個室が5部屋用意され、いずれも喫煙は可能。各部屋には趣ある絵が飾られ、ゆったりと落ち着いて過ごせる空間だ。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。

店主の内海隼人氏がスタッフに伝えているのは「一期一会に感謝」の姿勢。丁寧な物腰の女将をはじめ、気遣いの心が徹底されており、ホストやゲストの会話をさえぎらない細心の心がけがなされている。本場の大阪料理でもてなすことができる、銀座で唯一の貴重な接待店だ。

銀座

銀座 穂の河

honokawa _ 日本料理

tel: 03-6264-5979

www.honokawa.com

❶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%)　❷テーブル個室は2～4名用。3部屋用意している　❸野菜の焚き合せ2,400円。南瓜、茄子、人参など別々に出汁で焚いて味を含ませる　❹れんこんまんじゅう2,000円。揚げたれんこんまんじゅうは香ばしさとなめらかな食感が特徴　❺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円の焚き合せの一例　❻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。鶴コースにも含まれる

とっておきのお土産

自家製塩昆布（150g）

利尻昆布など出汁をとった後の昆布を使い、酒、醤油、みりんで煮る。仕上げに有馬山椒と粉かつお節を入れ、風味をつける。ほか自家製ちりめんじゃご山椒煮2,500円や、塩昆布とじゃこの詰め合せ4,000円、スッポンスープ2,500円も用意。

価格：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
喫　煙:	分煙
カード:	可　サービス料: 10%　※夜のみ
タクシー手配:	有
お土産手配:	自家製ちりめんじゃこ山椒煮2,500円、スッポンスープ2,500円
アクセス:	銀座駅C2出口徒歩5分
おすすめコース	鶴コース（8品）15,000円
コース	宝コース（8品）10,000円、鶴コース（お造り、焚き合せ、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品を用意）20,000円
アラカルト	あり
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

銀座 穂の河　検索

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