



5



4



3



7



6

とっておきのお土産



自家製塩昆布 (150g)

出汁をとった後の利尻昆布などを使い、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、風味をつける。ほか自家製ちりめんじゃこ山椒煮2,500円や、塩昆布とじゃこの詰め合せ4,000円、コラーゲンたっぷりスッポンスープ2,500円も用意。

価格：2,000円

①テーブル個室は2～4名用。3部屋用意している ②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%) ③宝コース10,000円より吸物の一例。ハモ真丈。ふわふわの真丈は丁寧な手仕事の極み ④同コースより焼物の一例。鮎の塩焼きなど(写真は2人前の盛り合わせ) ⑤鶴コース15,000円、寿コース20,000円より季節の小鍋の一例、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 ⑥同コースより季節の小鍋の一例、すっぽんの小鍋。アラカルトでは3,500円 ⑦同コースより焼き合せの一例。かばちまんじゅう フカヒレ鍋かけ

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

おすすめコース 鶴コース(お造り、焼き合せ、台の物など8品) 15,000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、唐揚げ、照り焼き、雑炊など7品)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～

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、  
 コラーゲンたっぷりスッポンスープ2,500円  
 アクセス: 銀座駅C2出口徒歩5分

銀座 穂の河 検索

幹事様特典 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(2018年11月末まで)



2



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年働く。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」を教えられる。1998年35歳の時に大阪に「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」を開店する。座右の銘は「ありがとう」。



1

銀座

銀座 穂の河

HONOKAWA\_日本料理

tel: 03-6264-5979

www.honokawa.com

大阪・北新地に店を構えてから、2018年8月で20年目となる日本料理店。京料理とは異なる大阪の味を提供するために、テレビでも活躍する店主の内海隼人氏をはじめ、スタッフはみな大阪から出向してきた。「妥協しないことが信条です。お客様に本場の大阪料理を味わっていただくため、手を抜かないことを心掛けています」と店長の米川充浩氏。手間暇を惜しまず丁寧にごしらえを行い、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てっちりコースも用意。おすすめめは鶴コースでは、季節の小鍋にハモしゃぶやすっぽん鍋を選べる。また、コース以外に単品料理も約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、個室内は喫煙可能。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有効。さらに、敷物や器の飾りとなる紙にも「一期一会に感謝」などのもてなしの言葉が散りばめられている。

気遣いの心が徹底されており、会話さえさえない細心の心掛けも心地良い。後味も優しい本場の大阪料理を味わえる、銀座で唯一の接待店だ。

00 テレビでも活躍する内海隼人氏の技が光る。スツキリ味の本場大阪料理で銀座接待を。