ご当地グルメ自慢

神奈川県・湯河原町

口福になれる宿「瑞月」

美食の宿

湯河原の温泉街を見下ろす桜山の中腹に位置する「おやど瑞月」に，桜の季節に足を運んだ。JR湯河原駅からバスで15分（バス停からの最後の坂はかなりきつい！）。到着後のおもてなしに湯河原銘菓「かるかん饅頭」をいただいた。山芋を主原料とした饅頭で，「饅頭＝甘い」という概念は裏切られ，ほどよい甘さでお茶に合う。

美人女将の案内で部屋へ。手入れの行き届いた部屋でしばし休憩。この宿は５部屋のみで，美食だけでなくきめ細かいサービスが売りのようである。それがミシュランガイド湘南鎌倉2013に３つ星ホテルとして掲載された所以であろう。

夕食までは，肌に優しい単純泉の源泉掛け流しの風呂で日頃の疲れを癒す。見晴らしの良い露天風呂は適温で長湯するほど心地よい。

献立と春菜

旬のものを出来たてで

さて，待ちに待った夕食である。本来，夕食は部屋食であるが，この日は全館貸し切りで利用したため，特別室の「さくらの間」でいただいた。旬のものを出来たてでいただけるのが嬉しい。まずはシャンパン（持ち込みさせていただいた）で乾杯。先付はお宿自慢の「みづき豆腐」と７種類の春菜。「みづき豆腐」はもっちりした食感。春菜はこの時期ならではの桜の葉で巻いた鮎や岩魚の昆布巻などが，見た目良く盛られていた。

お椀に続いて，地物を中心とした新鮮な５種のお造り，お凌ぎは浅蜊ごはん。さらに，金目鯛の焼肴，春野菜の温ものと続く。この頃にはビールや日本酒，ワインも加わり，饒舌になる。さらに程良いサイズの柔らな黒毛和牛ステーキを堪能した後は，酢の物でさっぱり。ご飯と香の物，味噌椀で締め，デザートはイチゴが乗った柔らかなゼリー。フルーツのジュレには金粉がまぶされていた。至福のひとときを過ごした。

ご飯がすすむ朝食の品々

都会の喧騒を離れて

翌日は朝風呂で目を覚まし，１階のダイニングでの朝食。まずは蜂蜜を垂らしてヨーグルトをいただく。そして，脂の乗ったあじの干物，しらす，いかのお刺身など朝から海の幸。さらに源泉で仕上げた温泉たまごや地元のかまぼこなど，ついついご飯がすすむ。朝も充実した内容で大満足。お部屋でいただくコーヒーも格別。

都心からも１時間あまり。都会の喧騒を離れ，ゆったりした時間の中で掛け流しの湯に浸り，ご主人の料理に舌鼓を打つ。まさに口福になれる宿を堪能し，帰路に着いた。

＜湯河原温泉　おやど瑞月＞
http://www.zuigetsu.com/
〒259-0314　神奈川県足柄下郡湯河原町宮上759-68

（北原和樹・84回記）