

# しずおか 味な店

地産地消



10,000円コースのうち5品。左から、焼き物(カマスの漬け焼き、ハモのかびたん、土佐酢ジュレ、他)。お造り(インドマグロ、タチウオの焼き霜、ミスダコ)。炊き合わせ(賀茂茄子、石川芋の唐揚げ、海老しんじょう、ヤングコーン、他)。八寸(チーズ豆腐のジュレかけ、穴子のちまき寿司、ミスダコ・白瓜・クラゲの加減酢和え、他)。お椀(葛打ちのハモ、ハモ子よせ、かえて冬瓜)。大辛口純米大吟醸「かわ坊主」(千代むすび酒造)。しぼりたて本醸造「磯自慢」。遠心分離純米吟醸「鬼夜叉」(北雪酒造)。

## 日本料理 崇月

あざれあ ● 静岡労働会館

常磐公園 ● 青葉交番 ● 青葉通り ● 静岡中央銀行 ● 玄南通り ● 静岡洋食器 ● TOKAI本社 ● 江川町通り ● 昭和通り ● 1 ● 店主 荒谷 崇氏

【メニュー】6000円、8000円、10,000円、12,000円～。料金は税抜価格。  
 【営業時間】17時30分～22時。前日までに要予約。日曜定休。法事はお受けします。臨時休業あり。  
 【施設】1F掘りごたつ席4名。2F畳の上のテーブル席6名。2Fテーブル席12名。  
 【所在地】静岡市葵区常磐町3-3-19  
 TEL 054-270-5128  
<http://shugetsu.com/>

「日本料理崇月」は、常磐公園より1本南側の住宅地の路地にあります。店主の荒谷崇さんは、東京八王子の出身。高校を卒業して東京の有名店などで修業しました。そろそろ独立を考えて、各地で物件をさがしていましたが、最終的に父親の育った静岡で出店することを決めました。

店は2008年10月にオープンし、裏路地ながら、足を運んでくれる常連さんに助けられ、ようやく8年目を迎えることができました。

料理は、すべて荒谷さんにおまかせのコースです。私が訪れたのは蒸し暑い夏の夜。食欲は減退気味でしたが、最初の料理八寸は、涼し気なガラスの器に美しく盛りつけられていて、夏むきに味付け

された料理をゆっくりと味わっていくうちに、いかに手かけた料理であるかが分かってきました。

ひとつの料理を味わいつくした頃を見計らって、次の料理ががていな説明を添えて運ばれてきます。

お椀、お造り、焼き物、肉料理、食事、水菓子と、ひとつひとつの料理が口の中で溶けていくのをじっくりと堪能し、久しぶりに、とても贅沢な時間を過ごすことができました。

荒谷さんは、日本料理の基本を大切にしながら、モダンな発想も採り入れて、現代の日本にマッチした、美しく、おいしい、新しい感覚の日本料理を創り出していると感じられました。ぜひ一度、お出かけください。

## 崇月

日本料理 崇月

美しく、おいしい料理とともに  
贅沢な時間を堪能する