

助六 月替わり弁当
しょうぶく
招福弁当
1月
おせち料理をイメージした新春を飾るお弁当です。
「ちらしずし 季節のたき合わせ (慈姑、黒豆、数の子、かまぼこなど...) 松葉をあしらった造り」
【1月限定】 招福弁当 1個¥2,100 (税込)
※ご予約はご来店、電話にて、ご指定日の前日までに品名・個数をお知らせください。
※個数変更またはキャンセルの場合は、ご指定日の前日までにお知らせください。
※お弁当は配達のみとさせていただきます。

助六物語 ～第6章～
お客様視点のおもてなしを、主人も同じ気持ちで一緒にやって来られたことは、大変に幸せです。
そんなこともあり、お客様の「これからの時代は、豊で座っての宴会は厳しくなる。掘りごたつの方がよい。」とのお言葉を、大垣の料亭としては初めての掘りごたつのお部屋「あやめ」を増築したところ、予想以上に好評をいただくことができましたので、その後も一部屋ずつ改築しながら助六は進んでまいりました。
その後も、お客様の要望を取り入れながら、すぐに対応できることは対応し続けた結果、祖父が言っておりました料理屋受難の時代がやってきても、助六は残ることができました。

今月の旬食材

「燕 一かぶ」

〔アブラナ科アブラナ属 / turnip (英)〕

飛騨高山名物の赤かぶ、京都名物・千枚漬けの聖護院かぶなど、色も形も多種多彩な燕。

ヨーロッパでは紀元前から栽培され、日本へは弥生時代に伝わり、「日本書紀」には持統天皇が栽培を推奨したとの記述がある程、歴史が古い野菜のひとつです。伝わったルートの違いから、西日本では主にアジア型、東日本ではヨーロッパ型が栽培されていますが、その境目はなんと天下分け目の関ヶ原。西のアジア型は気温に敏感で、東のヨーロッパ型は寒さに強い品種が多いのが特徴です。

燕の根の部分はビタミン類、消化を助けるアミラーゼなどを含み、胃もたれや胸やけを解消する働きや整腸効果があります。葉の部分にはβ-カロテンやビタミンC、カルシウムや



カリウムが非常に多く含まれているので、美容のためにも残さず食べたいですね。

1月7日に食べる「七草がゆ」に使われる春の七草「せり、なすな、ごきょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」のすずなは燕、すずしろは大根のこと。年末年始の食べ過ぎ、飲み過ぎで疲れた胃を優しくいたわってくれる薬草粥です。

燕は大根などと同じように、買ってきたらまず葉を根元から切り落とし、根の部分と別々に保存します。付けたままにしておくと葉に水分や養分を吸い取られスが入りやすくなります。

採れたてのやわらかい燕はそのままサラダや漬け物に。繊細な出汁の味が引き立つ煮物やスープもオススメです。

ホッと和らぐ、やわらかな食感の燕。キリッとキレのある熱燗とともに楽しみてくださいませ。

HPが新しくなりました。
助六のホームページがリニューアルしました。いろいろな情報を更新していきますので、ぜひご覧ください。

年末年始の休業日案内
誠に勝手ながら、下記の期間は休業させていただきます。
12/31 1/1 2/3
4日からは通常営業となります。

四季料亭 助六
岐阜県大垣市高砂町1-20
Tel.0584-81-1290
http://www.sukeroku.com
sukeroku@oregano.ocn.ne.jp
早いもので師走。皆様のご指導、ご鞭撻のおかげで一年を無事に終えることができました。ありがとうございます。助六新聞・メルマガ・FB・ブログと一年お読み頂き感謝してまいります。皆様、健康に留意されまして新しい年をお迎え下さいませ。

12月 イベント 12月25日餅つき大会開催
ご家族みんなでご参加下さい！
一年を締めくくる、今年最後の助六月替わりイベント！
12月25日に餅つき大会を開催します。杵でついたお餅の美味しさは格別!! つきたてホカホカのお餅をお楽しみください。ご家族揃ってのお越しをお待ちいたしております。
日時: 12月25日(水) 11:30~
会場: 助六駐車場
※車でお越しの方は市営駐車場をご利用下さい。

1月 イベント おもてなしさんデビュー
もっともっと、おもてなしの心を磨きたい。素敵な空間を作り出したい...そんな強い思いのもと、1月よりおもてなしイベントを開催します。
期間中は振袖・かつらに白塗りの舞妓風のお化粧をした助六スタッフがおもてなしさんとして皆様をおもてなし致します。新年会など、是非ご利用くださいませ。
【イベント期間】1月14日(水)~19日(日)

歳時記 睦月 January
【お屠蘇(おとし)】
新年をお迎えするお正月のお膳に、おせち料理とともに欠かせないのがお屠蘇です。屠蘇は、延命除災の靈薬ともいえる薬用酒で、疫病邪気を払い、長寿幸福を得る儀式として、山椒や肉桂など薬効の高い生薬を日本酒やみりんに浸して飲みます。
寒い時期、また普段より食べ過ぎ、飲み過ぎにもなりやすいお正月に、ごちそうとあわせて飲むのは、単なる儀式としてだけでなく、健康のためにも理にかなったものと言えますね。

2014 新年会
新年会のご予約受付中!!
会社の同僚と、親しい友人と...新たな一年の始まりは、少し贅沢な空間で。
新年会には旬の食材を使った会席と「大垣の地酒」はいかがでしょう。女性の方には、甘くて飲みやすいカクテルも各種ご用意しております。当店はすべて個室ですので、他のお客様を気にすることなく大いに盛り上がってくださいね。
季節の会席 一人様 6,000円~ (※サービス料別)
宴会 80名様まで (テーブル席・お膳)
※人数・ご予算等、お気軽にご相談ください。

和食マナー講座 「ふぐの美しい食べ方」
◆日時: 1月18日(土) 11:00~13:30頃
冬に旬を迎えるふぐ。薄造りにした「てっぎ」は、数枚まとめて食べたい...ところですが、ふぐの食べ方にもマナーがあります。今回のセミナーでは食事の美しい所作と共に、簡単できれいなふぐの食べ方をご紹介します。
◆参加費: 3,200円 (食事・飲み物込み) ◆限定20名様
参加される方の氏名、連絡先(電話番号・メール)をご記入の上、FAX、Eメール、または電話でお申し込みください。
TEL 0584-81-1290 FAX 0584-75-3355 sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

同期をリードできる存在に入社前の最終確認。
メモ不要の超実践型!!
新社会人 マナーセミナー
◆日時: 2月8日(土) 11:00~13:30頃
◆参加費: 3,000円 (食事・飲み物込み)
料亭の女将から学ぶ充実のプログラム
✔大好評!「上座はどこだ?クイズ」
✔お座敷での実践マナー講座
✔超充実の接待・宴会マナー
✔美味しい会席料理を食べながらマナー実践
※コンサートチケットをすでにお持ちの方は +4,000円でご参加いただけます。
予約方法: 前日(1月10日)までに直接助六へお電話ください。
お問合せ先: 0584-81-1290 (助六)

輪中提
室町時代に構築されたといわれる。総延長2.5km、高さ8mの輪中提。
桜やツツジ、アジサイが植えられ、四季折々の美しい景色が楽しめます。
輪之内スイーツ
市内の製菓店で購入できる輪之内町内産の素材にこだわったスイーツ。
※写真はラ・ヴィスリー・メナンドタグシのシュークリーム。
輪之内町の公式ゆるキャラ!
絶滅危惧種として町の条例でも保護されている「カワバタオコ」をモチーフにしたゆるキャラ。
なんと二人は今年、木野町長立ち会いのもと、めでたく結婚! 今の目標は子どもを1,000匹つくることなんだとか。
イベント等で見かけたら、応援してあげてくださいね。
輪之内軽トラ朝市
毎月第2、第4日曜日に開催されている「輪之内軽トラ朝市」。軽トラの荷台を利用して農産物、鉢花、総菜、雑貨などがお手頃価格で販売されています。旬の野菜や、こだわりの逸品、お店の方との会話も楽しみのひとつです。出店希望の方は、町内、町外問わず無料で出店できるのも魅力です。
【会場】輪之内町エコー東 駐車場
年内最後の開催は... 12月22日(日) 午前8時30分~ 大感謝祭として餅つきぜんざいがふるまわれます。

大繁盛の農業祭
11月23、24日、JAにしみの農業祭に出店いたしました。当日は歴代インターン生も参加し、たくさんの方で賑わった農業祭。おかげさまで米粉うどん、どてともに完売いたしました。お立ち寄りくださった皆様、ありがとうございました。

成人のお祝いのご家族で盛大に。
1月13日は成人の日。「成人を迎えたら、子供と一緒に酒を酌み交わしたい!」なんて、思い描いていたお父さんも多いのではないのでしょうか。定番のビール、日本酒、焼酎の他、お祝いムードを盛り上げるシャンパンやワインなども多数取り揃え、大切なご家族のお祝い思いに残る一日となりますよう、お手伝いさせていただきます。

料亭とオーケストラのコラボレーション
PRIME CONCERT
【プライムコンサート】
音楽堂で上質な音楽をお楽しみいただけるコンサートです
ニューイヤーコンサート
平成26年 1月11日(土) 開演 15:00
場所: 大垣サイトピアセンター 音楽堂 大垣市室本町5-51
出演: 高橋 多佳子(ピアノ)/ 磯 絵里子(ヴァイオリン) 長谷部 一郎(チェロ)
《演奏予定曲目》♪ 愛の挨拶 / エルガー ♪ ハンガリー舞曲 第6番 / ブラームス ♪ ピアソナ イノセント 作品50《偉大な芸術家の思いに》/ チャイコフスキー (ほか)
余韻会
素敵なコンサートの後は、余韻を楽しむお食事会を。何気ない土曜日を上質な一日に変える、助六名物「余韻会」の新春企画です。今回は演奏者の磯さん、長谷部さんをお招きし、新年最初の余韻会を華やかに開催いたします。
場 所: 四季料亭 助六
余韻会開催時間 17:30~ ※コンサート終了後(助六にお集まり下さい)
料 金: 7,000円 (コンサートチケット 指定席券 + 特別会席 ※調酒師が選ぶ地酒3種飲み比べセット付)
※コンサートチケットをすでにお持ちの方は +4,000円でご参加いただけます。
予約方法: 前日(1月10日)までに直接助六へお電話ください。
お問合せ先: 0584-81-1290 (助六)

日本語のマナー 完璧講座
〔正しい敬語編〕
大切なお客様、取引先の方を相手にするビジネスシーンでは、敬意が伝わる美しい日本語で対応したいもの。さて今回の表現、どちらが正しい...?
パーティのゲストから、妻が先に帰ったかどうか聞かれて。
A 奥様はお帰りにりました。
B 奥様はお帰りになりました。
※答えと解説は裏面に掲載しております。
まかないレシピ
まぐろの昆布巻き
＜材料＞
昆 布 1枚
まぐろ 600cc
出汁 600cc
酒 30cc
濃口醤油 50cc
砂 糖 大2
＜作り方＞
①昆布を水で戻す。
②まぐろを昆布の幅に合わせて切り、昆布で巻く。巻き終わったら、輪ゴムなどで2カ所ほど留める。
③鍋に出汁と②の昆布を入れ、沸騰するまで強火にかける。
④沸騰したらAの調味料を入れ、弱火で煮詰める。
⑤出汁がほとんどなくなるまで煮詰まったら輪ゴムを取り、切り分けて盛りつける。
※レシピ作成/高橋 和成