

助六 月替わり弁当

ばいか

2月

梅花弁当

高方巻き付!

節分と梅をテーマに作ったお弁当です。

2月の
こだわり
メニュー

・恵方巻き

・季節のたき合わせ
(大豆、鰯、昆布巻き…)

【2月限定】
梅花弁当

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7章～

バブルも終わり日本中の景気が良い時代は終わりましたが、幸い西濃地方を支えている産業は力強く市場を伸ばしておりましたので、助六も共に歩んできたことができました。

これまで助六は、西濃のお客様に助けられ、勇気づけられてやってきました。だからこそ、次は助六から西濃を元気にしたい、勇気づけたいと思っております。そのために、助六として何ができるのか、女将として何ができるのか、毎日が試行錯誤の連続ですが、どうぞ暖かく助六を見守っていただければと思います。そして、一緒に元気になってゆきたい、その一心で日々過ごしております。

西濃の応接間として、お客様におもてなしのお時間を提供したく思っております。ありがとうございます。

日本語のマナー
完璧講座

B 1膳

X 1本

解答と解説

Bが正解。「一膳」という呼び方は、鎌倉時代に1人用の膳が発達し、1つの膳に1つの箸が添えられたことが始まりだといわれています。他にも「一揃(ひとそろい)」、「一具(いちぐ)」といった数え方もあります。

ワイン特別セール

ワインリストのリニューアルに伴い
特別価格でご提供いたします。
数量限定ですので、お早めに!

『ブルゴーニュピノ・ノワール ルイ・ジャド 2009年』

5,000円 → 3,500円

『ビュリニーモンラッシェ ルイ・ジャド 2008年』

15,000円 → 8,500円

『シャトー・クレールミロン 2007年』

12,000円 → 7,000円

『クリュッグ グランキュベ』

40,000円 → 20,000円

『ヴォーヌ・ロマネ・オーム ジャック・カシュ 2009年』

35,000円 → 19,500円

冬の味覚、ふぐをご自宅で。

冬の味覚の代表、ふぐの美味しさをご家庭でも楽しめる「ふぐセット」。薬味、野菜も付いて、準備の手間なし、調理もお手軽♪
全国発送も承りますので、ご家族での集まりや、お歳暮としてもご利用下さいませ。

【とらふぐ料理セット(3人前)】15,000円(税込)

- ふぐさし(一人10枚)
- ふぐちり(野菜・薬味付)
- ふぐひれ

福を呼び込む、丸かぶり!!

節分 恵方巻き

2014年の恵方 東北東

節分に食べる縁起物として、すっかり定着した「恵方巻き」。助六では今年も、お持ち帰りの恵方巻きをご用意いたしました。皆様の一年の健康とご多幸を願って、一つひとつ手作りで仕上げております。ぜひ、お召し上がりください。

助六特製恵方巻 1本 ¥500 (税込)

季節のお料理・お弁当のご案内、宴席プラン、最新のイベント情報など、詳しくはHPをご覧ください。

新年明けましておめでとうございます。

今月号からコメントを書きます

中村秀之です。

あまりなれていないことなので

うまく書けるか心配ですが、

ガンバっていききたいと思います。

今年も四季料亭 助六を

よろしく願います。

女将ブログ

http://ameblo.jp/chikage-sukeroku/

facebook

中村 智景 または 四季料亭 助六

検索

助六のFacebookもチェックしてくださいね♪

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

JR 大垣駅

市営 駐車場

デパート

一方通行

助六

水門川

銀行

大垣駅通り

大垣公園

至西大垣駅

大垣城

至岐阜

2014
1月20日号
Vol.25
〔発行〕2014.1.20

助六新聞

四季料亭

助六

岐阜県大垣市高砂町1-20

今月の旬食材

「伊勢エビ」

〔十脚目 イセエビ科 / Japanese spiny lobster (英)〕

古来から武勇と長寿のシンボルであり、祝宴の料理に欠かせない食材「海老」。その中でも見た目の華やかさ、独特の歯触りと甘みをもつ身の旨さから、高級食材とされているのが「伊勢エビ」です。

世界中に広く分布し、日本では茨城県以南の太平洋岸に生息しています。江戸中期の本草書『大和本草』にも「此の海老、伊勢より多く来る故、伊勢海老と号す」とあるように、紀伊半島沿岸の伊勢湾で多く見られるため「伊勢海老」という名前がつけられたと言われています。江戸には鎌倉から多く届くため、「鎌倉海老」とも呼ばれていました。

体長は通常20～30cmほどですが、まれに40cmに達するものも。重さは大きなもので1kg近くになります。



その風格から、“海老の王様”とも言える伊勢エビですが、見た目だけではなく、含まれる栄養素もまさに王様級。タンパク質が多いのに脂肪、コレステロールは低め。ビタミンE、カルシウム、コラーゲンに加え、普段とりにくい亜鉛などのミネラル成分も豊富に含まれています。更には体内では作ることができない必須脂肪酸DHAやEPA、タウリンなど、ダイエットが気になる女性にも、お酒の飲み過ぎが気になる男性にもオススメしたい食材のひとつです。

鮮度が命の伊勢エビは活きたままの状態調理をします。ぶりっとした食感の造りはもちろん、繊細な甘みを堪能できる黄金煮など、煮る・焼く・揚げる、様々な料理法で楽しむことができます。最後のシメには、殻とミソの旨味がたっぷりと溶け込んだ伊勢エビ汁でほっこり温まってくださいね。



2月イベント

盆梅を展示いたします。

2月初旬から、横田植物園の横田和明さんが手掛ける『盆梅』を助六の玄関とお部屋に展示いたします。

見学させていただいた横田植物園では、たくさんの梅の木が大切に育てられていました。

華やかな盆梅で、皆様をお迎えいたします。

おもちゃつき報告

12月25日、ご近所の方や取引業者の方々にもお越しいただき、お餅つきをいたしました。

杵と臼でお餅をつく姿は迫力満点! つきたてアツアツのお餅は、きな粉やあんこ、大根おろし、しょうが醤油など、様々な味でおいしい食べ過ぎしてしまう程でした。

寒い中、ご参加くださった皆様、ありがとうございました。

歳時記

如月 February

【2月7日 ソチ冬季五輪開幕】

2月7日～23日、第22回オリンピック冬季競技大会がロシアのソチで開催されます。フィギュアスケートやスキージャンプ。リュージュやボブスレーなど、普段なかなか見ることが少ない、冬季ならではの競技・種目も。

しかし2月7日は日本では“北方領土の日”に定められていることもあり、安倍首相が開会式への出席を見送ったとのニュースも報じられました。外交上の問題があっても、結果はフェアなスポーツの世界。氷上、雪上での熱い戦いを応援したいですね。

明けましておめでとうございます
謹んで新年のお慶びを申し上げます

おもてなしという言葉がはやっていますが、
助六はそれを一過性の流行で
終わらせることなく
本年も、来ていただく皆様に
より一層のおもてなしを提供してゆきます

また、地元大垣をもっとよい街に行くために
日本文化の集大成、料亭文化を開かれたものにし
後世に残すべき、美しい作法を伝えてゆきます

全てのものごとに感謝し、一番はお客様に喜んでいただく
本年も四季料亭 助六を宜しくお願いいたします

いつも助六をご最厚いただき、ありがとうございます。
助六は、日本文化を後世に伝えていきたい。
そのような考えから、世間の閉じられた料亭の印象を変え、
開かれた料亭にしてゆくために日々、全力で営業しております。

2013年も、お客様に喜ばれることをとて、挑戦しました。
地元のお店と協力しての「ブライダルフェア」
大垣でコンサートを行う楽団とファンと一緒に話して「余韻会」
お琴や胡弓など、毎月日本文化を堪能できる「月次イベント」
養老鉄道や、地元のお店と協力しての「升酒列車」
四季折々の味を自宅や会社で楽しんでいただける「旬菜弁当」
新しいことにもたくさんチャレンジいたしましたし、以前から好評の
女将のマナーセミナーもこれまで以上に活躍の場が増えました。

2014年もたくさんのことに挑戦します。
中でも、初心を忘れないという意味で、
助六で食事をされるお客様に喜んでいただくことに重点を置き、
髷に振袖という芸妓スタイルのおもてなしさんによるおもてなしを行います。

日本の伝統を、助六のお客様に少しでも味わっていただきたい、
そのような想いを持ち、おもてなしさんをお披露目します。
よろしくお願いいたします。

同期をリードできる存在に!入社前の最終確認。

掴みとった就職。
新しいスーツも買ったし、
入社式の準備は万全。
マナーは、大丈夫?

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)

受付
締め切り
2/5
(水)

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

助六Facebookページからもお申し込みいただけます <http://www.facebook.com/ryoutei.sukeroku>

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

Enjoy Cooking!

料理教室

日時 2月10日(月)
10:00~13:00

会場 ほのりんプラザ
クッキングスタジオ
大垣市寺内町3-67 大垣ガス1F

◆定員:16名 ◆参加費:3,000円

◎和食の基本の
一汁三菜

講師:
助六 料理長 中村 秀之

お問合せ
申込み

☎0120-18-9131
大垣ガス《料理教室担当 松崎・坂》
◆受付時間/10:00~17:00 ※先着順

和食マナー講座
「焼き魚の美しい食べ方」

◆日時: 2月15日(土)
11:00~13:30頃

◆参加費: 3,200円(食事・飲み物込み) ◆限定20名様

無形文化遺産に登録された和食。
中でも、小骨も多く食べるのが難しい焼き魚、
人前で自信を持って食べることが出来ますか?
今回のセミナーでは和食の基本的なマナーと共に、
簡単できれいな焼き魚の食べ方をご紹介します。

受付
締め切り
2/12
(水)

平成26年度 大垣市「食育推進事業」
なりきり名人
「食べて学ぼう☆和食のマナー」

おはしは正しく持てるかな?
和食を美しく食べるコツや器の扱い方、
作法に通じる理由を楽しくクイズ形式で学びます!

日時 3月8日(土)
9:30~12:00

会場 大垣市青年の家
大垣市見取町1丁目13番地1

講師:助六 女将 中村 智景
《プログラム》
◎和食マナー講座
親子で学ぶ和食マナー講座
◎おいしいお食事 + 実践
マナー講座での知識を実践!

◆対象:小学生とその家族 ※無料託児所あり
◆参加費:1家族1,500円(3名まで) ◆持ち物:筆記用具・使い慣れている箸

お問合せ
申込み

NPO法人大垣市レクリエーション協会
大垣市見取町1丁目13番地1 大垣市青年の家内
TEL&FAX (0584)78-9369

ma 枅 su

生産量日本一!
大垣の枅づくり体験と枅会席

2/23 24 25
[日] [月] [火]

10:00~14:00

大垣駅に集合してのまち歩きツアー
ますやにて枅作り体験後
助六にて枅会席をご堪能ください

◆定員:各日程10名 ◆参加費:5,000円

※詳しくは、ぎふローカル鉄道博覧会 公式Webサイト
<http://gifutetsu.net/> をご覧ください。

助六で、思い出に残る歓送迎会を

お世話になった方には、今までの感謝の思いを込めて。
新しく出会う方とは、お互いを知って、より親しくなれる。
そんな感動的な歓送迎会は、ぜひ助六で。
大人数から少人数まですべて個室でゆったりと
心を込めて、おもてなしさせていただきます。

季節の会席 お一人様 6,000円~(税・サービス料別)

宴会〈個室〉80名様まで (テーブル席・お膳) ※人数でご予算等、お気軽にご相談ください

【期間限定】
10月下旬~3月下旬

冬の味覚・ふぐ会席

てっさ、焼き物、唐揚げ、ふぐちり、そしてシメにはふぐ雑炊
とふぐの美味しさをたっぷり味わえる“ふぐ会席”。
低カロリーでコラーゲンたっぷりのふぐは、女性にもオ
ススメ!美味しく食べてキレイになりましょう♪
お酒を嗜む方には、ぜひヒレ酒をとみに。3月末までの限
定コースです。ゆったりと落ち着いた空間で、冬の味覚
をお楽しみくださいませ。

ふぐ会席 お一人様 6,000円~(税・サービス料別)

ふぐコース お一人様 10,000円~(税・サービス料別)

《ふぐ会席》
●先付(ふぐ・つぎサラダ) ●造り(ふぐ・刺 ぎ) ●吸物
●焼物(ふぐ・ポン酢焼き) ●すし(ふぐ・握りすし) ●煮物(ふぐ・茶碗蒸し)
●揚げ物(ふぐ・唐揚げ) ●鍋(ふぐ・鍋 ぎ) ●食事(ふぐ・雑炊) ●水物(盛り合わせ)

おもてなしさん
川瀬 里奈

はじめまして。川瀬 里奈と申します。
人と関わるのが好きです。
お話を聞くこと、お話をすること、笑顔に
なってもらえることが大好きです。
より良く魅せる、お客様に心から喜んで
頂く為に、礼儀、マナーを学び、身に付け
たいと思っています。礼儀、マナーを身
に付けた上で最高のおもてなしが出来
るよう修行中です。笑顔で頑張ります☆
よろしくお願い致します。

日本語のマナー
完璧講座

固有の文化も絶滅寸前!?
正しい物の数え方編

日本語は数量を数えるときに付ける
“助動詞”が物によって決められています。
さて、皆さんは正しく答えられますか?

割り箸の数え方

A 1本 B 1膳

※答えと解説は裏面に掲載しております。

簡単で
おいしい!!

まかないレシピ

お餅の揚げ出し

お正月のお餅。
お雑煮に飽きたら
こんなアレンジは
いかがですか?

＜材料＞

ししとう	1本
お 餅	3個
油	適量

＜作り方＞

- ①Aの調味料を鍋に入れておく。
- ②別の鍋に油を入れ、170℃くらいになったら
お餅を入れ、揚げる。
- ③彩りのししとうも素揚げにする。
- ④揚げている間にAを火にかけ、あたためておく。
- ⑤お餅を器に盛り、ししとうとBの薬味を添え、
Aのだしをかけたら完成。

■レシピ作成/寺澤 智樹