

助六月替わり弁当

とうか
桃花弁当

桃の節句にちなんだ可愛らしいお弁当です。

3月の
こだわり
メニュー

- ・ちらしずし
- ・季節の炊き合わせに三色団子を添えて
- ・刺身はお内裏様とお雛様をイメージ
- ・五色あられ揚げ

※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には、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。

3月

助六7代目インター生
てつこ
卒業ご挨拶

長い長いインターフィップに、始めた時は気の遠くなるような想いでした。気づいてみれば3月3日で丸一年、修了が目前に迫ります。企画を担当させていただけの喜び反面、辛くて投げ出したくなる時もありました。そんな気持ちを見透かしているかのように「てっちゃん、頑張ってるね」と皆様には温かくお声をかけて頂き、一年間続けることが出来ました。てつこ・てっちゃんと可愛がっていただいた私も、高澤悟実として社会に戻ります。どこに行っても助六で学んだ「心と心で対話する」ことの大切さだけは一生忘れないように、優しさと力強さを兼ね備えた人間になりたいと思います。一年間本当にありがとうございました。今後とも助六をどうぞ御観戻に。

日本語のマナー
完璧講座

B 1丁 **X 1個**

解答と解説

Bが正解。はさみや包丁は1丁、2丁(または1挺、挺2)と数えます。
銃(槍)やり・鉤(くわ)・墨(くろ)・三味線など細長い物や、駕籠(かご)・人力車などの乗り物、豆腐を数えるときにも丁を使います。

お祝いのお料理

※写真は百合プラン ※季節によって内容は変わります

ガーベラプラン ¥10,500(税・サ・席料込)

百合プラン ¥12,600(税・サ・席料込)

薔薇プラン ¥14,700(税・サ・席料込)

掘りごたつ個室をご用意いたします
※人数等、お気軽にご相談ください。

結納、和ウェディング、
お喰い初め、七五三など
様々なお祝い行事に
対応いたします。

法要のお料理

※写真は蘭コース ※季節によって内容は変わります

桔梗コース ¥7,500(税・サ・席料込)

蘭コース ¥8,400(税・サ・席料込)

特別懐石 ¥10,500(税・サ・席料込)

掘りごたつ個室 4~30名様まで
※人数等、お気軽にご相談ください。

法要のお勤め
祭壇、お花の手配など、
宗派問わざご用意
させていただきます。

15名様以上~、送迎も承ります。

今年も50日ほどたちました。
歳を重ねるたびに時の流れが
早くなしていくような気がします。
ですので目標を決め、
それにむかってメリハリのある
生活をしていきたいと思います。

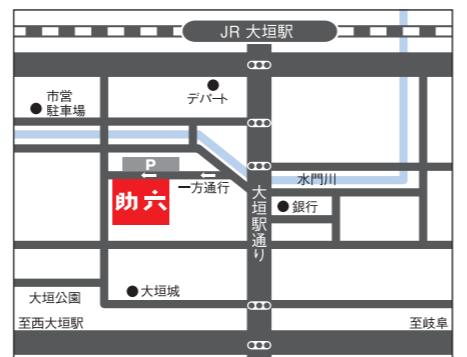
女将ブログ <http://ameblo.jp/chikage-sukeroku/>

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



2014
2月20日号
Vol.26
〔発行〕2014.2.20

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

白魚

〔条鰆綱 キュウリウオ目 シラウオ科 / Icefish (英)〕

北海道から九州西岸の内湾や河口の汽水域に生息するシラウオは、春になると産卵のために川を遡ります。

『月も朧(おぼろ)に白魚の 篦(かがり)もかすむ 春の空』と、歌舞伎の演目「三人吉三」の名台詞にも登場する、「白魚の篚」とは、隅田川に小舟を浮かべ、魚を集めるためにかがり火をたいたシラウオ漁の情景です。江戸時代からシラウオは早い春を告げる風物詩でした。

体長約10センチ程度の透き通るような姿は稚魚のよう見えますが、これでも立派な成魚。鮮魚は半透明ですが、塩をしたり、加熱したり、また0℃以下に冷やすと白くなります。その繊細で優美な姿から、女性の細くて白い指を「シラウオのような指」と例えることもありますよね。



姿形がよく似ているため、混同されがちなのがシロウオ。漢字では素魚と表記されるシロウオは、スズキ目ハゼ科に分類され、多くの別物ですが、どちらも骨まで丸ごと食べられるので、カルシウム、マグネシウム、リンなど、骨の生成に不可欠なミネラルを沢山摂取できます。



ツルリと滑らかな食感のシラウオのメスにはウロコがなく、オスにも一列に並んだ小さなウロコがあるだけ。調理の際には見た目同様、繊細な心配りが必要です。新鮮なものは造り、寿司、酢の物に。カラリと揚げた天ぷらや、やさしい味わいの卵とじもお酒が進む逸品です。

旬の味覚と地元の銘酒。透き通るシラウオに春の訪れを感じて…今宵は一献、ますますお酒が進みそうですね。

**ついにデビュー!
“おもてなしさん”**

振り袖に髪、舞妓風メイクで飾ったスタッフが“おもてなしさん”としてデビューいたしました。1月のお披露目イベント期間中は、多数のお客様に足をお運びいただき、また、あたたかいお声をかけていただき、ありがとうございました。

これからも日本の伝統、料亭文化をお伝えする“おもてなしさん”として、宴席をより華やかに、楽しく彩るお手伝いをさせていただきます。

外国のお客様への接待や、お祝いの席などに…ご希望の方は、ご予約の際にご相談下さい。

歳時記
弥生
March

【3月1日 2014年 Jリーグ開幕】
地元サッカーチーム・FC岐阜にはラモス瑠偉さんが新監督に就任。
さらに、川口能活選手、三都主アレサンドロ選手など、ワールドカップでも活躍したスターワン選手の起用などで注目を集めています。

2014年のJリーグは3月1日に開幕。
FC岐阜の初戦は3月2日、ホームスタジアム・岐阜メモリアルセンター長良川競技場にて、カマタマーレ讃岐と対戦します。
新たな魅力いっぱいの“新生”FC岐阜。皆さんもスタジアムに足を運んでみませんか?



期間
限定

お昼限定「舟下り会席」

うららかな春、水門川の舟下りとともに、
助六でゆったりとした時間を過ごしてみてはいかがですか。
木の芽の田楽や春野菜の代表、筍など、
春を満喫できるお料理をご用意しました。
舟下り開催期間中だけの特別限定メニューです。
お友達やご家族で、ぜひお出掛け下さいませ。



【期間限定】
3/29(土)~4/13(日)
お昼限定
舟下り会席
お一人様 4,000円(税込)



■舟下りのご予約・お問い合わせ／電話 (0584)77-1535(大垣市観光協会)

桃の節句には女の子の健やかな成長を願って――

3月3日の「雛祭り」は「桃の節句」とも呼ばれ、ひな人形を飾り、女の子の健やかな成長を願う行事です。特に生まれて初めての「初節句」は家族揃って、盛大にお祝いをしましょう。「桃の節句」という別名は、桃の開花期に重なるというだけでなく、桃の木が邪気を祓う神聖な木と考えられていたからです。助六でもこの時期には、お料理に桃の花を添えたり、ひな人形を象った器でおもてなしさせていただきます。全て個室ですので、小さなお子様連れでも安心してお過ごしいただけます。



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をご用意。
心を込めて、おもてなしさせていただきます。



助六での宴会は、大垣の特産品である“杵”に入った食前酒での乾杯から始まります。大きさやカットの角度など、何度も試作を重ねた、助六オリジナルの逸品です。しつとりと手に馴染み、ほんのりヒノキの香りが感じられる杵。ぜひ、一度お試しくださいませ。

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)
※人数ご予算等、お気軽にご相談ください



神戸山王まつり

毎年5月3-4日に行われる神戸山王まつりは、全国にもまれな勇壮、豪快な火まつり!幾千もの松明の中、7社の大神輿が疾走する姿は迫力満点!



日吉神社

日吉神社は弘仁8年(817年)に創建された歴史ある神社。三重塔は国の重要文化財として指定されています。



五鳳記念美術館

神戸町出身で稀代の書道家として現代仮名書壇の最高位にあられた日比野五鳳先生の作品が収蔵されています。春と秋の年2回、一般公開されます。

もっともっと岐阜県の魅力を見つけたい!
千葉県出身のてつこには、まだまだ知らない場所、知らない文化がいっぱいです。今日は輪之内町・木野町長さんからの紹介で神戸町におじゃました!お忙しい中、神戸町の歴史を熱く語ってくださった谷村町長さん、雨の中案内してくださったご担当さま、本当にありがとうございました!



ばら公園いこいの広場

岐阜県下最大の生産量を誇る神戸町の町の花、「バラ」。ばら公園では形や香りの違う約300種・約3,300株のバラを楽しむ事ができます。



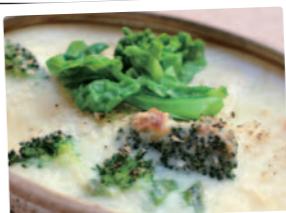
日本語のマナー完璧講座

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“助数詞”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?

はさみの数え方

A 1個 B 1丁



簡単で
おいしい!!

まかないレシピ

菜の花の春色グラタン

作り方

- ①玉ねぎをスライスする。ブロッコリー、鶏肉、菜の花は食べやすい大きさに切る。エビは殻を剥き、背わたを取っておく。
 - ②ブロッコリー、菜の花、鶏肉、エビをボイルする。
 - ③フライパンにバターを入れ、少し溶けたところで玉ねぎを軽く炒める。小麦粉を振り入れ、ダメにならないように混ぜ、牛乳を数回に分けて入れる。塩・コショウで味を整える。
 - ④③に鶏肉、エビを入れ、とろみがつくまで混ぜる。
 - ⑤耐熱皿に④を入れ、ブロッコリー、菜の花、とろけるチーズ、パン粉をトッピング。
 - ⑥オーブンできつね色になるまで焼いたら完成!
- ポイント!** 菜の花は半量をチーズの上に飾ると彩りよく仕上がりります。

■レシピ作成/寺澤智樹

限定
お早めに!!
10名様

生産量日本一! 大垣の杵づくり体験と杵会席

2/23 [日] 24 [月] 25 [火]

10:00～14:00

大垣駅に集合してのまち歩きツアー。ますやにて杵作り体験後、助六にて杵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/>をご覧下さい。

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

◆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