

助六 月替わり弁当

ひすい

翡翠弁当

5月の新緑を翡翠の色に例えたお弁当です。

5月の
こだわり
メニュー

- ・豆ごはん
- ・季節のたき合わせ(稚鮎)
- ・海老の五色揚げ

【5月限定】
翡翠弁当
1個¥2,000(税別)

※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。

ゴールデンウィークの
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。

5/3
[土]

5/4
[日]

5日からは通常営業となります。

おもてなしさん募集中

舞妓姿の“おもてなしさん”として
働いてみませんか？
学生さんも大歓迎です。
詳しくは電話でお問い合わせ下さい。

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 ¥10,000(サービス・席料込、税別)

百合プラン ¥12,000(サービス・席料込、税別)

薔薇プラン ¥14,000(サービス・席料込、税別)

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。

5月10日(土)・11日(日)は大垣まつりです

5月におこなわれる大垣まつりは、13両のやまが八幡神社前、大垣駅通りを中心とした市街地一円を巡行します。
助六では、お祭りの雰囲気を感じ、彩り鮮やかな昼会席をご用意しております。
歴史ある城下町大垣の散策も兼ねて、皆様ぜひお出掛け下さい。

日本語のマナー
完璧講座

A 1杯

X 1匹

解答と解説

Aが正解。ただし、生きているものは1匹、2匹…と数え、商品となって市場に出ると1杯と数えます。「杯」という漢字は、胴の部分が丸い壺(かめ)型の容器を表しています。イカの形状も壺の形に似ていたため、「杯」で数えられるようになったといわれます。タコも同様に数えます。

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 ¥7,000(サービス・席料込、税別)

蘭コース ¥8,000(サービス・席料込、税別)

特別懷石 ¥10,000(サービス・席料込、税別)

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、
宗派問わずご用意
させていただきます。

15名様以上〜、送迎も承ります。

先日TVで朝食のために7時から行列が
できているのを見ました。
朝からすごいパワーだと感じました。
私は、朝はコーヒーくらいですませ、仕事柄
料理の味をみるため空腹状態の方が
しっかりした味付ができと思っています。
変なこだわりかもしれませんが
長年続けています。

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

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

水門川

銀行

大垣駅通り

大垣公園

至西大垣駅

至岐阜

2014
4月20日号
Vol.28
〔発行〕2014.4.20

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

「 蛤 ―ハマグリ― 」

〔二枚貝綱マルスダレガイ目ハマグリ属 / Common orient clam(英)〕

ハマグリは北海道南部以南、朝鮮、中国、台湾など広く分布し、淡水の流入するところで干潟から水深12メートル前後までの浅瀬にいます。湾内に生息している内湾性のものと、外洋に生息している外洋性の物とがあり、微妙に味や身の厚みなどが違います。内湾性の物は「桑名のハマグリ」で有名な伊勢湾や熊本の有明海などで獲れます。

タウリンのほか、鉄や亜鉛などのミネラルを豊富に含み、コレステロールを下げ、動脈硬化や高血圧症の予防、滋養強壮にも効果があると言われています。

加熱すると旨味が増すので、シンプルに焼きハマグリ、酒蒸しや吸物の他、鍋や天ぷらでも美味しくいただけます。

ハマグリは二枚の殻がびたりと重なることから「夫婦相合」の意味で縁起が良いとされています。結婚式などのお祝い



の席でハマグリのお吸物が出るのはこの為で、一生一人の人と添い遂げるようにという願いが込められています。

もちろん、助六でもご両家の顔合わせや結納、結婚披露宴など、おめでたい席にはハマグリのお吸い物をお出ししています。食材一つ一つに意味を込めておもてなしする、日本の文化・和食ならではの良さですね。



少年などが非行に走ることを「グレル」といいますが、その語源はなんとハマグリ。ハマグリは二枚の殻がびたりと重なることから「夫婦相合」という遊びができました。そこで、ハマグリ(合)→グリハマ(合わない)→訛ってグレハマ→略してグレ…と変化したものが動詞化して「グレル」となりました。元々は、物事が食い違ったり、当てが外れる時に使ったようです。

稚鮎

あゆ

川魚の代表と言えば、「鮎」。長良川の夏の風物詩・鵜飼も5月11日から開催されます。

一足早く、琵琶湖産の稚鮎が入荷いたしました。この時期だけしか味わえない、まだ骨もやわらかい小さな鮎です。天ぷらや塩焼きで、頭からまるごと召し上がってください。

5月には溪流での漁も解禁になり、いよいよ岐阜の夏を代表する味覚、鮎のシーズンが訪れます。

歳時記

皐月

May

5月5日【立夏(りっか)】

春分と夏至のちょうど中間にあたり、この日から立秋の前日までを夏季と呼びます。新緑の季節で、九州では麦が穂を出し、北海道では馬鈴薯や豆の種まきが始まります。蛙が鳴き出すのもこの頃からです。

しかし暦の上で夏といっても、本格的な夏はまだまだ先。日差しが強くなり気温が高くなる日もありますが、湿度が低く風もさわやかですので、過ごしやすく、レジャーやお出掛けに最適な季節です。お弁当を持って、ピクニックや潮干狩りなどが良いでしょう？



盛大なお祝いを。

初節句は



5月5日はお子様の健やかな成長を祈る「端午の節句」。大切なご家族の大切な記念の日が、心に残る素敵な思い出になるよう、お手伝いさせていただきます。お祝いの花束、ケーキやお好みのお酒など、事前にご連絡いただければご用意させていただきます。すべて個室となっておりますので、小さなお子様のお祝いも、お気軽にご相談ください。



こどもの日プラン

お一人様 6,000円 (税サービス別)

※前日までにご予約下さい。

あなたの
お好みは
何℃!?

黒龍の熱燗専用酒
『九頭龍』登場!

福井県の銘酒「黒龍」から、熱燗専用のお酒「九頭龍」が登場しました。大吟醸でありながら燗酒にした時に最も美味しさを感じられるように開発された日本酒です。『燗たのし』という専用の酒燗具に入れてお出しますので、皆様それぞれ違う、「お好みの温度」で楽しむことができます。日本酒を温めて飲む、という文化は古く、平安の頃からあったといわれています。日本人には温かいご飯と同じくらい、体質にあった飲み方なのかもしれません。



“滝の水がお酒になる”という孝子物語が今も語り継がれる養老の滝。
西暦717年、奈良の女帝・元正(げんしょう)天皇がこの地を行幸された際、養老の美泉をご覧になり年号を「養老」と改元されました。
3年後の2017年は養老改元から1300年。様々なイベントが企画される養老公園を中心に養老町をご紹介します♪



菊水泉

元正天皇が浴された美泉として伝えられ、昭和60年に環境庁から「養老の滝・菊水泉」として名水百選の指定を受けました。

水際で眺める滝の
迫力に驚きます!
本当にきれいな水に
癒される〜♪



養老の滝

養老山地の巨岩老樹の中を流れ落ちる養老の滝。高さ30メートル、幅約4メートルあり、岩角をうって流れ落ちる水は、清冽、夏なお肌寒さを感じさせます。



瀧津瀬

助六の竹酒でもおなじみ、養老町の玉泉堂酒造さんが養老産の原料にこだわって、改元1300年祭のために造った日本酒「瀧津瀬(たきつせ)」。

なんと、玉泉堂さんでは仕込み中の酒蔵を見学させていただきました! この様子は、また詳しくレポートします!



養老改元1300年祭
2017年



とにかく広い!!
みなさんもお出かけの際にはぜひ
スニーカーで...



養老天命反転地

荒川修作+マドリノギンズの構想を実現したアート空間。すり鉢状になった起伏のある大地に迷路のようなオブジェが点在する不思議なこの庭は人間の持つ遠近感や平衡感覚を狂わせ、新しい身体感覚を得られるように設計されています。



高田祭り

養老町に代々受け継がれ、守り続けられてきた伝統のお祭りです。町内を曳き回される3輦の曳軸は、車輪の付いた台座の上が180度回転するところが特徴で、岐阜県的重要文化財に指定されています。

開催日
5/17・18
(土) (日)

旬の味覚を、極上のワインとともに――。

繊細な和食との相性を考えた選りすぐりのワインを、よりリーズナブルにご提供したい。
そんな思いから、ワインリストを一新いたしました。



BOIZEL

[ボワゼル・ブリュット・ロゼ]

ピノワール50%、ピノムニエ30%、シャルドネ20%

東京ディズニーランドのオフィシャルホテルやカンヌ映画祭全招待客に振る舞われている、実力のある素晴らしいシャンパンです。淡いイチゴ色、リンゴやベリー系やシナモンなどのアロマ、ほのかに花のようなニュアンスもあるフルーティなスタイルの辛口・ロゼシャンパンです。



Baron'Arques

[ドメス・ドゥ・パロナーク]

フランス ★★★★★ フルボディ

市川海老蔵さんの披露宴でもサービスされた、話題のワインです。あのムートンがアメリカのオーパス・ワン、チリのアルマヴィヴァに引き続き南仏で生産に乗り出した大傑作!!ストロベリーなどのフレッシュな赤い果実の香りが、口中いっぱい広がる奥深い味わい!!



Cigalus Blanc

[シガリス・ブラン]

フランス ★★★★★ フルボディ

エールフランスのビジネスクラスでサーブされているワインです。澄んできらきら輝く黄金色。トーストの含みもち、熟した柑橘類(グレープフルーツ)や白桃、蜂蜜、ドライフルーツの濃厚で複雑な香。バニラやトースト、バター、南国のフルーツの含みをもつ素晴らしい白ワイン。

母の日には「ありがとう」の
気持ちを込めて。



いつも頑張っているお母さんや奥様に、感謝を込めて。今年はちょっと贅沢に、ゆったりと優雅なひとときを贈ってみませんか? サプライズでお花をプレゼントしたい、などのご要望がありましたら、ぜひご相談下さい。スタッフ一同、素敵な思い出のお手伝いをさせていただきます!



※花はイメージです。

室内に厨房のある“きくの間”では、目の前で職人の仕事を見ながら、揚げたての天ぷらをお楽しみいただけます。
また夏には鮎、秋には松茸の炭火焼など、視覚・味覚だけでなく、香りとともに旬の食材を堪能できるプランもございます。

季節の会席プラン

お一人様 6,000円～ (税サービス料別)

お座敷天ぷらプラン

12名様まで (掘りごたつ席)

お一人様 8,000円～ (税サービス料別)

※前日までにご予約下さい。

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?

烏賊(いか)の数え方

A 1杯

B 1匹

※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

サワラのワカメあんかけ

<材 料>

サワラ	2切
わかめ	50g
筍	40g
油	少々

薄口しょうゆ	15cc
みりん	15cc
かつお出汁	150cc
水溶き片栗粉	

A

<作り方>

- ①サワラの水気を取る。フライパンに油を入れ、サワラを両面火が通るまで焼く。
- ②鍋にAを入れて火にかける。その中に筍とわかめを入れ、弱火で5分程煮る。水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- ③①のサワラを器に盛り、②の筍とわかめを盛りつけ、上からあんをかければ完成。

■レシピ作成/寺澤 智樹