

助六 月替わり弁当

9月

月見弁当



秋の初めを彩るお弁当です。
さつまいもごはんが食欲をそそります♪

6月の
こだわり
メニュー

- ・煮物：栗の甘露煮
- ・焼物：旬食材「鮭」
- ・さつまいもごはん

【9月限定】
月見弁当
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。

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。

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。

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。



第85回 都市対抗野球大会
西濃運輸野球部
優勝おめでとうございます。
まったくあぶなげない試合運びで
安心して見させていただきました。
これから大垣が野球王国に
なるような気がします。

女将ブログ

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

facebook

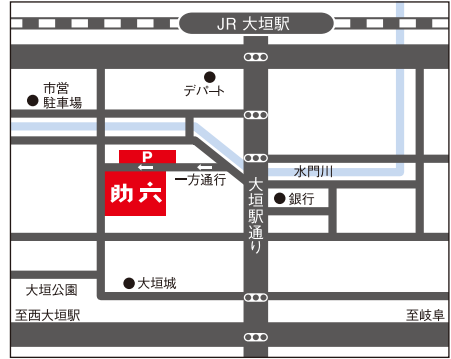
中村 智景 または 四季料亭 助六

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







敬老の日は家族揃ってお祝いを。

9月16日は敬老の日です。おじいちゃん、おばあちゃんに日頃の感謝を込めて、家族みなでお祝いしませんか。健康で長生きされることを願って、還暦や古稀、米寿などのお祝いも是非どうぞ。助六は全て掘りごたつ、テーブル席の個室ですので、正座はツライ、という方にも安心です。お祝いの花束・ケーキ・ちゃんちゃんこなどもご用意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)

日本語のマナー
完璧講座

B

1客

X1セット

解答と解説

Bが正解。コーヒーカップとソーサー1組で「1客」と数えます。
「一客(さやく)、二客」という数え方は、お客様をもてなすための道具に使います。お客様用の茶碗なども同様に「1客」を用います。

胡弓が奏でる、優しい音色に癒されて



『芸術の秋』を満喫する、助六の月替わりイベント!!
9月16日(火)〜19日(金)の期間限定で、助六の玄関や宴席にて胡弓奏者、欧陽玲による演奏会を開催いたします。透き通るような美しい胡弓の音色に、心も身体も癒されそうですね。

【欧陽玲 プロフィール】
七歳から二胡を練習し始め、優秀な成績で中国二胡検定10級に合格し、二胡に天才的なセンスを持ち、優れた若き二胡演奏家である。

2014
8月20日号
Vol.32
〔発行〕2014.8.20

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

「鮑 ― アワビ ―」

〔 軟体動物 腹足綱 ミミガイ科 アワビ属 / Abalones(英) 〕

日本近海では北海道南部から九州にかけて、クロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビ、エゾアワビが生息しています。一枚貝と思われがちですが、ミミ貝科といわれる巻き貝の一種。縄文時代、弥生時代には既に食用とされていたようで、貝塚からも貝殻が出土しています。

アワビは古くから高貴な品とされており、祝い事の贈答品に添える飾りの「熨斗(のい)」は、正式には「のしあわび」といい、アワビを干して伸したものを添えていたことに由来します。今でも伊勢神宮には本物の「のしあわび」を献上する儀式が受け継がれています。

夜行性の物が多く、日中は岩の間や砂の中に潜り、ワカメやコンブなどの褐藻類を食べて成長します。旬を迎える夏の産卵期には身が太くなり、通好みの「キモ」も充実し、最も美味しくなります。



タウリンが豊富で、肝機能の向上や脂肪肝の予防、コレステロールの減少などの効果が期待できます。

昆布、鰹節、椎茸などに共通するうま味成分、グルタミン酸やアデニル酸が多く含まれ、コリコリとした食感と磯の香りが凝縮された味わいが特徴です。山梨の郷土料理「煮貝」や中華料理の「乾鮑(ガンパオ)」など高級食材として用いられるアワビ。刺身でも、蒸しても焼いても変わらない、素材の旨味を存分に堪能くださいませ。

豆
チシキ

「螺鈿細工(らでんざいく)」

鮑などの貝殻の内側、虹色光沢を持った真珠層の部分を切り出した板状の素材を、漆地や木地の彫刻された表面にはめ込み、または貼りつけて装飾する工芸技法。日本には奈良時代に中国から伝えられ、平安時代には蒔絵(まきえ)にも併用されました。螺は貝、鈿はちりばめることを意味します。



ガツンとスタミナ!!夏の疲れに飛驒牛パワー!

岐阜を代表するブランド肉・飛驒牛はきめ細やかでやわらかく、網目のような霜降りと豊潤な味わいが特長です。
牛肉は太る、メタボが気になる…そんなイメージが強いかもしれませんが、牛肉には健康維持や美容に欠かすことのできない栄養素が多く含まれています。

塩でシンプルにいただく大理石焼、ポン酢と野菜でサッパリとした味わいのしゃぶしゃぶ、助六独自の手法で調理するすき焼きなど、美味しい食べ方は様々。
夏の暑さで疲れたカラダに、スタミナたっぷり、ジューシーな飛驒牛で残暑を乗り切りましょう!

飛驒牛 しゃぶしゃぶ・すき焼き

お一人様 6,000円〜(税・サービス料別)

※おもてなし係が調理させていただきます。

歳時記

長月
September

9月9日【食べものを大切にする日】
合言葉は「捨てない(ナイン)」。「残さない(ナイン)」ということで、9月9日は『食べものを大切にする日』。また、健康長寿を祝う重陽の節句でもあり、「食べものを大切にして健康に」の願いも込めて制定されました。

日本の食料自給率は約39%。多くの食料を海外からの輸入に頼る一方、年間500〜800万トンもの食料が廃棄されています。余分な食材や保存品を買わないなど、まずは一人ひとりができることから食料の無駄使いを減らすアクションを起こしていきましょう!



和食マナー講座

「土瓶蒸しの食べ方」

◆日時：9月27日(土)
11:00～13:30頃

秋を代表する食材の一つ、「松茸」。松茸の香りを存分に堪能できる料理、それが「土瓶蒸し」です。独特の器で出される「土瓶蒸し」ですが、皆さんは“正しく”、そして“美しく”食べることができていますでしょうか？

◆参加費：3,200円(食事・飲み物込み) ◆限定20名様

人数限定
人気講座

子ども マナー教室

クイズ形式で伝授！親子で学ぶ和食マナー

お箸の作法や茶碗、器の扱いなど、和食を美しくいただくためのマナーを、楽しくクイズ形式でお伝えします。新鮮な魚を上手におろすところを見学した後は、おいしい食事で習得したマナーを実践してみましょう！

◆日時：平成26年8月23日(土)
11:00～13:30頃

◆対象：小学1年生～中学3年生のお子様と保護者

◆参加費：大人1人+子供1人=3,200円(食事・飲み物込)
※大人1人追加 +2,000円/子供1人追加 +1,000円

◆持ち物：普段使っているお箸

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 E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

助六 研修旅行

8~9.JUNE.2014

1日目

7:00 a.m.
今回の旅行は箱根・熱海へ。渋滞もなく、順調にバスは進み…

11:30 a.m.
沼津インターを降りてすぐ、『割烹ひろちゃん』で少し早めの昼食です。

1:00 p.m.
NHKの朝ドラ「花子とアン」の撮影にも使われた、熱海市の指定有形文化財・起雲閣へ。

2:00 p.m.
国宝・尾形光琳の「紅白梅図屏風」も所蔵するMOA美術館へ。長い長いエスカレーターに圧倒されます!!

4:00 p.m.
本日の宿、湯河原温泉 京ゆば懐石 山翠楼に到着。姉妹店の海石榴(つばき)では庭に放された蛸を觀賞。静かな光に癒されました。

2日目

8:30 a.m.
湯河原温泉を出発し、箱根へ。箱根神社、大湧谷を観光。全員、無事に山頂まで登り、7年寿命が延びるという名物「黒たまご」をいただきました。

1:00 p.m.
レストラン「ピオス」でランチタイム。隣には広大な畑があり、採れたての野菜を使った料理が味わえます。バス旅ならではの贅沢、白ワインで乾杯～♪ソラマメのポタージュや大根葉のソルベなど、野菜の旨味を活かした料理はどれも絶品!!

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 E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

現在放送中のNHK大河ドラマ「軍師 官兵衛」で谷原章介さんが演じたもう一人の天才軍師、竹中半兵衛ゆかりの地として知られる垂井町。ドラマでも描かれた舞台が垂井町には数多く残されています。この2人がいなかったら秀吉の天下統一は危うかったとまで言われる軍師・半兵衛が駆け抜けた時代に思いを馳せて…その足跡を訪ねてみませんか。

五明稲荷
黒田官兵衛の嫡男、松寿丸が無実の罪で殺害されそうになったところを、半兵衛が匿ってその幼い命を救ったと言われています。五明稲荷には松寿丸が植えたイチヨウの木が今も残されています。

禅幢寺と竹中半兵衛の墓
一年後、岡城から救出された官兵衛は、殺されたと思っていた松寿丸と再会します。しかし、この時半兵衛は既に肺病のため、36歳の若さで一生を終えてしまっていたのです。陣屋から近い禅幢寺の奥には半兵衛の息子・重門が建てたお墓があります。毎年6月には法要が行われ、町指定文化財である「竹中半兵衛重治像(肖像画)」を見ることができます。

見習い
おもてなしさん
まいの
突撃!!
人ナリの町長さん
第7回 岐阜県不破郡垂井町

もっともっと岐阜の魅力を見つけたい! 故郷・千葉へ帰ったってちゃんからバトンタッチ。今回はおもてなしさん見習い、まいが垂井町におじゃまさせていただきました。笑顔がステキな中川満也町長さん。古来より伝わる垂井町の伝統や文化を教えてください。改めて歴史の深い町だと感じました。今回は垂井町で今、最もアツい注目を浴びる人物!?竹中半兵衛公の活躍とともにご紹介いたします。

竹中半兵衛重治公

1544年
竹中半兵衛は1544年、竹中重元の子として生まれました。本名は重治、通称は半兵衛と称します。

1559年
半兵衛と半兵衛の父、重元は岐阜県垂井町岩手の菩提山に城を築き、以後ここを居城としました。

1564年
信長、秀吉に注目された頭脳

たった16～17人の部下とともに難関不落と言われた稲葉山城(現在の岐阜城)をわずか1日で乗っ取ってしまいます。

先の件より半兵衛の頭脳に目をつけていた信長は半兵衛を家臣にしたいと考え、木下藤吉郎(豊臣秀吉)に半兵衛を説得するよう命じます。藤吉郎は、「三顧の礼」を尽くして半兵衛を説得したと言われ、このとき、藤吉郎の中に天性の才能と将来性を見た半兵衛は、「信長にはではなく、あなたになら」と、のちの豊臣秀吉への仕官を決めました。

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 E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

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。皆さんは正しく答えられますか?

コーヒーカップの数え方

A 1セット B 1客

まかないレシピ

茄子のはさみ揚げ

簡単でおいしい!!

<作り方>

- ①玉ねぎ、人参をみじん切りにする。
- ②茄子はミンチをはさむための切り込みを入れる。
- ③ボウルにミンチ、①、Aを入れ、よく捏ねる。
- ④茄子の切り込みに軽く小麦粉を付け、③のタネを挟む。
- ⑤170℃～175℃の油で素揚げする。
- ⑥一口大に切って、盛りつけたら完成!

茄子の切り込みは、長さの2/3程度に。ヘタギリギリまで切り込みを入れるのはNG!

ポイント!

レシピ作成/寺澤 智樹

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 E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

※答えと解説は裏面に掲載しております。