

助六 月替わり弁当

11月

紅葉弁当



食感と見た目にもこだわった
秋の味覚を堪能していただけるお弁当です。

11月の
こだわり
メニュー

- 栗ごはん
- 旬素材炊き合わせ
(秋刀魚・里芋・南瓜など)
- 銀杏

【11月限定】
紅葉弁当

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。

お子様の健やかな
成長を願って…



11月15日は子供の成長に感謝する日、七五三です。
お子様の健やかな成長を願い、家族全員でお祝いしましょう。お子様用のお膳・お弁当など、好みや年齢に合わせて用意させていただきます。当店はすべて個室となっておりますので、小さいお子様連れの方も、ゆったりとお過ごしいただけます。
ケーキや花束などご希望に応じて用意させていただきますので、ご予約の際にお問い合わせ下さい。

七五三お祝い

大人・お一人様 6,000円(税別・サービス料込)

小人・お一人様 2,500円(税別・サービス料込)

◀お子様用弁当



日本語のマナー
完璧講座

1葉

1枚

解答と解説

Bが正解。写真などの薄く平たいものを数える時には1葉、2葉(よう)…と数えます。
日常では名刺やハガキ、本のページの表裏など、手のひらに隠れる程度の小さな紙きれを数えるときに使います。

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 ¥10,000(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。

ギフトセット

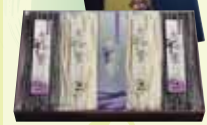


助六オリジナル
大垣産米粉100%うどん
すいとむらさき

「水都紫」

◆4食〔箱入〕… 2,100円(税別)

◆2食〔袋入〕… 1,200円(税別)



助六オリジナル
「竹酒セット」
◆竹酒セット… 5,000円(税別)
〔竹筒×1本・竹猪口×2個〕
※のし、包装、地方発送も承ります。



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。



先日、御岳山の噴火がありました。
また、台風が次から次へと発生して日本に影響を与え、自然の怖さをつくづく感じた年でした。
年内は何も起こらないでほしいですね。

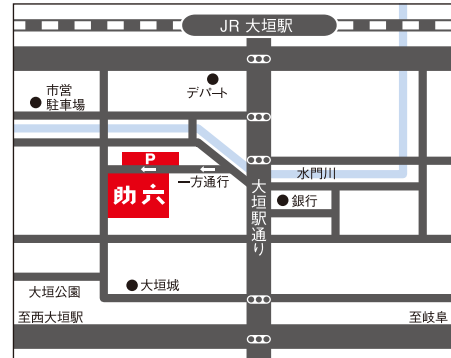
女将ブログ http://blog.livedoor.jp/chikage_sukeroku/

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



2014
10月20日号
Vol.34
〔発行〕2014.10.20

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

「鼈 — スッポン —」

〔爬虫綱 カメ目 スッポン科 / Soft-shelled turtle(英)〕

スッポンは、縄文時代の貝塚や、弥生時代の遺跡である静岡市の登呂遺跡でもスッポンの骨が発見されています。
他のカメと異なり、甲羅表面は角質化していないので軟らかく、英訳のSoft-shelled turtle(柔らかい甲羅を持つカメ)もこのことに由来します。

お隣、中国におけるスッポンの歴史は日本よりも遥かに古く、貴重なタンパク源のひとつとして紀元前の頃より食べられていました。中華料理では、甲魚(チェユイ)・円魚(イェンユイ)等といいスープや煮物、蒸し物の材料として使われます。フランス料理ではスッポンのスープを『トルチェ』といい、大変美味しいスープとして認識されています。このように、スッポンは世界各国で古くから“美味しい食材”として親しまれてきました。

スッポンには鉄や亜鉛、カルシウムなどといったミネラル成分、人間が体内で作り出す事のできない必須アミノ酸な

どがバランスよく含まれています。
スッポンというと「強精・強壯の妙薬」、「高価な食物」といったイメージが強いかもしれませんが、最近では女性誌で取り上げられるなど、美容や美肌に役立つ『コラーゲンを豊富に含む食べ物』としても認識されるようになりました。とくに、スッポンのエキスがスープに溶け出した“スッポン鍋”は、旨味も栄養も余すところなく堪能できるオススメの料理です。
朝晩、肌寒くなり体調を崩しやすい時季です。栄養たっぷりのスッポンでスタミナを補給しましょう♪

豆チシキ

「鼈(べつ)人(ひと)を食わんとして却(かえ)つて人に食わる」
スッポンが人を食おうとして逆に取って食われることから、自分の力のかえりみず他人を害しようとして、かえって身を滅ぼすことのたとえ。

繊細で美しい琴の音色で、
皆様をお出迎えいたします。

お客様にひと味違った“おもてなし”を楽しんでいただく、助六の月替わりイベント。11月は琴の演奏で皆様をお出迎えいたします。
地元大垣出身、テレビ・ラジオへの出演や全国各地のコンサートでも活躍中の細井さんによる生演奏です。
美しく華やかな琴の演奏をご堪能ください。

【琴演奏期間】
11月17日(月)~21日(金)

細井 美欧(ほそい みお)

■プロフィール/
岐阜県大垣市出身。東京藝術大学音楽学部邦楽科生田流箏曲専攻 卒業。
コンクール入賞多数。NHK邦楽オーディション合格。NHK教育テレビ、NHK FM等に出演。現在、全国各地でコンサート、イベント、レコーディング等の演奏活動の他、東京・大垣で指導にもあたる。



歳時記

霜月

November

11月1日【紅茶の日】
その由来は、1791年(寛政3年)の11月1日海難にあつてロシアに漂着した日本人、大黒屋光太夫が女帝・エカテリーナ2世に招かれ、日本人として初めて本格的な紅茶を飲んだ、という逸話からきています。

今では世界各地の紅茶や爽やかな香りのフレーバーティー、ハーブティーなど、本格的な茶葉から手軽なティーバッグまで、様々な紅茶を楽しむことができます。
穏やかな秋の午後。とっておきの茶葉とお気に入りのティーセット、美味しいお菓子でアフタヌーンティーを楽しんでみては…?





助六の忘年会

一年間、お疲れさま！
ホッと一息、
ちよつと贅沢な

一年は早いもので、今年も残すところあと2ヶ月。忙しくなる年末を迎える前に、忘年会の準備はお早めにどうぞ。旬の食材に大垣の地酒。升の食前酒で乾杯ー。今年の忘年会は、上質な空間でゆったりと過ごしませんか。一年間の労をねぎらって、美味しい料理とお酒を楽しむひと時。新しい一年へ向かう活力となるよう、スタッフ一同心を込めておもてなしさせていただきます。ご希望の日にご予算のご相談など、お申し付けくださいませ。



▲各メーカーのビールをご用意



▲テーブル席にも対応した大広間



▲助六名物の「竹酒」も人気です



▲宴会にはお膳の席も人気です

季節の会席 お一人様 6,000円～(税・サービス料別) すき焼き お一人様 6,000円～(税・サービス料別)	ふぐ会席 お一人様 6,000円～(税・サービス料別) しゃぶしゃぶ お一人様 6,000円～(税・サービス料別)	ふぐコース お一人様 8,000円～(税・サービス料別) お座敷天ぷら お一人様 8,000円～(税・サービス料別)
--	---	--

80名様まで個室宴会承ります

助六は幹事さんをサポートします!! ご予算や人数、席の配置に送迎などなど…お気軽にご相談下さい。



助六の味をお手軽に! イベントに出店します。

地元大垣産のハツシモ、黒米を使った米粉うどん、助六名物「水都紫」や、郷土の味、アツアツのどて煮をお手頃価格でお楽しみください。

10月26日(日)
11:00～※なくなり次第終了

大垣ガス ガス展

◆会場:大垣ガス ほのりんプラザ
(外部テント)
大垣市寺内町3-67
<http://www.ogakigas.co.jp>

11月22日(土)12:00～
11月23日(日)9:00～

JAにしみの農業祭

◆会場:大垣市公設地方卸売市場
(特設会場)
大垣市古宮町161
<http://www.jan.or.jp/>

おいしい料理を楽しみながら、美しい所作を身につける♪



和食マナー講座 「かにの美しい食べ方」

足から身を取り出したり、食べるのが少し面倒…
そう思われがちな「かに」。
今回のセミナーでは食事の美しい所作と共に、
簡単できれいなかにの食べ方をご紹介します。



日時 11月8日(土) 11:00～13:30頃	参加費 3,200円(食事・飲み物代込) ※限定20名様	お申込 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、電話で お申し込みください。	受付 締め切り 11/5 (水)
--	--	--	--

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



YouTube 助六の最新情報を動画配信!!

料亭の内部を動画配信で紹介するという初の試みを
手伝ってくれた、インターン生2人からの挨拶です。

YouTube 四季料亭 助六



8月から9月の中旬まで、助六でインターンをしておりまして、小笠原みのりと申します。助六では動画担当と、おもてなし係をしていました。動画を作ることは初めての試みだったので、上手くできるか不安でしたが、みてくださる方に少しでも「助六に行ってみたいな」と思ってもらえるように、インタビューや、クイズ形式にしたり、3分でレシピを紹介したり、一生懸命工夫しました。私の作った動画をみて助六にお一人でもお越しただけなら嬉しく思います。一ヶ月半という短い期間ではありましたが、助六でインターンをしてより高度な接客や社会を学び、自分の強みを見つけることができました。また多くの出会いもあり、毎日が新鮮で刺激的であったという間に過ぎていきました。今後も、このインターンで得たものの、学んだことを活かして有意義な大学生活を送りたいです。ありがとうございました。



助六にてインターンをしておりまして、成田柳祐でございます。ちょうど9月いっぱい努めさせていただき、同じくインターン生の小笠原の後をついで、動画作製などの広報活動をしておりまして。助六の魅力を皆様にお伝えし、開かれた料亭へという助六の志の一端を担えたら。そんな気持ちで始めたインターンでしたが、人々の優しさに支えられ無事終わることができました。私が一番伝えたい助六の魅力、それは中の人々の人柄、暖かさでございます。きめ細やかな気配り、サービスだけではなく、皆様にくつろいでいただきたいというおもてなしの気持ち、ぜひ皆様を感じていただけたらと思います。どうもありがとうございました。



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?

写真の数え方

A 1枚 B 1葉

※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

かぶらのエビぎんなんあんかけ

<作り方>

- ①かぶらの皮を剥き、米のとぎ汁で竹串がススと通るまで茹でる。
エビは殻を剥き、背わたを取り茹でる。
ぎんなんを茹でておく。(水煮でもOK)
- ②Aを鍋に入れ、茹でたかぶらを入れ、弱火で10分煮る。
- ③鍋からかぶらを取り出して器に盛る。出汁の中にエビ、ぎんなんを入れ、沸騰してきたら水溶き片栗粉でとろみをつける。あんをかぶらにかけたら完成。

ポイント! 米のとぎ汁でかぶらを茹でるとアク(エグみ)を取ることができます。
Aの分量で3個位まで調理できます。

■レシピ作成/寺澤 智樹

<材 料> ー1人前ー	
かぶら	1個
エビ	2匹
ぎんなん	2個
薄口醤油 40cc	
みりん	40cc
かつお出汁	400cc
水溶き片栗粉 適量	

(A)