

助六 月替わり弁当

2月

ばいか  
**梅花弁当**

恵方巻き付!

恵方巻きの入った  
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  
(鯛、梅人参…)

【2月限定】  
梅花弁当  
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。※内容は多少変更になる場合がございます。

平成27年の  
恵方は  
西南西

福を呼び込む、丸かぶり!!

助六特製  
節分 恵方巻き

節分に食べる縁起物として、  
すっかり定着した「恵方巻き」。  
助六ではお持ち帰り用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しております。ぜひ、お召し上がりください。

助六特製  
節分 恵方巻  
1本 ¥500 (税込)

日本語のマナー  
完璧講座

× 眉をしかめる

○ 眉をひそめる ○ 顔をしかめる

解答と解説

どちらの表現も不快で表情をゆがめる様子。「眉をひそめる」は眉のあたりにしわを寄せること。しかめるを使うなら「顔をしかめる」と使いましょう。新たな一年の始まり、顔をしかめず笑顔で過ごしたいですね。

今月の旬食材

「里芋 -サトイモ-」

〔サトイモ科 サトイモ属 / Taro, Eddo (英)〕

里芋は地下茎の肥大した塊茎で、株の中心に大きな芋があり、そこから小芋や孫芋が増えていきます。小芋や孫芋だけを食用にするもの(石川早生、土垂)、親芋だけを食用のもの(たけのこいも)、どちらも食用のもの(ハツ頭、海老芋)など、品種によってわかれます。里芋の葉柄は「ずいき」と呼ばれ、酢の物や煮物にされます。同じサトイモ科の「ハスイモ」は、根は大きくならず、ずいきのみを食用とします。

里芋は植えつけた芋(種芋)の上部にできる親芋から子芋、孫芋ができます。このように増えていくことから子孫繁栄の縁起物とされ、お正月や祝いの膳には欠かせません。

京都の伝統野菜で、キメが細かくねっとりとした食感が人気の海老芋(えびいも)。反り返った形と表面の縞模様が海老のように見えることから、こう呼ばれるようになりました。もともとは唐芋(とういも)という品種ですが、土寄せして海老のように曲げて仕上げます。



2015  
助六の  
こだわり

上の写真の里芋は養老町にある畑で、女将自ら掘らせていただきました。2015年はより一層、地産地消を意識し地元の食材を大事にした料理をご提供いたします。水のめぐみ豊かな「西濃の食材」を助六新聞でもご紹介いたします。

いも類のなかでは低カロリーで、たんぱく質やビタミンB1、血圧の上昇を抑えるとされるカリウム、造血作用のある葉酸や肌荒れによりビタミンB6も多く含んでいます。

淡泊な味わいの里芋は定番の煮物から揚げ物、汁物、ポタージュやグラタンといった洋食など、幅広い料理によく合います。ホクホク、モチリ、やわらか…味にも食感にもこだわった旨味たっぷりの里芋をご賞味くださいませ。



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、お祝い初め、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)

特別懐石 ¥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。

華やかな盆梅をお楽しみください。

横田植物園の横田和明さんが手掛ける、繊細で華やかな「盆梅」を助六の玄関とお部屋に展示しております。

皆様にとって素敵な一年になりますように!  
新たな年を彩る盆梅でお迎えいたします。

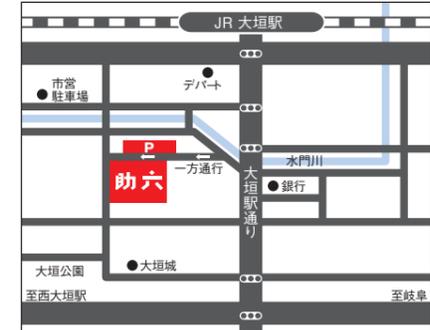
季節のお料理・お弁当のご案内、宴席プラン、最新のイベント情報など、詳しくはHPをご覧ください。

助六HPの新着情報、女将のブログは日々更新中です!  
今年も皆様に旬な話題をお届けしていきたいと思っておりますのでご期待下さい!

女将ブログ [http://blog.livedoor.jp/chikage\\_sukeroku/](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



迎春

あけましておめでとうございます。  
本年は今まで以上にお客様に喜んでいただけるお店にしたいと存じます。

「私達はお客様に喜ばれる仕事を通じて大垣の発展と繁栄に貢献し、合わせて全員の成長をこい願います。従業員一同を運命共同体の同士とし、

一.閉ざされた料亭を開く 二.日本の伝統文化の伝承  
三.お客様の応接間を目指す 四.全員の物と心の向上に努力する

以上4つのメリットが一致するような経営をし、より広く社会に奉仕いたします。」

年の初めに皆様に宣言し、従業員一同で努力をしております。  
また、私は日々鍛錬し優雅な女性を目指しております。  
本年も助六を宜しくお願い申し上げます。

歳時記  
如月  
February

2月 如月(きさらぎ)

日本では旧暦2月を如月(きさらぎ)と呼びます。語源にはいろいろありますが、寒さで着物を更重ねて着ることから、「衣更着(きぬさらぎ)」とする説が有力とされています。旧暦2月は新暦では3月。気候が陽気になる季節

で「気更来」、草木の芽が張り出す月で「草木張月(くさきはりつき)」が転じたなど、徐々に春めいてくることを表す言葉ではないかという説もあります。「如月」という漢字は、古く中国で2月のことを「如」と表していたことに由来しています。「如」は本来「従う」という意味で、全てが春に向かって動き出す月、ということでも「如」をあてたとされます。



## 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、より親しくなれる。そんな感動的な歓送迎会は、ぜひ助六で。旬の食材を使った会席や大垣の地酒、こだわりの銘酒に舌鼓。甘くて飲みやすい梅酒やカクテルも各種ご用意しております。大人数から少人数まですべて個室で、他のお客様を気にすることなくゆったりとお過ごし下さい。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) ※席の配置・人数・ご予算等、お気軽にご相談ください



## 節分 日本文化体験ツアー

大垣を知り尽くした老舗料亭助六の名物女将が案内する

◆日時：2015年 **2月3日(火)** 10:30～15:30頃  
◆参加費：お一人様 **5,500円**

**限定25名**  
※外国の方25名、総勢50名の予定です。

①大垣市伝馬町の実相寺にて**節分体験!**百年余の歴史を持つ“星祭り節分追儼式”へ参加。  
②助六特製**恵方巻き**をお寺で食べよう!  
③**地元の方と交流!**日本のことを知ろう。  
④全国の節分料理で彩られた**節分弁当**。料亭の味をご賞味ください。  
⑤**お土産付き**(当日のお楽しみ!)

■行程/  
〈10:30〉助六へ集合 …… 〈11:00〉実相寺へ到着  
〈11:30〉恵方巻き …… 〈12:00〉地元市民と交流  
〈13:00〉節分追儼式開始 …… 〈14:00〉節分追儼式終了  
〈14:30〉助六にて節分弁当 …… 〈15:30〉解散

福を呼び込む恵方巻きを丸かじり!



## 平日お昼限定 枳ます会席

生産量日本一! 大垣の枳を使った特別限定会席

生産量日本一を誇る大垣の枳。お祝いの席にもぴったり、枳を使った華やかな料理の数々をご用意しております。ちょっと贅沢な女子会ランチや、遠方からのお客様へのおもてなし、ご家族のお祝いなどに、是非ご利用下さい。

平日お昼限定 **枳会席** お一人様 **4,000円**(サービス料込・税別)



## 広間の舞台を発表の場に。

ステージ・音響設備のある広間は、俳句や唄など、趣味・習い事の発表会にぜひご利用下さい。会議・講演会でご利用の際は、テーブルや椅子のセッティング、お茶菓子の手配もいたします。昼食にお弁当や会席料理をお楽しみいただけるプランの他、部屋のみのご利用も承りますので、日時や人数、席の配置など、お気軽にご相談下さい。日頃のお稽古の成果、広い舞台で披露して下さいね。

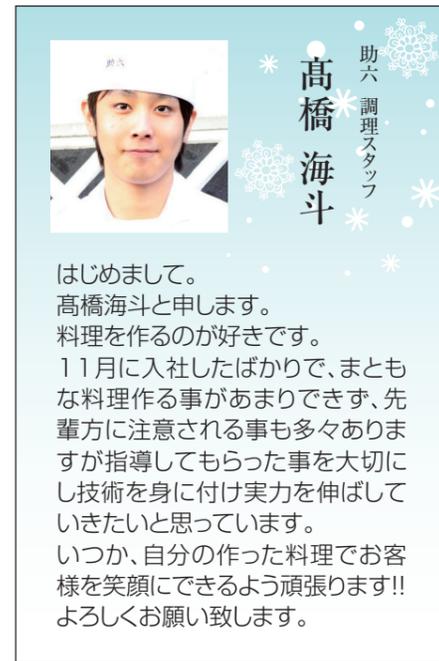


## 【期間限定】～3月下旬 冬の味覚 ふぐ

**ふぐ会席** 様々なふぐ料理を楽しめる、お手軽会席  
お一人様 **6,000円**～(税・サービス料別)

**ふぐコース** ふぐを丸ごと味わう大鍋のてっちり(舌鼓)贅沢なコース  
お一人様 **10,000円**～(税・サービス料別)  
※ふぐコースはふぐ会席よりも盛り・鍋の量が多くなります。ふぐ会席の鍋にはお好みの部位が入らない場合もございます。

追加料理  
●白子焼(2切)……………2,500円  
●てっさ(1人前)……………3,500円  
●ひれ酒……………1,000円



## 助六調理スタッフ 高橋海斗

はじめまして。高橋海斗と申します。料理を作るのが好きです。11月に入社したばかりで、まともな料理作る事があまりできませんが指導してもらった事を大切に技術を身に付け実力を伸ばしていきたいと思っています。いつか、自分の作った料理でお客様を笑顔にできるよう頑張ります!! よろしくお願ひ致します。



## 和食マナー講座 「焼き魚の美しい食べ方」

◆日時：2月14日(土) 11:00～13:30頃

和食の中でも、小骨が多くきれいに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できますか? 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。

◆参加費：3,200円(食事・飲み物込み) ◆限定20名様

受付締め切り **2/11** (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** sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

## 日本語のマナー 完璧講座

なんだかおかしい…? 間違えやすい日本語表現

似たような表現をうろ覚えのまま使っていませんか? この機会に間違いとお別れしましょう。

**眉をしかめる**

○ or ×

※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、南瓜そぼろ煮

＜作り方＞  
①Aを鍋に入れ、ミンチがバラバラになるように手で軽くもんでから火にかける。かたまりにならないように混ぜながら火を通し、ざるで濾す。  
②一口大に切った南瓜を素揚げする。(165～170℃位で7割程度火が通るまで)  
③鍋にBの調味料と下茹でしたミンチ、南瓜を入れ弱火で20分位煮たら完成。

●油で南瓜を素揚げすることで煮崩れを防ぎます。  
●水と酒でミンチを下茹ですることで、余分な油を落とし、臭みも取ることができます。  
●火にかける前にミンチを手で軽くもむことでかたまりができなくなります。

ポイント

■レシピ作成/寺澤 智樹