

助六 月替わり弁当

3月

とうか

桃花弁当



海老のあられ揚げ、ちらし寿司が華やか。
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

・菜の花ちらし寿司
・季節の炊き合わせ
・鰯の塩焼
・海老の五色あられ揚げ

【3月限定】
桃花弁当
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。

冬の味覚
ふぐ

【期間限定】
～3月下旬

ふぐ会席 様々なふぐ料理を楽しめる、お手軽会席
先付(ふぐてっぴサラダ)・造り(ふぐ刺 っさ)・吸物
焼物(ふぐポン酢焼き)・ふぐ握りすし・煮物(ふぐ茶碗蒸し)
揚物(ふぐ唐揚げ)・一人鍋(ふぐ鍋 てっちり)・食事(ふぐ雑炊)・水物盛合せ
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りに舌鼓
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造り・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。

日本語のマナー
完璧講座

×脚光を集める

○脚光を浴びる ○注目を集める

どちらの表現も世間から注目されるという意味の言葉。“脚光”とは舞台の足下から照らす照明のこと。照明は浴びるもので、集めるものではないのです。うっかり間違えて注目を集めないよう、しっかり覚えておきましょうね。

解答と解説

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・常料込、税別)
百合プラン ¥12,000(サービス・常料込、税別)
薔薇プラン ¥14,000(サービス・常料込、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・常料込、税別)
蘭コース ¥8,000(サービス・常料込、税別)
特別懷石 ¥10,000(サービス・常料込、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。

やさしい梅の香りでお出迎え。



1月から助六の玄関や床の間に飾っている『盆梅』。稲沢市にある横田植物園の横田和明さんが大切に育てて下さった、繊細で華やかな作品です。
梅の花が満開を迎える2月は、やさしい梅の香りでご来店をお迎えいたします。
美しい花と見事な枝振りをお楽しみください。

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 女将
3月のきもの

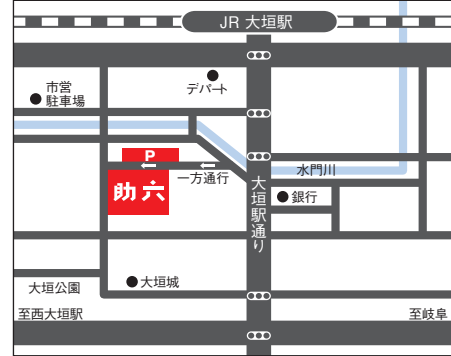


毎日、季節や行事・お客様に合わせた着物を選んでいきます。
梅の着物と雛人形の帯、
登場するのはいつでしょうか？

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



2015
2月20日号
Vol.38
〔発行〕2015.2.20

助六新聞

四季料亭
助六
岐阜県大垣市高砂町1-20

今月の西濃旬食材

「春菊ーシュンギクー」

〔キク科 シュンギク属 / Crown daisy (英)〕

特有の香りと風味を持ち、お浸しや鍋物には欠かせない春菊。春になると菊に似た花が咲くことから、この名前がついたといわれています。関西などでは「菊菜(きくな)」とも呼ばれています。

葉の形状によって種類が分かれており、一般的に流通しているのは葉に深い切れ込みがたくさんあり、香りが強めの「中葉種」。その中でも関東では伸長した茎葉を順次摘み取る「株立ち型」、関西では茎があまり伸びず、株ごと抜き取る「株張り型」と分かれます。葉の切れ込みが浅く、肉厚でやわらかな「大葉種」は中国地方や九州で多く栽培され、クセのない味わいが特徴です。

春菊の原産地はトルコやギリシャなどの地中海沿岸とされていますが、欧米では食用ではなく観賞用として栽培されていました。現在、食用としているのは主に日本や中国、東南アジアなどの一部。しかし、最近では“新鮮な味わい”と



してパスタや肉料理の付け合わせなど、西洋料理にも利用され、人気が高まっているようです。

春菊は強い抗酸化作用により老化やがん予防に効果が期待される、βカロテンを豊富に含む緑黄色野菜。葉酸や鉄も豊富なので、貧血予防にもよいでしょう。また骨の形成に必要なカルシウムや、整腸作用のある食物繊維、高血圧予防によいとされるカリウムなども多く含みます。

春菊に含まれている香りの成分は自律神経に作用し、リラックス効果や食欲増進、胃の保護、咳止めなどの作用があるといわれています。

定番の鍋料理をはじめ、茹でて和え物やおひたし、炒め物、天ぷらなどの揚げ物でも美味しくお召上がりいただけます。

アクが少なくやわらかい葉先は生食としてサラダにも。ほのかな苦みと香りに春の訪れを感じますね。

助六で、
思い出に残る
歡送迎会を



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。そんな感動的な歡送迎会は、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

歳時記
弥生
March

3月 弥生(やよい)
日本では旧暦3月を弥生(やよい)と呼びます。その由来は「木草弥や生ひ月(きくさいやおいづき)」が変化したと言われています。「弥(や)」には「いよいよ」、「ますます」という意味があり、「生(おい)」は「生い茂る」と使われる

ように、草木が芽吹くことを表しています。降り積もった雪が溶け、草木がいよいよ芽吹き始める月、3月。陽射しも徐々にやわらかくなり、少しずつ春の足音が近付いてきます。冬場は寒くておっくうだった外出も楽しくなりますね。





水の都 おおがき 舟下り

うらかな季節、水の都・大垣を流れる水門川で2つの舟下りを楽しみませんか。
助六から徒歩すぐ、市営東外側駐車場の前から奥の細道むすびの地記念館までの約1.1kmを春の景色を眺めながら、約30分かけてのんびりと下ります。

春季
3月・4月
限定

料亭の味をお手軽に楽しめる♪ 選べるランチタイムプラン登場!

大垣観光の際に、ランチ会や女子会に…。お出かけが楽しくなる春の季節限定で、お手軽に楽しんでいただけるランチタイムプランをご用意いたしました。(営業時間／11:00～14:00)
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。
3月、4月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。

1日
20食
限定



桜花弁当

お一人様 2,500円(税別)
旬の食材を春らしく華やかに仕上げました。お弁当に吸物、デザートが付きます。

休日
限定



舟下り会席

お一人様 4,000円(税別)
出来たての美味しさをゆったりと楽しめるちょっと贅沢なコースです。

平日
限定



枡会席

お一人様 4,000円(税別)
生産量日本一を誇る大垣の枡を使った限定会席です。 ※前日までに要予約

※写真はイメージです。旬の食材を厳選しておりますので、仕入れの状況等により内容は写真と異なる場合がございます。
※20食限定・桜花弁当プランは個室ではなく、広間のテーブル席とさせていただきます。舟下り会席、枡会席は個室をご用意させていただきます。



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。特に生まれてから初めて迎える「初節句」は家族揃って、盛大にお祝いしましょう。
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他の方を気にすることなく、ゆっくりとおくつろぎいただけます。お子様の年齢に合わせた食事、取り分けの器やスプーン・フォーク・お子様用の箸などもご用意しております。



学生の方対象の 講演・セミナーを いたしました。



和でおもてなし

日本総合ビジネス専門学校の生徒さんを対象に「和でおもてなし」というテーマで講演、マナーセミナーをさせていただきました。
講演後のアンケートでは『コミュニケーションの基本がわかった』『お箸の持ち方や和食の食べ方など初めてちゃんと知る事ができた』『内定式で実際に作法をほめられた』など、嬉しいお言葉をいただきました。
接待でのマナーや会話術をしっかり身につけ、社会で活躍されることを願っております。



2月3日・節分 日本文化体験ツアー 開催しました



参加者の皆様と記念撮影

2月3日の節分。外国からのお客様も含めた13名にご参加をいただき、「日本文化体験ツアー」を開催いたしました。
己書を書いたり、袴(かみしも)を着て豆をまいたり…といった、伝統的な節分の儀式は初めて体験する方も多かったようです。
お天気にも恵まれ、ポカポカとした陽気に冬と春を分ける『節分』を感じる一日でした。

10:30
助六に
集合!



西南西を向いて
恵方巻きにかぶりつき!



助六特製の恵方巻きをガブリ。
無言でもくもく…。



お手本を見ながら、己書を書きました。個性が表れる!?



鬼は
そと～!



はじめてのかみしものに苦戦中!?



メインイベント?
みなさん大盛り上がりの豆まきです!



助六に戻り、あたかいうどんと鬼まんじゅうでホッと一息。



福は
うち～!
恵方巻きの
お土産付!

15:30
解散
おつかれさまでした

次回開催の
ご案内

5月・大垣まつり 日本文化体験ツアー

今年、大垣初となる国の重要無形民俗文化財に指定された「大垣祭の軸(やま)行事」。からくり人形や子ども歌舞伎など、趣向を凝らした13両の軸が城下町を巡行します。
5月9日(土)、10日(日)に行われる大垣まつりを、より楽しめるツアーを企画しています。



「季節の会席」毎月の献立を ホームページで紹介しています。

毎月、旬の食材を厳選した季節の会席料理。月ごとに変わる献立をホームページで紹介しています。トップページの新着情報をご確認ください。
※アレルギーなどで食べられない食材がありましたら、ご予約時にご相談ください。
※仕入れの状況等により内容は掲載のものから多少変更になる場合がございます。



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。

脚光を集める

○ or ×

※答えと解説は裏面に掲載しております。



まかないレシピ、 大葉とニラのチヂミ

簡単で
おいしい!!

＜材 料＞	4枚分
ニラ	1束
玉ネギ	1/2個
大葉	10枚
薄力粉	200g
片栗粉	100g
卵	2個
水	100cc
紅生姜(千切り)	50g
ごま油	適量

■レシピ作成／高橋 海斗

＜作り方＞
①ニラは約10cmの長さに切り、玉ネギは5mmくらいのスライス、大葉は千切りにする。
②Aの生地をダマがなくなるまで混ぜ、①で切った野菜と紅生姜を入れ、まんべんなく混ぜる。
③フライパンにごま油をひき、生地を丸くなるように流し入れ、弱火で焼く。
④両面がキツネ色になったら焼き上がり。お好みで切り分けて、皿に盛りつけて完成!!

タレの
作り方

＜材 料＞ 4人前

- うす口醤油……40cc
- 酢……………20cc
- ゴマ・薬味ネギ…お好みで

うす口醤油と酢を2:1の割合で混ぜ、お好みでゴマや薬味ネギを入れて下さい。