

助六 月替わり弁当

4月

桜花弁当



春を盛り上げる、色彩豊かなお花見弁当です。

4月の
こだわり
メニュー

- ・桜ごはん
- ・季節のたき合わせ
(桜麩・菜の花・筍など)
- ・三色団子 鯖

【4月限定】
桜花弁当

1個¥2,000(税別)

※ご予約はご来店、電話にて、ご希望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、ご希望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。

～広がる! 枰の新発見～

大垣「ます」まつり

助六も出店いたします

大垣市は全国シェア80%を誇る枰の生産地です。そんな日本一の枰と助六がコラボレーション。40食限定で、特製の枰に入った『助六特製 海鮮ちらし寿司』を販売いたします。枰づくり体験や枰酒の試飲会など、イベントも盛りだくさんです。みなさま是非、お出かけください。

40食
限定



大垣「ます」まつり

◆日時:3月21日(土)
10:00～15:00

◆場所:
奥の細道むすびの地記念会館
大垣市船町2丁目26-1

日本語のマナー
完璧講座

×風のうわさ

○風の便り ○人のうわさ

「風の便り」は、どこからともなく伝わってきた消息やうわさのこと。「人のうわさ」は人の間、世間で根拠なく立つ話、風説のこと。風に乘着て花や薫りが運ばれるように、意識していなくても耳に届いてくる便り…というとなんだかロマンチックですね。

解答と解説

和装前撮り+料亭で食事会プラン



彩り豊かな大垣の風景の中で、思い出に残る素敵な写真を。桜のトンネルの中や、瑞々しい新緑をバックに。前撮りをされるなら、春はオススメの季節です。衣裳、ヘア・メイク、着付け、撮影代込みのお得なプランです。撮影の後はご家族と一緒にゆったりとお食事を。枰を使った特別会席をご用意いたします。

平日
限定

185,000円(税別)～

※詳しくはお問い合わせください。

ニッカウキスキー

竹鶴 17年

数量限定入荷しました



NHKの朝ドラ「マッサン」のモデルとなり、人気が高まっている「竹鶴17年」が数本ですが、入荷いたしました。在庫限りとなりますので、ウィスキー好きの方は是非、お早めどうぞ♪

『お客様の声』をお聞かせください。




助六ではお客様の声を聞かせていただくため、お手洗いに『ご意見BOX』を設置しています。先日「トイレに除菌スプレー、もしくはシートを置いてほしい」とのご要望をいただき、すべてのお手洗いに除菌スプレーを設置いたしました。貴重なご意見、誠にありがとうございました。皆様もご要望やご提案などがございましたら、どんどんご意見をお寄せくださいませ。

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

4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。4月といえば、やはり桜。気持ちも華やぎますね。

女将ブログ

http://blog.livedoor.jp/chikage_sukeroku/

facebook

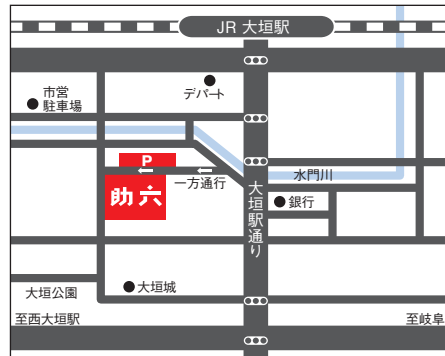
中村 智景 または 四季料亭 助六

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



2015
3月20日号
Vol.39
〔発行〕2015.3.20

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「筍 —タケノコ—」

〔タケノコ 英名:bamboo shoot イネ科タケ亜科タケの若芽〕

春の味として欠かせない筍は、竹の若芽。竹は日本だけでも650種類以上が生育していますが、若芽を食用とするのは孟宗竹(モウソウチク)、淡竹(ハチク)、真竹(マダケ)などの限られた種類のみ。

その中でも最も親しまれていて、一般的に「タケノコ」と呼ばれているのは孟宗竹で、早いところでは2月頃から新芽を出します。肉質は白く、ほのかに甘い独特のうまみと歯切れの良さが特徴です。

一句(10日)で竹に成長することから『筍』という字が付けられた程、成長が早いタケノコ。地表に顔を出す頃は日に数センチ程度だったものが、10日目頃には日に数十センチから1メートルを超えるほど成長することもあります。タケノコにうっかり帽子を掛けておくと次の日には取ることができなくなる、という説もあるほど。やわらかく美味しい状態で食べられるのは、ほんの一時なのです。

タケノコは食物繊維が豊富でヘルシー。カロリーが低く食べごたえもあるので、冬に蓄えたお肉が気になる…という方にも嬉しい食材です。また、塩分の排出を促すカリウムも多く含んでいるので、高血圧が心配な方は進んで取り入れたいですね。

新鮮なたけのこは生でも食べられますが、掘ってから時間が経つほどえぐみが強くなり、香りも抜け、固くなってしまうので、魚と同じく鮮度が命。なるべく早く皮のまま米ぬかで茹で、アク抜きをします。

タケノコ本来の甘みと旨みを楽しむなら、炭火焼や天ぷらで。味付けもシンプルに、天然塩でいただくのがオススメです。菜の花や若布など春らしい彩りに、やさしい出汁がしみ込んだ煮物や吸物は、視覚からも春の美味しさを感じられます。

タケノコと並んで春を代表する味覚、たらの芽やふきのとう、ごみといった山菜も、独特の苦みと甘みで料理を引き立てます。春ならではの薫りと味をお楽しみください。

待ちに待った桜の季節、到来。出会いを彩る助六の歓迎会。



お酒の席だからこそ、お互いを知ってより親しくなれる。そんな感動的な歓迎会は、ぜひ助六で。少人数から大人数まですべて個室をご用意し、心を込めておもてなしさせていただきます。

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

※写真はイメージです

見た目も味わいも春の華やぎ、
彩り鮮やかな「桜花宴席」。

暦の上では春を迎え、山菜や白魚など、春らしい食材が始めました。春は芽生えの季節、美味しいものがたくさんあります。まだまだ外は冷えますが、お皿の上の小さな春をご堪能下さいませ。

春季
限定

桜花宴席

お一人様 6,000円～(税・サービス料別)

歳時記

卯月

April

4月 卯月(うづき)
日本では旧暦4月を卯月(うづき)と呼びます。卯月の由来は、卯の花が咲く月「卯の花月(うのはなづき)」を略したものというのが定説となっています。語源とも言われる「卯の花」。アジサイ科の落葉低木で、幹が中空になっていることから空木(ウツギ)と名付けられ、ウツギの花→うの花と呼ばれるようになりました。5弁の花を房状に密集させて咲くのが特徴。白くフワフワしたその姿から豆腐の搾りかす(おから)を「卯の花」ともいいます。日本ならではの素晴らしい表現ですね。



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。

舟下り会席 お一人様 **4,000円** (税別)

※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。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、研究会席は個室をご用意させていただきます。

研究会席 お一人様 **4,000円** (税別)

水の都 おおがき 舟下り

■開催日／平成27年3月28日(土)～4月12日(日)
※4月5日(日)を除く 〈全15日〉

水の都 おおがきたらい舟

■開催日／平成27年4月18日(土)、19日(日)、25日(土)、26日(日)、29日(水・祝)、5月2日(土)～6日(水・振休)の10日間

■舟下りのご予約・お問い合わせ／
☎(0584) 77-1535 (大垣市観光協会)

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プランをご用意いたしました。
(営業時間: 11:00～14:00)
木の芽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。

春季限定
3/28(土)
4/30(水)

料亭の味をお手軽に♪
ランチプラン登場!

1日 20食 限定

休日 限定

平日 限定

室内で満開の夜桜を楽しむ贅沢。

毎年恒例となった助六の夜桜。冷え込む春の夜、暖かい室内でお花見を楽しんでいただけるよう、広間の舞台に満開の桜をご用意いたします。一日一組様限定ですので、お早めにご予約下さい。

【期間限定】
3/30(月)～4/5(日)

1日1組様限定

高橋 麻衣子

おもてなしさん

皆様、はじめまして。助六おもてなし係、高橋麻衣子です。姿勢、歩き方、お辞儀の仕方など、一から女将の元、修行中です。大垣の応接間、助六の看板娘を目指して頑張ります。

「四季・彩・祭」
四季を彩る花や緑、伝統あるお祭りや行事。大垣市は春夏秋冬、いつでも様々な花を楽しめる街です。今回は大垣駅周辺の観光スポット四季の花々をご紹介します。春の陽気に誘われて大垣散策に出かけましょう!

インターン生 ゆりの 突撃!! 人ナリの市長さん
第11回 岐阜県大垣市

もっともっと岐阜の魅力を見つけない!今回は岐阜市出身のインターン生 ゆりが助六の地元、大垣市を訪問させていただきました。各所で自噴水が湧く「水の都」としての魅力だけでなく、最新のIT技術や、最高レベルの医療環境など新たな面を知ることができました。大垣の歴史や特色を楽しく、丁寧に説明して下さいました小川 敏市長さん、本当にありがとうございました!!

舟下り
満開の桜から新緑の葉桜まで、景色を楽しみながら水門川を優雅に下る「舟下り」。

奥の細道むすびの地記念館
俳人・松尾芭蕉、奥の細道に関する資料展示や3D映像などが楽しめます。大垣のお土産が集まる売店や休憩所、恋のパワースポット「むすびの泉」も人気♪

4/5 春の芭蕉祭
(日) 奥の細道むすびの地記念館を中心に、様々なイベントが開催されます。俳句を詠んだり、木枡のスタンプラリーや茶会など、参加できるイベントもたくさん!駅前通りでは、商店街の「元気ハツラツ市」も同時開催。

JR大垣駅
八幡神社
舟下り乗船場
水門川
助六
大垣城
大垣市役所
住吉神社
舟下り下船場

縁結びのパワースポット!! はまぐりの縁むすびに願いをこめて!

八幡神社
大垣市の総鎮守、八幡神社。いつでもきれいな水が湧き続けている自噴井戸があり、美味しい水を求めて多くの人が集まります。5月の大垣まつりには華やかな輦が奉幸を行います。

大垣城
慶長5年(1600年)関ヶ原合戦前には西軍の石田三成が入城した、とされる大垣城。城下町・大垣市のシンボルともいえるお城です。

墨俣一夜城
豊田秀吉が一夜にして築いたと伝えられる墨俣一夜城。春には約1,000本の桜が咲き誇り、お花見スポットとしても人気です。駅から少し離れていますが是非訪れていただきたい名所です。

春
桜...大垣公園(郭町)
桜...大島堤(曾根町)
桜...船町公園(船町)
桜...犀川堤(墨俣町)
枝垂桜 郷土館九の内
枝垂桜 安楽寺(赤坂町)
菜の花...上石津牧田
菜の花...掛斐川河川敷
ツツジ 浅中公園(浅中)
牡丹 お茶屋敷跡(赤坂町)
牡丹 かみいづ緑の村公園
藤...赤坂スポーツ公園
バラ...四季の路
向日葵 大垣の休耕田
花連 武道館(栄町)
花菖蒲 曾根城公園
アザミ 犀川堤(墨俣町)

夏
梅...東公園(緑園)
椿 三城公園(加賀野)
山茶花 美濃園分寺跡(歴史公園)
紅葉 多良峠(上石津町)
紅葉 円興寺(青森町)
ワイルドフラワー 大島堤(曾根町)
ムクゲ 北公園(八島町)

秋
花 大垣の休耕田
花連 武道館(栄町)
花菖蒲 曾根城公園
アザミ 犀川堤(墨俣町)

冬
梅...東公園(緑園)
椿 三城公園(加賀野)
山茶花 美濃園分寺跡(歴史公園)

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本文化体験ツアー

5月・大垣まつり編

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「大垣祭の輦(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両の輦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見て、知って、味わって、より楽しめる「日本文化体験ツアー」を企画しています。

新社会人や大学生のみなさん、社会に出る前にマナーを見直してみませんか?

マナーを知る目的は形を覚えることではなく、気遣う心を学ぶこと。相手を気遣える人は、良い人間関係を築け、どこへ行っても信頼されます。

助六のセミナーは、料亭という場を活かした「超実践型セミナー」。食作法の基本から宴会マナーまで、料亭女将から直接学べるチャンスです!

セミナーの後はおいしい食事で楽しみながらの実践もできます。

◆日時: **4月19日(日)**
11:00～13:30頃

限定**20名**様
受付締切
4/15(木)

新社会人 マナー セミナー

料亭の女将から学ぶ充実のプログラム

- ✓大好評!「上座はどこだ?クイズ」
- ✓お座敷での実践マナー講座
- ✓超充実の接待・宴会マナー
- ✓美味しい会席料理を食べながらマナー実践

◆対象: 新社会人 (大学生、就活生、これから社会に出る方などでもOK)

◆参加費: 3,200円(食事・飲み物代込)

助六Facebookページからも申し込みいただけます
<http://www.facebook.com/ryoutei.sukeroku>

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...? 間違いやすい日本語表現

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。

風のうわさ

○ or ×

簡単でおいしい!! **まかないレシピ**

豆腐団子の中華風蒸し物

<作り方>

- ①木綿豆腐は3等分に切り、水気を取る。
- ②白ネギは5cmぐらい残してみじん切りにし、残りの5cm分は白髪ネギにする。
※白髪ネギはできたら水に入れシャキッとさせます。
- ③ボウルにBを入れ、粘りが出るまでよくこねる。
- ④③にみじん切りにしたネギの半量、①の豆腐を入れ、均一になるように混ぜたら5等分にする。手のひらでキャッチボールをするように数回投げ中の空気を抜く。
- ⑤耐熱皿にのせ、電子レンジで約10分加熱する。
- ⑥ボウルにAの調味料、残り半量の白ネギのみじん切りを入れ、混ぜる。万能ネギは小口切りにする。
- ⑦豆腐団子の中まで火が通ったら⑥のタレをかけ、白髪ネギ、万能ネギを飾って完成!!

<材料> 4枚分

木綿豆腐	1丁
白ネギ	30cm
万能ネギ	5cm
濃口しょうゆ	大1
ごま油	大1
酢	大1
白ごま	小1
豚ミンチ	200g
タケノコ(水煮でもよい)	150g
片栗粉	大1
ごま油	小1/2
生姜(すりおろし)	小1

※答えと解説は裏面に掲載しております。

■レシピ作成/寺澤 智樹