

助六 月替わり弁当

びすい

5月

翡翠弁当



5月の新緑を翡翠の色に例えたお弁当です。

5月の
こだわり
メニュー

・豆ごはん
・季節のたき合わせ
(稚鮎・筍・鱈など)
・海老の香り揚げ

【5月限定】
翡翠弁当
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。

入学・入社祝いのご家族で。

お子様の入学祝いや入社祝いは、是非ご家族で。
社会人となれば、もう立派な大人の仲間入り。お父様とじっくり仕事について話すのもいいですね。そんな大人への第一歩は定番のビールで乾杯♪日本酒、焼酎の他、お祝いムードを盛り上げるシャンパンやワインなども多数取り揃えております。
今までの感謝を込めて、ご両親へプレゼントを渡すのも素敵です。花束やケーキ、サプライズの演出など、お気軽にご相談ください。

子孫繁栄・厄よけを意味するおめでたい金銀のひょうたん形をした日本酒、八海山。一合瓶です。家族で少しずつ飲みたい方やギフトにもオススメです!



日本語のマナー
完璧講座

× 念頭に入れる

○ 念頭に置く ○ 頭に入れる

解答と解説

念頭とは心のうちを指すので、常に心にかけ、いつも忘れないでいる、という意味を表すのが「念頭に置く」「頭に入れる」は記憶にとどめること。混同して「念頭に入れる」と使わないよう、気をつけましょう。

今月の西濃旬食材

「水菜 —ミズナー—」

〔ミズナ 英名：potherb mustard アブラナ科アブラナ属〕

水菜は古くから京都を中心に関西で栽培されてきたので京菜(きょうな)とも呼ばれ、壬生菜(みづな)と並び京都の伝統野菜のひとつです。寒さに比較的強く、特に野菜が不足しがちな冬場に収穫できるということもあり、鍋や漬物に重宝されてきました。京都や大阪で食べられるクジラ肉を使った『はりはり鍋』にも欠かせない野菜です。近頃はサラダや付け合せ、炒め物などにも使われるようになり、関西だけでなく、全国的にメジャーな野菜になってきました。

大きいものでは1株から600以上の葉が出て、4キロ以上にも成長します。このことからセンスジナ(千筋菜)と呼ばれたり、葉の形からヒイラギナ(柊菜)と呼ばれることも。



英名に“Potherb mustard(マスタードのような香味野菜)”と名付けられた通り、在来種は食べた時にピリッと感じられる辛味が特徴でしたが、今では生でも柔らかく、美味しく食べられるよう品種改良が進み、辛味はほとんど感じられません。



風邪の予防や疲労の回復、肌荒れなどに効果があるといわれるビタミンC、緑黄色野菜らしく、β-カロチンも豊富に含まれています。また、カリウムやカルシウムも多く含むので、骨の健康維持にも積極的に摂りたい食材です。

アクがなく、淡白な味わいを生かしてサラダに。肉や魚のくさを消すはたらきがあるので、鍋物、煮物に。葉ざわりを生かして、浅漬けも美味しいですね。

シャキシャキした食感を楽しめるのは、やはり新鮮な旬の食材だからこそ。瑞々しい水菜の味わいには、やさしく香る日本酒を共に…一献いかがでしょうか。

舟下り
水の都
おおがき

春季限定
4/30
(木)まで
11:00~14:00

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、お手軽に楽しんでもいただけるランチプランをご用意いたしました。
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。

1日
20食
限定

桜花弁当
お一人様
2,500円(税別)

休日
限定
舟下り会席
お一人様
4,000円(税別)

平日
限定
枧会席
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、枧会席は個室をご用意させていただきます。

水の都おおがきたらい舟

■開催日／平成27年4月25日(土)、26日(日)、29日(水祝)、5月2日(土)～6日(水振休)
■舟下りのご予約・お問い合わせ ☎(0584)77-1535(大垣市観光協会)

ゴールデンウィークの営業案内

ゴールデンウィーク中は休まず営業いたします。
ご家族での会食やお祝い、お弁当の配達も承ります。

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。

助六 女将
5月のきもの

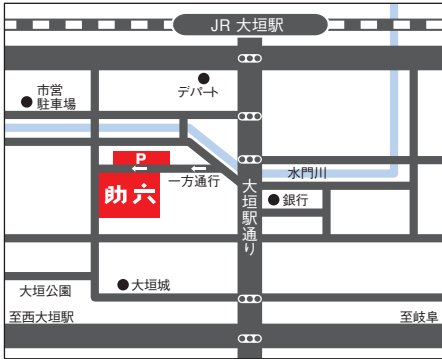


毎日、季節や行事・お客様に合わせた着物を選んでいきます。
大垣まつりには新緑のような着物に黒軸の帯で気分も盛り上がります。

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



稚鮎
あゆ



川魚の代表と言えば、「鮎」。
長良川の夏の風物詩・鵜飼も5月11日から開催されます。

一足早く、琵琶湖産の稚鮎が入荷しております。
この時期だけしか味わえない、まだ骨もやわらかい小さな鮎です。天ぷらや塩焼きで、頭からまるごと召し上がってください。
5月には溪流での漁も解禁になり、いよいよ岐阜の夏を代表する味覚、鮎のシーズンが訪れます。

歳時記
皐月
May

5月 皐月(さつき)
旧暦5月を表す皐月(さつき)。この月は田植えをする月であることから、耕作を意味する古語「さ」から、稲作の月として「さつき」になったと言われています。
漢字の「皐」には「神様に捧げる稲」の意味があるため、皐月と付けられたようです。
旧暦の5月是新暦では6月から7月に当たり、梅雨の季節です。梅雨のことを別名で五月雨(さみだれ)、梅雨の晴れ間のことを五月晴れ(さつきばれ)ともいいます。
緑が深くなり、美しい季節ですね。



平日
お昼
限定

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

※前日までにご予約下さい。(サービス料込・税別)

初節句は
盛大にお祝い。



5月5日はお子様の健やかな成長を祈る「端午の節句」。大切なご家族の大切な記念の日が、心に残る素敵な思い出になるよう、お手伝いさせていただきます。すべて個室となっておりますので、小さなお子様のお祝いも、お気軽にご相談ください。

こどもの日プラン

お一人様 6,000円

※前日までにご予約下さい。(サービス料別)

Happy
Mother's
Day

目の前で揚がる
旬の食材に満足。



室内に厨房のある“きくの間”では、目の前で職人の仕事を見ながら、揚げたての天ぷらをお楽しみいただけます。いつも頑張っているお母さんや奥様に、感謝を込めて。5月10日の母の日にはちょっと贅沢に、ゆったりと優雅なひとときを贈ってみませんか？

お座敷天ぷらプラン

お一人様 8,000円

※前日までにご予約下さい。(サービス料別)

助六 新入社員のご紹介

杉浦 えりな

おもてなし係



皆様はじめまして。
助六おもてなし係、杉浦えりなです。
まだまだわからないことばかりですが、女将の元修行中です。
精一杯がんばっていくので、よろしくお願いします。

桑原 勇也

調理担当



僕は料理が好きでこの仕事をすることにしました。
専門学校を卒業してきたといえども右も左もわからぬ素人です。
これから助六にて修行し、いつかは自分で同じくらい良い店を立てたいです。

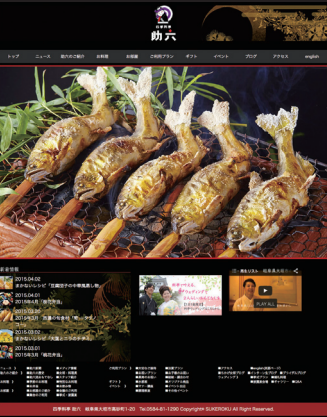
小田 紘基

調理担当



皆さん初めまして。この春から入社した小田紘基です。
中学生のころから料理に興味があり、和食が好きだったので助六に入社出来たことがとてもうれしく思います。
これから頑張っていくのでよろしくお願いします。

HPがリニューアル!



助六のホームページが新しくなりました。よりわかりやすく、旬の情報を発信していきますので、是非ご覧ください。

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
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。

体験
日本
文化
ツアー

お昼は
ゆったりと
料亭の味を
堪能

格式高い
料亭へ
気軽に行ける
チャンス!

自由時間は
お荷物を
お預かり
いたします




◆日 時：2015年 5月9日(土)
10:30～14:00頃

◆参加費：お一人様 3,000円

お申込
お問合せ

TEL 0584-81-1290
mail : sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

お疲れさまでした!

インターン生
活動報告

私達チーム助六の4人は2・3月の期間、助六により多くの方に足をお運びいただきたく、広報ツールを作成し発信してきました。
動画は約550本アップを終えました。



(後列左から)石橋 里奈 松田 卓
(前列左から)後藤 理紗子 松島 萌

YouTube

https://www.youtube.com/channel/UCDbNXEtJeXTb8rUewW-fLLQ

Twitter

https://twitter.com/chikage_roku

最初はアップの仕方もさっぱりわからなかった私達ですが多くの方々からアドバイスや指導をしていただき、今ではひとりでアップができます!また、与えられた仕事以外にも食べログ、ぐるなびやTwitterの新アカウンツの提案を行い助六の魅力について発信してきました。

着物を着てお手伝いさせていただく機会も与えていただき、大人の方との付き合い方、礼儀作法、気配り、おもてなしについて、女将さんをはじめ、多くの従業員の方にご指導いただきました。まだまだいたらない私達をサポートしていただき大変感謝しております。
これから社会に出るうえで必要な心意気や技術をここ四季料亭助六で学べたこと、長中期インターン生と協力して仕事をこなせたことに感謝を忘れず、自信をもって日々邁進していきたい思います。これからも伝統を引き継ぎながらも進化し続ける四季料亭助六にご期待ください!

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。
※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。

桜花宴席

お一人様 6,000円～

※前日までにご予約下さい。(サービス料別)

平日
限定

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。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。撮影の後はご家族と一緒にゆったりとお食事をどうぞ。枳を使った特別会席をご用意いたします。

和装前撮りプラン

185,000円(税別)～

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。今年は桜の開花時期に雨の日が多く、外でお花見が楽しめなかった…というお客様も、暖かい室内で見られる満開の桜に満足していただけたようでした。これからもお客様に喜んでいただける様々な企画で“おもてなし”いたしますので、どうぞお楽しみに♪

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。

念頭に入れる

○ 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

そら豆ロール蒸し



<材 料> 2人前

鶏ささみ肉 3本

ゆでたそら豆 4～5豆

塩コショウ 少々

マヨネーズ 大さじ1

クリームチーズ 大さじ1

粒マスタード 大さじ1

④

<作り方>
①ささみの中央に切り込みを入れて開き、その上に④を塗る。
②そら豆を粗くつぶす。
③ささみの上にそら豆を乗せ、端から巻いていく。
④蒸し器で肉に火が通るまで蒸す。
⑤少し休ませて熱を冷まし、食べやすい大きさに切る。
⑥仕上げに切り口に塩コショウを少し振る。

ポイント

◎蒸すとき、肉に火が通る直前で火を止め、余熱で蒸す。

■レシピ作成／高橋 海斗