

助六 月替わり弁当

あじさい

紫陽花弁当



紫陽花をモチーフにした華やかな御飯
彩り鮮やかな初夏のお弁当です

6月の
こだわり
メニュー

・季節の炊き合せ(さやえんどう)
・季節の天ぷら(蟹、パプリカ)
・紫陽花風 彩り御飯

【6月限定】
紫陽花弁当
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。

6月14日(日)
日頃の感謝を
伝える父の日。



6月14日は「父の日」です。日頃はなかなか伝えられない感謝の気持ちを込めて…。家族揃ってのお食事を企画してみてもいかがでしょうか。美味しい食事とおもてなしに、いつもより会話が弾みそうですね♪お酒好きのお父さんには、おめでたい金・銀のひょうたん型の瓶に入った日本酒『八海山』もオススメです。その他、各銘柄のビール、焼酎やワイン、シャンパンなども取り揃えております。花束やケーキなどのご用意も、お気軽にご相談下さいませ。

日本語のマナー
完璧講座

× 的を得た

○ 的を射た

○ 当を得た

「的を射た(マトをイタ)」は矢が的に命中するさまから、物事の要点を捉えるという意味。
「当を得た(トウをエタ)」は道理に合う、合理性があるなどの意味。話し言葉だとうっかり間違えやすいので注意しましょう。

解答と解説

今月の西濃旬食材

「新キャベツ」

〔キャベツ 英名:Cabbage アブラナ科アブラナ属〕

キャベツは季節に合わせた品種が早くからつくられ、一年中出荷されています。

早春から初夏にかけて収穫されるものは「新キャベツ」「春キャベツ」「春玉」と呼ばれ、年中出荷されるキャベツに比べて葉の巻き方が緩く、柔らかいのが特徴です。みずみずしく甘みがあるので、サラダなどの生食や浅漬けにむいています。葉の色も中まできれいな黄緑色をしているので、料理に爽やかな春の彩りを与えてくれますね。

キャベツはビタミンCがずばぬけて豊富で、大きめの葉を2〜3枚食べるだけで1日の必要量をカバーできます。紫外線が気になるこれからの季節、積極的に摂りたい野菜です。



葉の名前にもありますが、キャベジンと呼ばれるビタミンUを含んでいます。これは胃や十二指腸などに対する抗潰瘍作用があり、潰瘍の予防や治療に非常に高い効果があるそうです。脂っこいものを食べた時や胃が弱っている時には、積極的にキャベツを食べるようにすると胃が楽に感じますよ。

豆
チシキ

「色もカタチも違う?キャベツは大家族!」

青汁でもおなじみの「ケール」がキャベツのルーツ。ヨーロッパでは紀元前から栽培されていました。その中で葉が発達し、結球したものが現在のキャベツ。花を食べるのがブロッコリーとカリフラワー。茎を食べるのがコールラビ、わき芽を食べるのが芽キャベツと分かれてきました。

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。

人気の銘酒
「瀬祭」だっさー
数量限定入荷!!



海外でも人気の日本酒「瀬祭」が数量限定で入荷しました。
『瀬祭 磨き二割三分』は玄米を23%まで精米した(77%を削った)最高の純米大吟醸。華やかな香りと甘み、雑味のないきれいな味わい。長く続く余韻は料理の味も引き立てます。
日本酒はちょっと苦手…という方にも、是非飲んでいただきたい銘酒です。

幻の魚
サツキマス



川で生まれたアマゴが海に下って成長したもの(降海型)をサツキマスと呼びます。アマゴと比べると約1.5〜2倍程大きく、皮は銀色に光り、顔つきも変化しますが、アマゴの特徴でもある朱点は残っています。
5月頃に産卵のため再び川を遡る様子から「阜月鱒(サツキマス)」と名付けられました。近年は河川環境の変化などで漁獲量が減り、「幻の魚」とも言われる貴重な高級魚です。
お造り、塩焼きなど、素材の味を活かしたシンプルな調理法でお楽しみ下さい。



助六 女将
6月のきもの



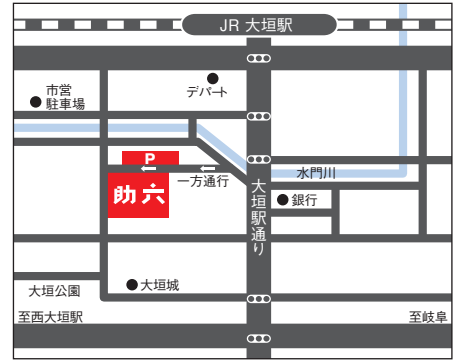
梅雨のうつろしさを払うために
さわやかなブルーを選びました。
着物も衣替えの季節なので
単衣の着物です。

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



歳時記
水無月
June

6月 水無月(みなづき)
旧暦6月を表す水無月(みなづき)。水の無い月、と書きますが水が無いという意味ではなく、「無」は「の」にあたる連体助詞「な」で、水無月とは「水の月」という意味です。
※梅雨が明け、水が溜れてなくなる月であるという説もあります。

また、一年の折り返しの6月30日に行われる神事「夏越祓(なごしのはらえ)」では、残り半年の無病息災を祈願して「水無月」と呼ばれる和菓子を食べる風習があります。上部の小豆は悪魔払いの意味があり、三角形は暑気を払う氷を表しているといわれています。助六では水無月豆腐をお吸い物としてお出しいたします。





代表する味覚。

岐阜の夏を

鮎

1300年以上の歴史の歴史を持つ長良川の鰯飼。伝統漁法で捕られる鮎は、清流のシンボルともされています。

天然の鮎は体全体が黄褐色で、胸びれの上の黄色い斑紋が鮮やかなのが特徴。石に付着した藻類を食べて育った天然鮎は、スイカのような爽やかな香りから「香魚」とも呼ばれます。

繊細な香りの鮎を美味しく味わう定番の塩焼き、新鮮だからこそ味わえる姿造り、甘い味噌が食欲をそそる田楽焼きにシメの鮎雑炊…と、この時期ならではの旬の味覚を存分にご堪能下さい。県外からのお客様へのおもてなしとしても喜ばれるはずですよ。

鮎づくし会席 お一人様 **8,000円**～
(税・サービス料別)

鮎一夜干・鮎玉子とじ・鮎なれ寿司、鮎姿造り、季節の真丈、鮎塩焼き、鮎姿寿司、鮎田楽焼き、鮎骨せんべい・鮎天婦羅、鮎雑炊、水物盛り合わせ
※仕入れの状況により、内容の変更もございます。

季節限定 涼風会席 お一人様 **6,000円**～
(税・サービス料別)

和食マナー講座

「鮎の美しい食べ方」

鮎の美しい食べ方を和食の基本的なマナーとともに料亭の女将が楽しく、わかりやすくお伝えします。講座後の食事で覚えたマナーを実践できる、人気の講座です。どなたでもお気軽にご参加ください。

助六和食マナー講座

鮎の美しい食べ方を和食の基本的なマナーとともに料亭の女将が楽しく、わかりやすくお伝えします。講座後の食事で覚えたマナーを実践できる、人気の講座です。どなたでもお気軽にご参加ください。

中日文化センター和食マナー講座

鮎を味わうには、やはりはずせないのが「塩焼き」。難しいと思われがちな鮎独特の食べ方ですが、コツを掴めば簡単に、美しい食べ方がマスターできます。美味しい食事を楽しみながら正しい和食マナーを身につけましょう。

鮎の美しい食べ方を和食の基本的なマナーとともに料亭の女将が楽しく、わかりやすくお伝えします。講座後の食事で覚えたマナーを実践できる、人気の講座です。どなたでもお気軽にご参加ください。

助六和食マナー講座

鮎の美しい食べ方を和食の基本的なマナーとともに料亭の女将が楽しく、わかりやすくお伝えします。講座後の食事で覚えたマナーを実践できる、人気の講座です。どなたでもお気軽にご参加ください。

中日文化センター和食マナー講座

鮎の美しい食べ方を和食の基本的なマナーとともに料亭の女将が楽しく、わかりやすくお伝えします。講座後の食事で覚えたマナーを実践できる、人気の講座です。どなたでもお気軽にご参加ください。

助六和食マナー講座

鮎の美しい食べ方を和食の基本的なマナーとともに料亭の女将が楽しく、わかりやすくお伝えします。講座後の食事で覚えたマナーを実践できる、人気の講座です。どなたでもお気軽にご参加ください。

中日文化センター和食マナー講座

助六 9代目インターン生

光岡 彩加

皆様初めまして、四季料亭助六・長期インターン生の光岡彩加です。愛知大学に通っています。趣味はミュージカル観劇、ダンス、カラオケに行くことなど、言い出したら止まりません(笑)大勢で楽しめるのが大好きです。私は昔から結婚式に出る機会が多く、ブライダルに興味を持っていました。大学に入ってから何か新しいことに挑戦したいと思い、助六の「大垣婚を創る」というプロジェクトに魅かれインターンを始めました。私は大垣の要素をたくさん詰めた結婚式「大垣婚」を広めるため、8月1日に「大垣婚ブライダルフェア」を行おうと企画しています。また、おもてなし係としてもお手伝いさせていただきます。そして、助六の公式Twitter、Facebook、HPのインターン生ブログを担当させていただいているので、見ていただけると嬉しいです。まだまだ未熟者ですが少しでも助六の力になれるよう精一杯頑張ります。



料亭で叶える、**和**ウェディングで2人らしいおもてなしを――

料亭での結婚式は好きな事ができない？

…いえいえ、助六の結婚式は1日1組貸切。オリジナルケーキでのケーキカットや鏡開き、大垣城をバックにした写真撮影など、「お2人らしい」ウェディングをサポートさせていただきます。こんな演出をしたい!という希望があれば、どんどんご相談下さいね。新緑がキレイなこの季節は、ロケーションフォトと助六の特別研究会席がセットになった『前撮りプラン』もオススメです。

平日限定 和装前撮り +料亭で食事会プラン 185,000円(税別)～



慶長5年(1600年)9月15日。徳川家康率いる東軍と石田三成率いる西軍が関ヶ原で天下分け目の戦いを繰り広げました。武将になったつもりで歴史の舞台を訪ねてみませんか。

インターン生 ゆりの 突撃!! 人ナリの町長さん

第12回 岐阜県不破郡関ヶ原町

西軍

石田三成率いる西軍は山や丘を見事に押さえ、まるで鶴が翼を広げて敵を包囲しているかのような「鶴翼の陣(かくよくのじん)」と呼ばれる陣形で、開戦当初は圧倒的に優位でした。しかし小早川秀秋の裏切りにより戦況は一変。片翼をもがれてしまったかのように西軍は追い込まれて行きます。

三成の盟友だった大谷吉継は病身を押し参戦し、三成への「義」を買いました。小早川隊の裏切りにも動じず応戦しますが軍は混乱し、吉継は自刃しました。

1万5千もの大群を松尾山に待機させていた小早川秀秋は当時若干19歳。家康から催促の鉄砲を撃込まれ、西軍を裏切って大谷隊を撃破。寝返りにより東軍を勝利に導きました。

東軍

東軍の大将・徳川家康は桃配山に本陣を置き、戦況が不利になると激戦地・陣場野まで本隊を前進。ここから小早川秀秋への発砲を命じました。天下分け目の戦いは開始よりわずか6時間あまりでその勝敗が決まったのです。

東軍の先鋒部隊・福島隊の制止を振り切って、西軍・宇喜多隊へ発砲した松平・井伊隊。これによって合戦の火蓋が切られました。

最初陣跡は歴史民俗資料館から約2.5km 徒歩約25分。

関ヶ原合戦決戦地

小早川秀秋の寝返りによって西軍の敗戦が見えた関ヶ原合戦。石田三成の首を狙って激戦が繰り広げられたと言われています。

黒田長政は竹中重門とともに岡山に陣取り、開戦を知らせる烽火(のろし)を上げました。

関ヶ原町歴史民俗資料館

「関ヶ原合戦屏風」や武器等を展示している資料館です。合戦の流れがわかる大型ジオラマは必見!!ミュージアムショップでは武将グッズも販売しています。レンタサイクルや史跡案内(事前に要予約)も受付中!



初夏を彩るドリンク特集

暑い日が続きますね。そんな時はひんやり冷たい飲み物で、スカッと爽快になりましょう♪オススメは女将お手製の梅酒。漬け込みから1年が経ち、熟成されて旨味が増した梅酒は、今が飲み頃。爽やかな酸味と甘みで、食欲も増進すること間違いなしです。もちろん、泡立ちの細かい陶器で飲む生ビールや、竹の香りも爽やかな「竹酒」もキリッと冷やしてお待ちしております。



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。

的を得た

○ 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

ホタルイカのカルパッチョ

<材料>

ホタルイカ	5匹
大葉	2枚
白髪ネギ	少々
玉ねぎ	1/4個
梅干し	1つ
パプリカ(赤)	少々
パプリカ(黄)	少々
オリーブオイル	大さじ3と1/2
醤油	大さじ1
酢	小さじ2
バルサミコ酢	2滴

<作り方>

- ①ホタルイカの目をピンセットできれいに取る。
- ②梅干しは種を取って粗く刻む。
- ③大葉は粗みじん切りする。
- ④玉ねぎとパプリカ、白髪ネギを水につけたらパリッとなるまで待つ。
- ⑤玉ねぎとパプリカを皿に敷き詰めて、その上にホタルイカを盛ったら真ん中に白髪ネギを山のように盛り、大葉と梅干しを散らす。
- ⑥最後にAを混ぜたソースを軽くかけて、冷蔵庫へ入れ味をなじませる。