

七夕弁当



【7月限定】七夕弁当 1個 ¥2,000 (税別)

7月の
こだわり
メニュー

飛騨牛しゃぶしゃぶ・しそご飯
出汁巻き、茄子、こんにゃく、サーモン、大根煮
揚物(かに、湯葉巻、丸十、ししとう)

※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。

土用の丑の日
うなぎで夏バテを吹き飛ばそう



◆プレミアム鰻重…5,500円(税別)

夏バテ予防の食べ物といえば、やっぱりうなぎ。蒲焼きの甘いタレの香りは食欲をそそりますよね♪今年の土用の丑の日は7月24日(金)。助六でも、持ち帰り専用のうなぎをご用意いたします。ビタミンA・Eや栄養が豊富なうなぎのスタミナをつけて、夏の暑さを乗り切りましょう!

日本語のマナー
完璧講座

× 生き急ぐ

○ 死に急ぐ × 生き急ぐ

「死に急ぐ」とは、「命を縮めるようなことをする。」で、例文として「人生、死に急ぐことはない」等があげられる。「生き急ぐ」という言葉とよく混同がちだが、広辞苑には表記されていない日本語です。

解答と解説

お世話になった、あの方へ。感謝の気持ちを贈る、助六のお中元。

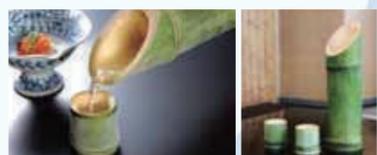


助六オリジナル
大垣産米粉100%うどん
すいとむらさき

「水都紫」

栄養価が高く濃い紫色をした古代米の一種、黒米と、岐阜を代表するお米・ハツシモ、そして豊かな西濃の地下水で作った、助六オリジナルの米粉うどんです。米粉100%なので、小麦アレルギーの方にも安心です!

助六オリジナル
「竹酒ギフトセット」



お座敷でも人気の竹酒がご自宅でも楽しめるセットです。お酒好きの方にオススメ。

◆米粉うどん4食入(箱入)
[ハツシモ×2食・黒米×2食(麺つゆ付)]…2,100円(税別)

◆米粉うどん2食入(袋入)
[ハツシモ×1食・黒米×1食(麺つゆ付)]…1,200円(税別)

◆竹酒セット
[竹筒×1本・竹猪口×2個]…5,000円(税別)

TEL 0584-81-1290 FAX 0584-75-3355 E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

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
6月のきもの
暑くなってまいりました。
7月から着物が絹に変わります。
絹の着物と夏の飛ぶ帯を
締めます。

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



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

助六新聞

今月の西濃旬食材

「モロヘイヤ」

〔シマツナソ 英名: nalta jute シナノキ科ツナソ属〕

モロヘイヤの葉の形状はシソの青い葉に似ていますが、シソと違い柔らかく生葉でもそのまま食べるとオクラのようにヌメリがあり若干の甘みがあります。一年生の植物で、七月頃気温が上昇するにつれて急成長し、そのままにしておくと2m以上に伸びます。分枝性が強く、生育期間もほうれん草などの他の野菜に比べ長いので、一度収穫すると終わる他の葉菜類と異なり、初夏から秋霜の降りるまで生育し、その間収穫が可能です。

高温を好むので夏の暑い盛りには特に成長し、九州・四国などの温暖な土地では11月頃まで収穫可能で、また、収穫期間は短くなるものの北海道でも露地栽培は可能とのこと。



20℃以下では成長が止まり、霜に一度でも遭うと枯死してしまいます。モロヘイヤは日照時間が12時間以下になると開花結実する短日植物です。特に、宮城県大郷町などが産地として有名。お浸し、スープ類、天ぷらなどにするほか、乾燥粉末をパンやクッキーの生地に練り込んだりして用いることも。



「モロヘイヤの秘密は、王様の野菜」

モロヘイヤは、現地の言葉で「王様の野菜」という意味があります。これは、クレオパトラが食したという記録や、とあるエジプトの王様がモロヘイヤのスープで病気を治したという逸話からきていると言われています。この夏、モロヘイヤを食べて王様気分を味わってみてはいかがでしょうか?

どの味がお好き!? キーンと冷たいかき氷!!

「日本の夏、伝統の夏、定番スイーツといえば・・・」

「シャリシャリ、ふわふわ、夏の定番スイーツといえばキーンと冷たいかき氷。夏の暑さ、お酒で火照ったカラダにひんやり冷たいかき氷はいかがでしょう?



定番のいちごシロップ、練乳あずきに抹茶、変りダネのマンゴー、カシスリキュールなどお一人ずつ、お好きな味のかき氷をご用意いたします。色んな味をみんなで食べ比べるのもいいですね!!



【イベント期間】7月中旬～

歳時記
文月
July

7月 文月(ふづき・ふみづき)

旧暦7月を表す文月(ふづき・ふみづき)。「文月の由来は、七夕から来ているといわれています。短冊に短歌や字を書き、書道の上達を祈った七夕行事「文披月(ほふみづき)」が転じたとする説が有力といわれています。

季節に「海開(うみびらき)」や「日傘(ひからかざ)」、「避暑」などがあるように、日差しが強く気温が上がっていく月です。子供たちにとっては気温の上昇とともに夏休みが近づいていく心躍る月であり、大人にしてみればビールや冷酒の美味しい季節となります。助六では、年間を通じて人気の「竹酒(竹筒に入った冷酒)」が最も多く出る月でもあります。」



ブライダルフェア参加者募集



応募方法 メール: sukeroku@oregano.ocn.ne.jp
 電話: 四季料亭助六まで
 メールの件名を「大垣婚フェア参加」と明記し、参加される方の氏名・生年月日・年齢・住所・連絡先を記入の上、送信ください。

大垣婚って何? 地元ならではの結婚式を体験されませんか?

大垣婚とは、大垣らしさを取り入れた結婚式です。8月1日に、大垣に愛着をもつすべての方に、地元の企業が協力して、模擬挙式、披露宴を開催します。水都大垣のすばらしさを再認識されながら、助六で行う料亭ブライダルの雰囲気を楽しむことができるイベントです。結婚を考えているカップルの方、料亭での結婚式に興味のある方、もちろんお一人でも構いません。ぜひご参加ください。

募集人数: 15組30名様 (お一人様の参加も歓迎です)
 日時: 2015年8月1日(土) AM11:00~
 場所: 四季料亭助六
 参加費: 1000円/名 (昼食のお弁当代)

七夕の夜、短冊に願いを込めて...

6月30日より★ 厳寒に七夕の世を飾ります。七夕は中国に古くから伝わる牽牛星(けんぎゅうせい・わし座のアルタイル)、織女星(しょくじょせい・こと座のベガ)の伝説に基づいた星祭の祝言に日本古来の農耕儀礼や祖霊信仰が結びついたといわれています。星降る夜の、みなさんのステキな願い事を助六の笹に祈りませんか?

人気の銘酒「瀬祭」だっさいー
 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味のないきれいな味わい。長く続く余、雑韻は料理の味も日本酒はちょっと苦手...という方にも、引き立てます。是非飲んでいただきたい銘酒です。

岐阜の夏を 代表する味覚。 鮎

1300年以上の歴史を持つ長良川の鵜飼。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 一人様 8000円~ (税サービス別)
 鮎一夜干・鮎玉子どじ・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

季節限定 涼風会席 一人様 6000円~ (税サービス別)

助六 第四回 落語会

平成27年 8月9日(日) 午後6時~

◆料金: 8,000円(食事・飲物付)
 ◆会場: 四季料亭 助六 大垣市高砂町1-20

お申込み 問合せ 0584-81-1290
 sukeroku@oregano.ocn.ne.jp
 http://www.sukeroku.com

古今亭菊志んプロフィール
 昭和46年 広島生まれ
 平成6年 愛媛大学教育学部卒業
 平成6年 古今亭菊志ん入門「菊朗」
 平成10年 ニッポン昇進
 平成19年 興打昇進「菊志ん」となる

NHK新人演芸大賞受賞
 国立花形演芸会銀賞受賞
 映画「しゃべれどしゃべれども」、
 2014年公開「トワイライト〜さらばさや〜」で
 落語監修・指導・出演ほか
 近年は文化庁芸術祭に参加

助六 おもてなしさん

守分 有美

皆様はじめまして。守分有美と申します。今年の3月からおもてなし係をさせていただいております。私は幼い頃から剣道を習っていたので礼儀作法など助六で活かされるように頑張っています。おもてなしはとても難しいですが精一杯、頑張っていきますのでよろしくお祈りします。

日本文化体験ツアーで、大垣祭りに行ってきました。

5月9日に「日本文化体験ツアー」の大垣祭り編に行っていました。当日は天気も薄曇りで、八幡様の神様が助六のツアーで一日歩き回るのに暑くないように配慮していただけたようなお天気で行うことができました。

今年は無形文化財に登録された影響もあったのか、大勢の方が市役所前の掛け芸の見物にいらっちゃってました。13両のやまが我が我がという勢いでからくりを演じていました。その後、芭蕉会館で舟町の踊りやまの説明を聞きました。知らないことばかり、感心することばかりでした。そして、各自分かれて助六に戻り、昼食を食べ無事ツアーを終えることができました。参加者の方々からは、嬉しい感想をたくさんいただき感謝すること然りです。とはいえ、自分の知らないことや反省点もございましたので、次はもっと工夫して、楽しんでいただくことのできるツアーにいたします。

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る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。

生き急ぐ ○ or ×

※答えと解説は裏面に掲載しております。

簡単なおいしい!! まかないレシピ

タコと大根のさっぱり煮

<材料>
 タコ 200グラム
 大根 3分の1本
 玉ねぎ 1個
 じゃがいも 1個
 人参 1本
 和風だし 小さじ3
 醤油 大さじ3
 酒 大さじ3
 砂糖 小さじ3
 酢 大さじ3
 水 適量

<作り方>
 ①大根を2cm幅の半月切りにし、玉ねぎ・じゃがいも・人参を食べやすい大きさに切る。
 ②大根を沸騰した鍋の中に入れ、柔らかくなるまで煮る。
 ③切った材料を鍋に入れ、具が浸るまで水を入れ沸騰させる。
 ④Aを沸騰した鍋にいれ、柔らかくしておいた大根を加える。
 ⑤大根煮出しの色が付くまで煮詰める。
 ⑥器に盛り付けお好みで木の芽等をのせる。
 ※タコと大根と一緒に煮ると柔らかくなる。

■レシピ作成/寺澤 智樹