

助六 月替わり弁当

秋の初めを彩るお弁当です♪

9月

月見弁当



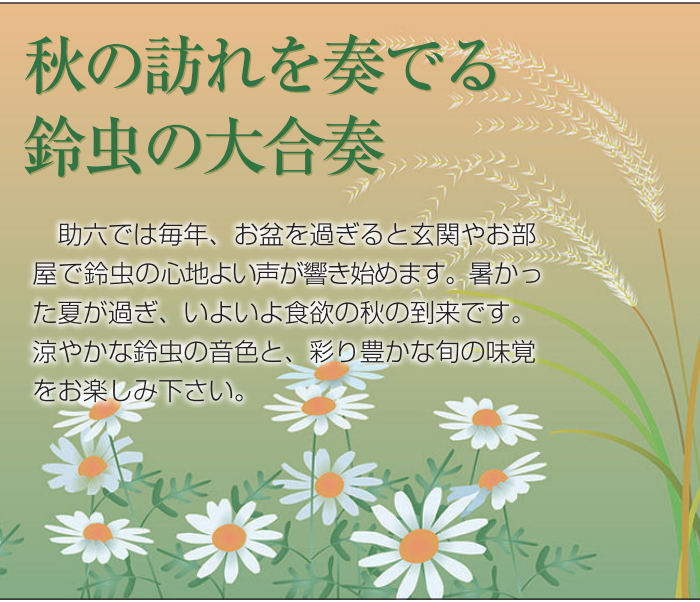
【9月限定】 月見弁当 1個 ¥2,000 (税別)

9月の
こだわり
メニュー

・自家製白身魚のどんぶりご飯・秋野菜の煮物
 ・もろこ煮・サーモン焼き・貝柱焼き
 ・海老、丸十、きのこ、パプリカの天婦羅

※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。

秋の訪れを奏でる
鈴虫の大合奏



助六では毎年、お盆を過ぎると玄関やお部屋で鈴虫の心地よい声が響き始めます。暑かった夏が過ぎ、いよいよ食欲の秋の到来です。涼やかな鈴虫の音色と、彩り豊かな旬の味覚をお楽しみ下さい。

日本語のマナー
完璧講座

× 風のうわさ

○ 人のうわさ ○ 風のたより

解と
答説

音の響きが似ていることから、造語になってしまったケース。「風の便り」が「うわさ」という意味なので、「風のうわさ」では、本来意味が通らないですね。



法要のお料理

桔梗コース ¥7,000 (サービス料込、税別)

蘭コース ¥8,000 (サービス料込、税別)

特別懷石 ¥10,000 (サービス料込、税別)

椅子席、掘りごたつ個室4～60名様まで

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。



料亭で叶える
2人らしいおもてなしを

助六から歩いてすぐの趣あふれる大垣の名所でお二人の記念撮影をしませんか。

和ウェディングで――

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！という希望がありましたらどうぞご相談くださいね。

平日
限定

和装前撮り + 料亭で食事会プラン
185,000円(税別)～
※詳しくはお問い合わせください。



胡弓が奏でる、優しい
音色に癒やされて

「芸術の秋」を満喫する助六の月替りイベントは、9月14日(月)～18日(金)の期間限定で、助六の玄関や宴席にて胡弓奏者、欧陽玲による演奏会を開催します。透き通るような美しい胡弓の音色に心も身体も癒やされそうですね。

【欧陽玲 プロフィール】

七歳から二胡を練習し始め、優秀な成績で中国二胡検定10級に合格。天才的なセンスを持つ優れた若き二胡演奏家である。

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

8月のきもの



晩夏になり着物の色は濃く柄は秋を思わせる草花にしました。残暑にも負けず凛とした着こなしを目指します。

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

2015
8月20日号
Vol.44
〔発行〕2015.8.20

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

「 梨 - なし - 」

〔ナシ 英名：Nashi Pear他 バラ科ナシ属〕

梨は、日本で栽培される果物の中でも歴史が古く、弥生時代にはすでに食べられていたそうです。また日本書紀にも栽培の記述が残っており、江戸時代には品種も増加しています。現在のような甘味が強く果肉のやわらかい梨は、明治以降に発見されたり品種改良されたものです。日本なしは果汁たっぷりの爽快感、中国梨は歯ごたえのあるざっくり感、西洋なしはバターのようなめらかさと濃厚感をそれぞれ楽しむことができます。美味しい梨の見分け方としては、形がよく果皮に張りがあり、同じ大きさなら重みがあるもの。また、軸がしっかりとて果皮に色ムラがなく、お尻がふっくらとして広いものを選ぶとよいでしょう。果皮のザラザラ感は熟すにつれて減り、食べ頃になるとツルツルになってきます。二十世紀などの緑色の梨は、少し

黄色っぽくなれば甘味が出た証拠です。幸水などの茶色い梨は適度な赤みのものがオススメです。また梨には甘味成分である果糖が含まれているので、夏の暑い日の水分補給やエネルギー補給に効果的。爽やかな酸味成分のクエン酸やリンゴ酸も多く含んでいるので、夏バテ予防や疲労回復効果もあるんですよ。

豆
チンキ

「梨の木は幸福の木」

「梨」は「無し」通じることから、平安時代は「有りの実」と呼ばれ縁起のよいものとされ、また「無し」の語呂から、風水上の鬼門に梨の木が植えられ「鬼門無し」とされ、「梨」は漢字で「木の上に利」と書くので、金の成る木として梨はたいそうもてはやされていました。



飛騨牛すき焼き

お一人様 6,000円 (税・サービス料別)



飛騨牛しゃぶしゃぶ

お一人様 6,000円 (税・サービス料別)

飛騨牛パワーで、
夏の疲れを癒しましょう。

岐阜を代表するブランド和牛・飛騨牛はきめ細やかでやわらかく、網目のような霜降りと豊潤な味わいが特徴です。また、牛肉には健康維持や美容に欠かすことのできない栄養素が多く含まれています。程よく脂が落ちるしゃぶしゃぶは、濃厚な胡麻だれや自家製のポン酢で、すき焼きでは、割り下を絡めながら焼く“料亭のすき焼き”をそれぞれご堪能ください。
 ※おもてなし係が調理させていただきます。

歳時記

長月

September

9月 長月(ながつき)

旧暦9月を表す長月(ながつき)。
 9月は別名で長月と呼ばれています。長月の由来は、「夜長月(よながつき)」の略であるとする説が最も有力ですが、他に「稻刈月(いねかりづき)」が、

「ねかづき」となり「ながつき」となったという説、「稻熟月(いねあがりづき)」が略されたものという説などもあります。9月といえば中秋の名月と呼ばれ、お団子やすずきを飾り月を見るお月見が有名です。この習慣、元々は稲の豊作を祈るお祭りが起源と言われています。

おじいちゃん、おばあちゃんが孫に
伝える日本の味と作法

和食マナー講座
「松茸料理の美しい食べ方」

日時：2015年 9月19日(土)
11:00~13:30頃

松茸料理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、分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。

参加費：3,200円(食事・飲み物込) 会場：四季料亭 助六

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込みください。

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

松茸づくし

様々な松茸料理を美しく
楽しみましょう

先付 松茸のおひたし
刺身 季節の魚
汁物 松茸の土瓶蒸
焼物 焼松茸
揚げ物 松茸のてんぷら
ご飯 松茸ご飯

マナー講座限定の
松茸づくしです。是非、こ
の機会にお楽しみください

昭和25年、先々代の中村直人が創業した「四季料亭 助六」。皆様に愛され、お陰様で65年の月日が経過しました。10月6日は、ここ大垣市高砂に店舗を構え、営業を始めた日です。日頃のご愛顧に感謝を込めて、**ご来店の方に『特性ふりかけ』をプレゼント**させていただきます。ささやかではございますが、ご家庭でも料亭・助六の味を楽しんでいただければ幸いです。これからも「料亭文化を守ってゆく」こと、「日本文化を継承してゆく役割を果たす」こと、「お客様の応接間となる」ことを助六の理念とし、より一層皆様にご満足いただけますよう、女将をはじめスタッフ一同、邁進してまいりますので、これからも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

10月6日 助六の日

和食マナー講座を行いました。

6月24日、大垣中日文化センター様のご依頼で「和食のマナー講座～鮎の食べ方編～」を開催いたしました。16名の皆様にお集まりいただき、岐阜県人ならぜひとも知っていただきたい鮎の美味しい食べ方をお伝え致しました。その後は、和食マナーをクイズを使って知っていただいたりしながら、今回の特別メニュー「鮎づくし」料理を召し上がっていただきました。

敬老の日は家族揃ってお祝いを。

9月16日は敬老の日です。おじいちゃん、おばあちゃんに日頃の感謝を込めて、家族みんなでお祝いしませんか。健康で長生きされることを願って、還暦や古希、米寿などのお祝いも是非どうぞ。助六は全て掘りごたつ、テーブル席の個室ですので、正座はツライ、という方にも安心です。お祝いの花束・ケーキなどもご用意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)

寿 7月4日

結婚披露宴がありました

昭和25年に先々代の中村直人が創業して以来、常に伝統と革新を追い続けてきた「助六」は、歴史と伝統が息づく料亭です。歴史が薫る空間と、心のコもったおもてなしで特別な一日なひとときをお届けします。この度の結婚披露宴では、お祝いの席にふさわしい料理とおもてなしで晴れの日を演出させていただきました。

大垣城をバックに、とても新緑が綺麗なお天気の良い記念撮影日となりました。披露宴では、女将自ら司会をさせていただきました。ゲストとのおしゃべり&料亭とウェディングの良さと、助六のお料理で楽しんでいただけました。

親族同士でお酌しあったり和気あいあいとした披露宴の中、新郎と新郎のお母様から、新婦へ心暖まるプレゼントがあったりと、サプライズも満載な披露宴となりました。とても、笑顔が素敵なおぶたりが印象的でした。あだちかいご家庭をおつくりになられますよう、末はかいお幸せをお祈りいたします。

一生で一番大切な晴れの日を助六で過ごして頂く至福の時間。従業員一同精一杯心を込めておもてなしさせていただきます。お二人のイメージをかたちにし、皆様にお楽しみいただける空間と、そして、家族やゲストとの絆を深めることのできる様な、思い出に残る披露宴をお届けします。

**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。

風のうわさ

○ 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

■レシピ/小田 純基

秋茄子と茸のあんかけ

＜材料＞

茄子	2本
エリンギ・椎茸・えのき	
しめじ・挽き肉・いんげん	
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ4
本だし	大さじ2
水	500ml
生姜みじん	20g
水	100cc
片栗粉	20g

※混ぜて水溶き片栗粉にしておく

＜作り方＞

- ①茄子をくし切りにして、耐熱皿にのせラップをして、レンジで2分加熱する。
- ②フライパンに油をひき、生姜みじんと挽き肉を入れ炒める。
- ③①で加熱した茄子を②に入れ少し炒める。
- ④③にAを入れ味がしみ込むまで煮込む。
- ⑤その間に、エリンギは1本を半分に切る。えのきとしめじは石づきを取り、椎茸は半分に切る。いんげんはボイルして水にさらし、冷めてから小口切りにする。
- ⑥③に茸類を入れ、火を通したら、水溶き片栗粉でとろみを出す。
- ⑦お皿に盛り付け、上からいんげんをのせたら完成。