

飛騨牛のステーキ弁当



ジューシーな飛騨牛でスタミナ補給!

飛騨牛のステーキ弁当 1個 ¥2,500 (税別)

こだわりメニュー
飛騨牛 もやし しめじ
季節の煮物
ポイルキャベツ ブロッコリー
きゅうり トマト

※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。

興文中学校の就業体験がありました。

8月18日19日の2日間、興文中学校2年の女子3人男子1人を就業体験として助六で受け入れさせて頂きました。主に女将と共に助六の大掃除。各部屋の天井をはたき、置き物等を雑巾で拭き、畳も拭きました。「元気づけ返事をする」「積極的に仕事を探す、分からなければ誰かに聞く。」など仕事をすうえで大切なことを伝えさせて頂きました。1日目は返事が少なかったり、何をすればいいのかわからず、立ち尽くしていたりする様子もありましたが、2日目は1日目と比べ物にならないほど、積極的に動いており、中学生の成長の早さに驚きました。今回の就業体験で学んだことを、これからの生活で是非活かしてほしいですね。



日本語のマナー 完璧講座

× 怒り心頭に達する
○ 怒り心頭に発する ○ 頭にくる

「心頭」とは「心の中」を意味し、「頭」そのものを表してはいません。「心の奥底から湧き上がる怒り」という意味であるので、達するという表現は間違いですね。

解説と解答

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 (サービス料込、税別)
蘭コース ¥8,000 (サービス料込、税別)
特別懐石 ¥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名様以上へ、送迎も承ります。

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 (サービス料込、税別)
百合プラン ¥12,000 (サービス料込、税別)
薔薇プラン ¥14,000 (サービス料込、税別)

椅子席 又は、掘りごたつ個室をご用意いたします。

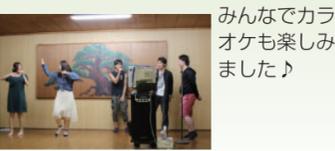
結納、和ウェディング、お祝い初め、七五三など様々なお祝い行事に対応いたします。

毎年、夏の恒例行事

助六の食事会を開催。

8月の終わり、毎年恒例の夏の疲れを癒す食事会を行いました。今年は雨予報でしたので、毎年のパークメニューを変更し、大広間でしゃぶしゃぶとなりました。お肉に加えて鮎の塩焼きや松茸も頂きました。若い従業員も増えました。

みんなでカラオケも楽しみました♪

今月の西濃旬食材 「ほうれん草」

【ホウレンソウ 英名: Spinach ヒユ科アカザ亜科ホウレンソウ属】

ホウレンソウはアカザ科ほうれん草属の野菜で、原産地はペルシャ地方とされ、日本には江戸時代の初め頃に伝わったとされています。漢字表記は「菠薐草」「法蓮草」「鳳蓮草」などいくつかあります。ヨーロッパやアメリカなど世界各地でも食用とされている野菜で、日本では全国で栽培され、様々な品種が地域を変えながら収穫され通年市場に出回っています。本来の旬は11~1月の冬です。この時期は色も濃く、栄養分もまして甘味があります。霜にあたって甘みが増すとされています。ほうれん草はとても栄養価が高く、緑黄色野菜の代表です。とくにカロチンやビタミンC、鉄分を多く含んでいます。カロチンは抗酸化作用があると言われ、発ガン性物質の毒性を軽減して、がん予防に効果が期待できるほか、動脈硬化を防ぐ作用



もあるとされています。肌荒れの防止、かぜ予防にも有効です。根元の赤い部分には骨を丈夫にするマンガンが豊富に含まれていますので、土をよく洗い落として根元ぎりぎりまで食べましょう。消化もよい食材なので体質改善や病人にも向いています。

「目が飛び出るほど驚きの栄養」

寒さに耐えれば耐えるほど栄養価が増すといわれているほうれん草。夏のものよりも冬のほうが栄養価も3倍と高くなります。買うときは、葉は厚くて葉先までピンとのび、濃い緑色をしているものを選びましょう。根元のピンク色が鮮やかであることも目安になります。



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富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。

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)

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 9月のきもの

いつも着物で意識していることは、季節を取り入れた柄を身につける事です。今月は季節の十五夜、月とうさぎの柄を選んでみました。

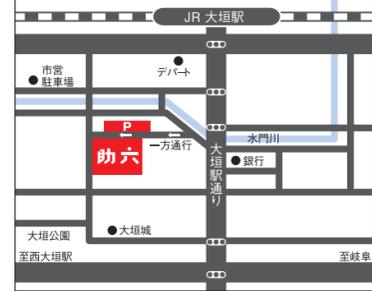
女将ブログ http://blog.livedoor.jp/chikage_sukeroku/

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 神無月 October

10月 神無月(かんなづき)
旧暦10月を表す神無月(かんなづき)。神無月の意味は、出雲大社に全国の神様が集まって一年のことを話し合うため、出雲以外に神様が居なくなることから神様がいない月=神無月という説があります。

したがって、出雲では10月のことを神在月(かみありづき)と呼びます。10月は秋の入り口として、過ごしやすくなることもあり、文化祭や体育祭といった催しごとが多く開かれます。また、食欲の秋といわれるとおり、きのこや木の実といった山の幸、秋刀魚やサバなどの青魚も脂が乗って美味しくなります。

「助六の日」 日頃のご愛顧に感謝を込めて

昭和25年、先々代の中村直人が創業した「四季料亭 助六」。皆様へ愛され、お陰様で65年の月日が経過しました。10月6日は、ご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「特製ふりかけ」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



第4回落語会を開催しました。



8月9日(日)無事に第4回落語会が終了いたしました。おかげさまで70名の皆様にお越しいただき盛大な会になりました。菊志ん師匠はさすが真打、2席とも聞き入ってしまい沢山笑いました。ご参加いただいたお客様からも、「おもしろかった」「楽しかった」「落語は初めてだったけど面白いね」「今度も誘ってね」とご好評いただき嬉しくしております。「助六のイベントに参加してよかった」と言ってもらえるように心がけています。

大垣中日文化センター講座 10月期受講生募集

◆助六の女将さんと行く「名店の味」 現地講座

四季料亭助六の女将さんにお勤めする名店をご紹介します。第一回は、四季旬彩「ニュー池田」。地元の素材を使った限定メニューをご用意します。

- 四季料亭助六女将 中村智景
- 10月20日(火) 11:30~13:00
- 現地集合・解散
- 開催場所：四季旬彩「ニュー池田」(揖斐郡池田町池野201)
- 2,900円+税(料理代込み)
- 定員20人



◆料亭の味と技。旬の魚のさばき方(全3回)

旬の魚を卸して刺身、焼き魚、煮魚、揚げ物などさまざまな料理に仕上げます。料亭の味と技を楽しめます

- 四季料亭助六料理長 中村秀之
- 第3火曜日 10:00~12:30 (11月17日、1月19日、3月15日)
- 全3回分 10,500円+税



四季料亭 助六 料理長の部屋
<http://hideyuki-nakamura.jimdo.com/>

大垣中日文化センター 平野学園教室 平野学園 大垣文化総合専門学校
TEL.0584-78-3383 受付時間/ 平日10:00~19:00 土曜日10:00~19:00



大垣ガス展に参加します!

今年も10月25日(日)大垣ガス展に参加します。岐阜県産のハツシモ・黒米を使った助六名物 水都紫(米粉うどん)・特製どて煮・出し巻き玉子を出店いたします。助六の味をお手軽にお楽しみください。

- 日時10月25日(日)
- 会場：大垣市寺内町3-67 大垣ガス



おもてなしさん

振り袖に髷、舞妓風メイクで飾った「おもてなしさん」。外国からのお客様を招いてのご接待や、お祝いの席などをより華やかに盛り上げ、ご好評をいただいております。これからも日本の伝統、料亭文化をお伝えする「おもてなしさん」として、宴会をより華やかに、彩るお手伝いをさせていただきます。

- 10月から毎週水曜日にあります。
- ※その他の曜日ご希望の場合もお答え致しますので、お気軽に助六までお問い合わせください。

魅力いっぱいの大垣婚 助六ブライダルフェアを開催。

暑い中でしたが、1日に大垣婚 ブライダルフェアを無事開催することができました。何故、大垣にこだわったのかと言うと、一言、「大垣が好きで大垣の良さを発信したかった。」ですね。春には、たらい舟が助六の近くからむすびの地記念館までゆられていきます。桜の中、風情があります。むすびの地記念館には、むすびの泉があり水が湧き出ています。名前のとおり、ここで男女が結ばれたら幸せになること間違いなし。大垣には、オリジナリティのある品物、素材がいっぱいあります。そんな大垣が好きです。インターンのあやかちゃん「大垣は絶対たらい舟だね。」と終わってからも確信しあいました。是非、春のたらい舟に乗った花嫁さんに大垣婚を助六で挙げて頂きたいです。オープンカーにのって大垣の街をドライブ。とても気持ちが良いですよ。花嫁さんを見るだけで嬉しくなりますね。このフェアを通して新しい結婚式を助六では今後もご提案していきます。

料亭で行う地元婚を思い出に残る個性的なものに

インターシップ研修生あやかちゃんが大垣らしさをいかした料亭ブライダルを発信してくれました。



伝統料理で舌鼓

模擬披露宴では、西濃伝統料理「もろこ押しすし」を始め、飛騨牛、地元産の野菜などをふんだんに使った特別弁当を出させていただきました。



たくさんのご応募ありがとうございました。

イベントには近い将来結婚するというカップルも含め、地元をはじめ愛知県から21人の方が参加していただきました。



水合わせの儀も行いました

模擬挙式の新郎新婦役には、名古屋市の小出さんと吉田さんがつとめてくださいました。



たらい船で大垣婚

近くの水門川でたらい船による嫁入り道中を演出しました。大垣ならではの挙式モデルを披露しました。



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。

怒り心頭に達する

○ 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

■レシピ/桑原勇也

秋刀魚の蒲焼き寿司



<材料>	
秋刀魚(約10cm×20cm×2cm)	1匹
小麦粉	50g
サラダ油	適量
酢橘	半分
ガリ	適量
ご飯	100g
すし酢	15cc
白ごま	小さじ1
胡椒	少々
蒲焼きのタレ調味料	
酒	大さじ2
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1

＜作り方＞

- ①ボールに温かいご飯を入れ、すし酢と白ごまを入れて混ぜる。ラップをして、冷ましておく。
- ②Aの調味料を合わせておく。
- ③秋刀魚(切り身)に塩・胡椒を両面にふり下味をつけ、小麦粉をまぶし、フライパンを火にかけて温まってきたら油をひき、秋刀魚を入れて中火で両面こんがりキツネ色になるまで焼く。
- ④③のフライパンの中に②で合わせた調味料を入れ、こがさないように煮詰める。
- ⑤秋刀魚を冷まし、5等分くらいに切る。
- ⑥①の冷ました寿司飯を食べやすい大きさに握り秋刀魚のせる。酢橘とガリを添えて出来上がり。 ※お好みで、酢橘を軽く搾って召し上がってください。