

助六 月替わり弁当

紅葉弁当

11月



食感と見た目もこだわった秋の味覚を堪能していただけるお弁当です。

【11月限定】紅葉弁当 1個 ¥2,000 (税別)

11月のこだわりメニュー

- ・秋茄子揚げ煮
- ・栗御飯
- ・鯖幽庵焼
- ・マコモダケ天婦羅

※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。

お子様の健やかな成長を願って…

11月15日は子どもの成長に感謝する日、七五三です。お子様の健やかな成長を願い、家族全員でお祝いしましょう。お子様用のお膳・お弁当など、好みや年齢に合わせてご用意させていただきます。当店はすべて個室となっておりますので、小さいお子様連れの方もゆったりとお過ごしいただけます。ケーキや花束もご希望に応じてご用意させていただきますので、ご予約の際にお問い合わせください。



七五三お祝い

大人・お一人様 6,000円～ (税別・サービス料込)
 小人・お一人様 2,500円～ (税別・サービス料込)

▲お子様用弁当

日本語のマナー完璧講座

× お鉢を奪う

○ お株を奪う ○ お鉢が回る

「師匠のお鉢(はち)を奪う名演技だった」と言うのは間違い。正しくは「お株を奪う」。人の得意とすることを、ほかの誰かがやってくれるさまのことをいいます。

解と解説

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～、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の行事に対応いたします。

和ウェディングで

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。

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、お二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んどんご相談ください。

和装前撮り + 料亭で食卓会プラン

平日限定 185,000円(税別)～

※詳しくは助六までお問い合わせください。

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 10月のきもの

無地の着物にこの季節ならではの柿の柄の帯をしてみます。

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

助六

四季料亭

岐阜県大垣市高砂町1-20
 Tel.0584-81-1290
<http://www.sukeroku.com>
 ☎sukeroku@oregano.ocn.ne.jp



今月の西濃旬食材 「マコモ茸」

〔マコモ 英名: Manchurian Wild Rice イネ科マコモ属〕

マコモ茸は、池・川・湖沼などの水辺に群生するイネ科の植物です。日本では昔から「神が宿る草」と言われ、全国の多くの神社の御神体として使われてきました。このマコモには黒穂菌(くろぼきん)が寄生しやすく、感染しているマコモは夏を過ぎると、寄生した黒穂菌の影響で根元の部分を「マコモダケ」と呼びます。その膨らんで太くなった茎の部分を「マコモダケ」と呼びます。この黒穂菌の胞子は成熟すると墨のように真っ黒で、かつてはマコモダケから採取した黒穂菌の胞子を「マコモズミ」と呼び、お歯黒や眉墨、漆器の顔料などに用いられてきた歴史もあります。

食感はたけのこを優しくしたような感じで、ほのかな甘味、ヤングコーンのような香りがあります。くせがなく、さっと茹でたり、グリル焼き、炒めものにも向いている他、



新鮮なものは生食も美味しくいただけます。細かく刻んで餃子、ハンバーグ、チャーハンなどに用いることもできます。マコモは、腸をきれいにする食物繊維をはじめ、日本人に不足しているカルシウム、ビタミンB群、亜鉛などの必須栄養素を豊富に含みます。

「特別な力をもつマコモ茸」

マコモの根を粉末状にして風呂の入れると、水が腐らないと言われています。すぐれた体内浄化作用を持ち、アトピーや切り傷などにいいのではと、さまざまに商品化もされています。また、霞ヶ浦や琵琶湖では、マコモを使った水質浄化事業も行われています。



繊細で美しい琴の音色で、皆様をお出迎えいたします。

『芸術の秋』を満喫する、助六の月替わりイベントです。11月9日(月)～12日(木)の期間限定、琴の演奏で皆様をお出迎えいたします。地元大垣出身、テレビ・ラジオへの出演や全国各地のコンサートでも活躍中の細井さんによる生演奏です。美しく華やかな琴の演奏をご堪能ください。

【琴・演奏会】11月9日(月)～12日(木)

細井 美欧(ほそい みお)

■演奏者プロフィール/岐阜県大垣市出身。東京藝術大学音楽学部邦楽科生田流箏曲専攻卒業。コンクール入賞多数。NHK邦楽オーディション合格。NHK教育テレビ、NHK FM等に出演。現在、全国各地でコンサート、イベント、レコーディング等の演奏活動の他、東京・大垣で指導にもあたる。



歳時記 霜月

November

11月 霜月(しもつき)

旧暦11月を表す霜月(しもつき)。「七五三」は、11月15日に子供の成長を祝って神社やお寺に詣でる年中行事です。元々は、天和元年の11月15日に、江戸幕府の5代目将軍である徳川綱吉の長男 徳川徳松の健康を祈って始まったといわれています。「七五三」では、千歳飴といわれる細長い飴を食べてお祝いをしますが、これは親が自らの子に長寿の願いをこめて細く長くなっているとされます。ぜひ、助六でも七五三のお祝いをご用意しておりますので、ぜひ、ご利用ください。

おいしい料理を楽しみながら、美しい所作を身につける♪

かにの食べ方セミナー
「かにの美しい食べ方」

足から身を取り出したり、食べるのが少し面倒…
そう思われがちな「かに」。
今回のセミナーでは食事の美しい所作と共に、
簡単できれいなかにの食べ方をご紹介します。

写真はイメージです。

日時 11月14日(土)
11:00～

参加費 3,200円(食事・飲み物代込)
※限定20名様

お申込 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、電話で
お申し込みください。

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、または電話でお申し込みください。

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

「助六 14代目インターン生 光岡彩加 卒業ご挨拶」

8月31日をもって助六のインターンを終了することとなりました。半年間の中でたくさん
の事を学び、たくさんの方の経験をさせていただき、楽しいことがあれば、苦しいこと
もありました。何も知らない状態で飛び込んだ私に、厳しくも愛情を持って様々なこと
を教えて下さった女将さんや助六のスタッフさん、自分の企画を進めていくうえで協力し
て下さった企業の方、そのほか私に携わって下さった方すべてに感謝の気持ちでいっ
ぱいです。8月1日に開催した「大垣婚プライダルフェア」はそんな方々無しでは成功する
ことは出来ませんでした。なにか成長できたことがあるのか今はまだ分かりませんが、こ
の半年間で経験したことは私の人生の財産となったことは間違いありません。本当にあり
がとうございました。

助六 14代目インターン生
光岡 彩加

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

中日文化センター
大垣中日文化センター
お問い合わせ・お申込み
TEL.0584-78-3383
大垣中日文化センター 平野学園教室

助六の味をお手軽に! イベントに出店します。

今年も大垣ガス展とJAにしみの農業祭に参加します。地元大垣産のハツシモ
・黒米を使った助六名物 水都紫(米粉うどん)・特製どて煮・出し巻き玉子で出
店いたします。助六の味をお手軽にお楽しみください。

10月25日(日)
大垣ガス ガス展
◆会場:大垣ガス ほのりんプラザ
(外部テント)
大垣市寺内町3-67
<http://www.ogakigas.co.jp>

11月21日(土)
JAにしみの農業祭
◆会場:大垣市公設地方卸売市場
(特設会場)
大垣市古宮町161
<http://www.jan.or.jp/>

一年間、お疲れさま!
ホッと一息、
ちよつと贅沢な
助六の忘年会

一年は早いもので、今年も残すところあと2ヶ月。忙しくなる年末を迎える前に、忘年会の準備はお早めどうぞ。旬の食材に大垣の地酒。升の食前酒で乾杯! 今年の忘年会は、上質な空間でゆったりと過ごしませんか。一年間の労をねぎらって、美味しい料理とお酒を楽しむひと時。新しい一年へ向かう活力となるよう、スタッフ一同心を込めておもてなしをさせていただきます。ご希望の日になら、ご予算のご相談など、お申し付けくださいませ。

▲各メーカーのビールをご用意 ▲テーブル席にも対応した大広間 ▲助六名物の「竹酒」も人気です ▲宴会のお膳も人気です

季節の会席 お一人様 6,000円~(税・サービス料別)
ふぐ会席 お一人様 6,000円~(税・サービス料別)
ふぐコース お一人様 10,000円~(税・サービス料別)
すき焼き お一人様 6,000円~(税・サービス料別)
しゃぶしゃぶ お一人様 6,000円~(税・サービス料別)
お座敷天ぷら お一人様 8,000円~(税・サービス料別)

80名様まで
個室宴会
承ります

助六は幹事さんをサポートします!! ご予算や人数、席の配置に迷いなど…お気軽にご相談ください。

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。

お鉢を奪う

○ 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/高橋海斗

法蓮草のスープ

<材料>
法蓮草 1/2束
玉葱 1/2個
鶏もも肉 150g
固形コンソメ 1個
油 小さじ1
醤油 50cc
水 1ℓ A
塩 適量

<作り方>
①法蓮草を水で洗い土を取る。
法蓮草は根を落とし1cm幅に刻む。
玉葱は薄く鶏もも肉は一口サイズに切り分ける。
②鍋に油1を引き、玉葱、法蓮草、鶏もも肉の順番に入れ、軽く炒める。
③②にAを入れて全体的に火を通し塩で味をととのえる。
④器に盛り付ける。

POINT 最後に生卵を鍋に入れて月見卵を作るとキレイになります。