

助六 月替わり弁当 つばき

椿弁当

12月



椿の花を模った華やかなお弁当です。

【12月限定】椿弁当 1個 ¥2,000 (税別)

12月の
こだわり
メニュー

- ・ 鮭ご飯・鱈の天ぷら
- ・ 椎茸のふくませ煮

※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。

一年間の感謝を込めて

今年も一年、助六をご愛顧いただき、誠にありがとうございました。一年分の感謝を込めて、12月25日助六の駐車場にて米粉うどん「水都紫」のふるまいを行います。年の瀬で忙しい時ですが、お友達やご家族と皆様でご来店くださいませ。

水都紫のふるまい

12月24日(木)11時～
助六・駐車場にて



日本語のマナー
完璧講座

× 印籠を渡す
○ 引導を渡す

意味を違えて覚えている慣用句の代表格ですね。テレビの影響かもしれませんが、渡すのは印籠ではなく、引導です。これは直しておきましょう。

解と解説
解答



※写真は蘭コース ※季節によって内容は変わります

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
人数等お気軽にご相談下さい。

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名様以上へ、送迎も承ります。



※写真は百合プラン ※季節によって内容は変わります

お祝いのお料理

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。
人数等お気軽にご相談下さい。

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。



冬は料亭で美味しい料理と美味しいお酒

美味しい日本料理に合うお酒は、やっぱり日本酒が一番ですね。寒い季節には日本酒が飲みたくなります。料亭助六の日本酒は、利き酒師のスタッフが揃えた銘酒の数々です。地元・大垣のお酒・・・熱燗におススメです。

3ヶ月交代で地酒を使っております。
今月は、
渡辺酒造の水門川

今月の西濃旬食材 「富有柿」

〔フユウ キク類 カキノキ科 カキノキ属〕

富有柿は岐阜県瑞穂市居倉が発祥とされている完全甘柿の一種で、1857年に小倉初衛が栽培を始めた御所系統の柿の木がその起源とされ、その木を福島才治が別の木に接木して育成したものが柿品評会で一等賞となり広く世に知られるようになったそうです。秋の味覚、甘柿を代表し、その色と味は万人が認めるところであり、800とも1000とも言われる柿の品種の中で、もっとも多く栽培され柿の王様と称されています。現在、柿の中では最も多く生産されている品種となっています。富有柿の特徴は、ふっくらと丸みがあり、完熟した果肉は、甘く、多汁で緻密な肉質と特有の香りを持ちます。形や、皮が橙紅色で光沢があり色形も人気の秘密です。また、ビタミンCをたっぷり含んでいますので美容と健康に最適です。



富有柿は、熟し具合によって味や食感が変わってくる果物です。固い柿はパリっとしたさわやかな甘さをと歯触りを、一方で完熟した柿は、甘い果汁をを存分に満喫出来ます。どちらも、美味しい柿さえ見極めれば、お好みによって楽しむのがお勧めです。

チンキ 「柿の力でアンチエイジング」

ポリフェノールは、抗酸化作用があり活性酸素を除去してくれてアンチエイジングに役立ちます。ワインなどで有名なポリフェノールですが、なんと！柿にはぶどうの5倍も含まれているとか。サプリメントもいいですが、できるだけ食品から栄養素は取りたいですね。

ふぐコース

ふぐを丸ごと味わう大鍋のてっちり
舌鼓♪贅沢なコース

お一人様 10,000円～(税・サービス料別)

※ふぐコースはふぐ会席よりも盛り量の量が多くなります。
ふぐ会席の鍋にはお好みの部位が入らない場合もございます。

追加料理

- 白子焼(2切)..... 2,500円
- てっさ(1人前)..... 3,500円
- ひれ酒..... 1,000円

【期間限定】3月下旬 冬の味覚・ふぐ

ふぐ会席

様々なふぐ料理を楽しめる、お手軽会席

- 先付(ふぐてっさサラダ)
- 造り(ふぐ刺 かつお)・吸物
- 焼物(ふぐポン酢焼き)・ふぐ握りすし
- 煮物(ふぐ茶碗蒸し)・揚物(ふぐ唐揚げ)
- 一人鍋(ふぐ鍋 てっちり)
- 食事(ふぐ雑炊)・水物盛合せ

お一人様 6,000円～(税・サービス料別)

助六 女将 11月のきもの

いつも、着物と帯を選ぶ時は、季節の柄と顔の近くに似合う色を入れるようにしています。今月は、スリーシーズン使えるグレイを選んでみました。

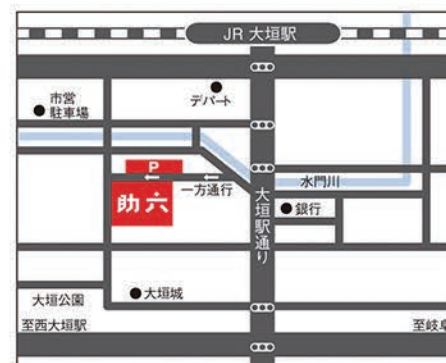
女将ブログ http://blog.livedoor.jp/chikage_sukeroku/

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 師走

December

12月 師走(しわす)

旧暦12月を表す師走(しわす)。
師走(しわす)は、旧暦の12月を表す言葉。平安時代に成立した古辞書『色葉字類抄(いろはじるいしょう)』では、「僧侶(師=僧侶の意)が仏事で走り回る忙しさから」と説明されています。12月といえば、冬のボーナス時期である反面、忘年会、クリスマス、仕納め、大掃除、年越などイベントが重なり、忙しい時期でもあります。助六でも忘年会を企画しております。忙しいさなかではありますが、ご予約を繰り合わせの上、ぜひご来店ください。

ホッと一息、
ちょっと贅沢な
忘年会

**助六の
ここが
オススメ!
その1**

豊富なドリンクメニュー!
生ビールに各メーカーの瓶ビール、大垣の地酒、「魔王」や「百年の孤独」といったプレミアム焼酎など、多数をご用意しております。飲みやすいカクテルや梅酒、シャンパン・ワインもございます。



**助六の
ここが
オススメ!
その2**

厳選された旬の食材!
お造りなどの冷たいものは、冷たく新鮮なものを。吸物や焼物、揚げ物はあたたかく。出来たての料理をお一人ずつ、順番にお出ししますので、旬の素材の美味しさを存分に味わっていただけます。



**助六の
ここが
オススメ!
その3**

人数に合わせた個室!
助六の宴席は少人数～大人数まで、すべて個室をご用意しております。隣の方を気にすることなく、大いに盛り上がって下さいね。上座や下座、席の配置などもお気軽にお申し付け下さいませ。



**助六の
ここが
オススメ!
その4**

大垣駅まで徒歩約10分!
大垣駅までは徒歩約10分。お車の方は駐車場もございます。送迎バスやタクシーの手配もいたします。
※駐車場は台数に限りがございます。満車の場合は市営駐車場をご利用下さい。



**大垣婚
内容**

助六は幹事さんをサポートします!!
ご予算や人数、席の配置に送迎などなど…
お気軽にご相談下さい。

**80名様まで
個室宴会
承ります**

季節の会席
お一人様 **6,000円**～(税・サービス料別)
先付・旬の魚お造り・吸物・季節の焼物
煮物・強肴・揚げ物・酢物
食事(御飯・赤出汁)・水物盛合せ

飛騨牛すき焼き
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)
先付(ふぐてっぴサラダ)・造り(ふぐ刺 たっぷり)
吸物・焼物(ふぐポン酢焼き)・ふぐ握りし
煮物(ふぐ茶碗蒸し)・揚げ物(ふぐ唐揚げ)・一人鍋
(ふぐ鍋 てっちり)・食事(ふぐ雑炊)・水物盛合せ

飛騨牛しゃぶしゃぶ
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)
先付(ふぐてっぴサラダ)・造り(ふぐ刺 たっぷり)
吸物・焼物(ふぐポン酢焼き)・ふぐ握りし
煮物(ふぐ茶碗蒸し)・揚げ物(ふぐ唐揚げ)・ふぐ大鍋
(ふぐ鍋 てっちり)・食事(ふぐ雑炊)・水物盛合せ
※ふぐコースはふぐ会席よりも造り鍋の量が多くなります。

お座敷天ぷら
お一人様 **8,000円**～(税・サービス料別)

※旬の食材を厳選していますので、仕入れの状況により料理の構成は多少変更になる場合がございます。アレルギーや苦手な食材などございましたら、ご予約の際にお申し付け下さい。

大垣ガス展に参加しました。
10月23日から3日間、大垣ガスほのりんプラザでガス展が開催されました。私たち助六も、出し巻き卵と土手煮と米粉うどんを販売しておりました。販売開始前からだし巻き玉子や、水都紫や、土手煮の前に行列ができて、12時までがあっという間でした。お客様の中には、「この前助六でお食事をいただいたのよ。また後で買いに来るわね。」と仰ってくださる方もいました。





出し巻き卵、土手煮、米粉うどん「水都紫」を販売しました。

**米粉うどん
「水都紫」
大垣産米粉100%使用!
300円**

助六の販売テントの隣が飲食スペースになっていたのですが、おぼんを返却の際に「美味しかったです。」と仰ってくださる方もいて、とても嬉しくなりました。このガス展で買ってくださった方の中には、助六を知らないお客様もたくさんいたと思います。そういった方が、こうして助六という料亭の味を気軽に楽しめる機会があるということは喜ばしいことだと感じました。また今後も、こうした地元のイベントに少しでも多く参加してたくさんの方に助六を知っていただけるようにがんばっていきたいと思います。ガス展に足を運んでいただきました皆様、また関係者の方々誠にありがとうございました。



1組様(50名まで)限り!!

大垣婚挙式者募集

開催場所 四季料亭助六・奥の細道むすびの地記念館

開催日 **2016. 5. 8 (日)**

大垣の魅力を詰め込んだ特別な結婚式を挙げたい方はいませんか? 地元大垣でしか味わうことのできない演出で、新郎新婦様だけでなく親族様にとっても思い出のひとときをお過ごしください。

協力(敬称略) 大垣市役所商工観光課、大垣市観光協会

応募条件 メディア、SNS等で写真の掲載に同意していただけるカップルの方。新郎が運転免許を持っているカップルの方。

応募方法 メール: 件名を「大垣婚挙式希望」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。
E-Mail: sukeroku@oregano.ocn.ne.jp
四季料亭助六まで

大垣婚内容

- ◆新郎新婦、参列者、たらい舟乗船
- ◆細道むすびの地記念館にて挙式「水合わせの着・結びの泉の水汲み・新郎新婦オープンカーで退場」
- ◆助六にて披露宴「大垣産、西濃産の食材を使ったお料理」



むすびの泉



大垣の食材



オープンカー

**新
2016
年会**

新年会のご予約受付中!!

会社の同僚と、親しい友人と…新たな一年の始まりは、少し贅沢な空間で♪
新年会は旬の食材を使った会席や大垣の地酒、こだわりの銘酒に舌鼓。甘くて飲みやすい梅酒やカクテルも各種をご用意しております。
当店はすべて個室ですので、他のお客様を気にすることなく大いに盛り上がって下さいね。

**豊富な
銘柄のビールを
ご用意!**



**少人数～
大人数まで
完全個室**



**飛騨牛の
しゃぶしゃぶや
すき焼きも♪**



**助六名物の
竹酒もお楽しみ
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。

印籠を渡す

○ 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/寺澤智樹

鯉の照り焼き
～大根おろしを添えて～

<材料>

鯉	2切れ
塩	少々
油	大さじ2
大根おろし	25g
ポイルキャベツ	1/8
ミニトマト	1/2個
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
醤油	大さじ2
砂糖	大さじ1

A

<作り方>

- ①鯉の臭みを取るため、鯉を皿に並べて塩を少しふって5～10分おいておく
- ②その間に、Aの調味料をボールに入れ混ぜ合わせる。
- ③フライパンを熱して油をひき、①の鯉を両面焼く。
- ④焼けたら、Aを入れ鯉に照りがつくまでタレを煮詰める(弱火で5～8分)。
- ⑤鯉に照りがついたら完成。お皿にポイルキャベツ、大根おろし、トマトをのせ、鯉にはタレをかけ盛り付ける。