

助六 月替わり弁当
しょうぶく
招福弁当 1月



おせち料理をイメージした
新春を飾る彩り鮮やかなお弁当です。

【1月限定】椿弁当 1個 ¥2,000 (税別)

1月の
こだわり
メニュー

- ・特製ちらし寿司
- ・鰯の照り焼き・数の子

※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24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

× 白黒つける
○ 黒白(こくびやく)をつける

「白黒」は和語(わご)、「黒白」は漢語(かんご)です。現在では「白黒」がポピュラーですが、昔から使われているのは「黒白をつける」という表現なんですね。

解答と解説

※写真は蘭コース ※季節によって内容が変わります

法要のお料理

桔梗コース ¥7,000 (サービス席料込、税別)
蘭コース ¥8,000 (サービス席料込、税別)
特別懐石 ¥10,000 (サービス席料込、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。

法要のお勧め
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。

※写真は百合プラン ※季節によって内容が変わります

お祝いのお料理

ガーベラプラン ¥10,000 (サービス席料込、税別)
百合プラン ¥12,000 (サービス席料込、税別)
薔薇プラン ¥14,000 (サービス席料込、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。

SUKEROKU WEDDING

ウエディングのHPが
できました。

<http://sukeroku.com/wedding>

お料理のコース紹介

梅(うめ) ¥15,000 (サービス席料込、税別)
桜(さくら) ¥20,000 (サービス席料込、税別)
葵(あおい) ¥25,000 (サービス席料込、税別)

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。

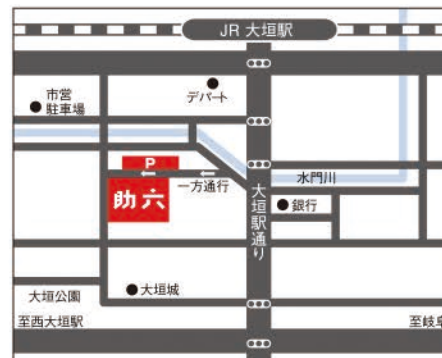
助六 女将
12月のきもの

12月のイベントはクリスマスです。クリスマス表現するために「赤」「緑」「白」「金」の配色を使ったコーディネートをご紹介します。

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
12月20日号
Vol.48
〔発行〕2015.12.20

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
「苺」
〔イチゴ パラ科 オランダイチゴ属〕

野生のイチゴは石器時代からヨーロッパ、アジア一帯で食べられていましたが、現在のようなイチゴが栽培されはじめたのは200年ほど前のことです。南アメリカから持ち込まれた品種と、北アメリカから持ち込まれた品種が自然交雑したものといわれています。単にイチゴと呼ぶと本種を指すのが一般的ですが、正式な和名はオランダイチゴと言います。日本には江戸時代の終わり頃に伝わりましたが、そのときには定着せずその後明治32年頃にフランスの品種が導入されたことで本格的な栽培が始まりました。イチゴといえば、かつては「女峰」や「とよのか」が主力品種でしたが、今は「とちおとめ」や「あまおう」「紅ほっぺ」などが主流。イチゴは10～20年くらいで世代交代が行われるため、次々に新しい品種が誕生しています。



イチゴはビタミンCが豊富で風邪予防や美肌効果に期待できます。また、血を作るビタミンといわれている「葉酸」も豊富に含まれているので、貧血予防にも効果的。果皮のツブツブがクッキリしていて、へたが青くて元気なもの。また表面に傷がなく、ツヤのあるものを選びましょう。

チンキ 「ストレス予防にはイチゴを」

フルーツの中でも最もビタミンCが豊富なイチゴ。たった5～6粒食べれば1日に必要なビタミンをとることが出来ます。ちなみに、ビタミンCは水溶性ビタミンのため、多く採りすぎても必要な分だけをからだに採り入れて排出します。過剰摂取の心配がないのもいいですね。

今年も
お世話に
なりました

早いもので今年も残すところあと僅かになりました。本年中は皆様にご協力いただき、誠にありがとうございました。振り返りますと、今年は雪の多いお正月から始まりました。春の訪れも遅く、雨の日が多く桜の見ごろも少しありませんでした。梅雨の時期も雨が少なく、それが明けると夏の酷暑が待っていました。お盆を過ぎると秋を感じる風が吹き、過ごしやすくなったように記憶しています。秋は暖かい時期が長く、ゴルフに最適な日々が続きました。

今年、助六としてのニュースは、4月より高卒新入社員が3人入社いたしました。3人ともがんばってくれますので、大変助かっています。6月には第10回助六ゴルフ会を開催し、90名の方々にご参加いただきました。本当に有難うございます。助六ならではの結婚披露宴を提供しようと努力しながら、多くのお客様に結婚披露宴を行っていただきました。また、それに伴い11月にはウエディングのHPを新しく立ち上げました。これらすべてが皆様のおかげと感謝しております。来年も変わらぬお引き立てを賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。来る年の皆様のご健康とご多幸を、心よりお祈り申し上げます。

年末年始の
休業日案内

誠に勝手ながら、右記の期間は休業させていただきます。4日から通常営業となります。

12/31 1/1 1/2 1/3

飛騨牛のしゃぶしゃぶやすき焼きも♪

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

新年会のご予約受付中!!

10月15日 新年会

会社の同僚と、親しい友人と、新たな一年の始まりを少し贅沢な空間で過ごしてみませんか？
新年会に飲み放題プランをご提案いたします。
30名様以上、大広間ご利用で飲み放題ではいかがでしょうか。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、他のお客様に気になさることなく大いに盛り上がりください。

皆様のご要望にお応えいたします。

季節の会席 お一人様 6,000円～(税・サービス料別)
宴会(個室) 80名様まで(テーブル席・お膳) ※席の配置・人数・ご予算等、お気軽にご相談ください

ふぐコース

ふぐを丸ごと味わう大鍋のてっちりに舌鼓♪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付けの量が異なります。
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

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・刺身)
造り(ふぐ刺身・吸物)
焼物(ふぐポン酢焼き)・ふぐ握りずし
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

お一人様 6,000円～(税・サービス料別)

県立岐阜商業高校さんからご依頼頂き、人材育成講演をいたしました。

12月中には岐阜放送ラジオ土曜便(8時～11時50分)で講演内容が紹介され、生徒達が生出演して感想などを伝えてくれるそうです。楽しみです。

専門的職業人を育成する文部科学省事業「スーパープロフェッショナルハイスクール」の指定を受けている県立岐阜商業高校さんから、講演依頼をいただきました。県内の優れた中小企業の経営者を招き、その魅力を生徒さんたちに研修させることで地域産業の振興に貢献できる人材育成に寄与していくという趣旨でしたので、承諾させていただきました。とてもありがたいことです。

主に、助六が現在のように成長するまでの道のりや、商売を行う上での苦労や喜びなど社会人として大切なこと、今の若者達に伝えたいことをお話させていただきました。講演は、流通ビジネス科3年B組の生徒さん40人に対して50分弱。みなさん、メモをとられたり、頷くなどとても真剣に耳を傾けていました。料亭のお仕事に興味を持たれた生徒さんからの質問等もたくさん受け、私もとても勉強となり、有意義な時間を過ごすことができました。

これからも、マナーや会話術をしっかり身につけ、社会で活躍されることを願っております。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: sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

メールの件名を「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。

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」

ウイスキーの名前入りグラスで♪

助六では、各グラスをご用意しお飲み頂けます。

ウイスキーの飲み方は多種多様。そのまま(ストレート)、または水で割り(水割り)、もしくは氷を入れて(オン・ザ・ロック、クラッシュとも)飲みます。それぞれに異なる味わいと魅力を楽しむことができます。

ウイスキーの楽しみ方いろいろ

トワイ・アップ
ウイスキーと水を1対1で割る。味や香りを引き出し堪能する愛好家の飲み方。

ハイボール
炭酸で割ることにより本来の味わい・コクが断然際立つ飲み方。

水割り
日本独特の飲用文化から、水の比を多くした水割りも好まれる。

ストレート
チェイサーと交互に飲むことで、ウイスキーの本来のおいしさが味わえる。

コークハイ
ウイスキーのコカ・コーラ割り。ウイスキー・コークとも言う。

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。

白黒つける

○ 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/小田純基

柚子香る押し寿司

<作り方>

- ①柚子の皮を1辺削いて、白い部分を取り除いてせん切りにしておく。
- ②炊いたご飯に①と白胡麻を入れ、すし酢をかけ、きるようにして混ぜ冷やしておく。
- ③海老に串を打ち、まっすぐにしてボイルする。法蓮草もボイルしておく。
- ④海老はおなかから包丁を入れ、きれいに背ワタを取り開いておく。法蓮草は5cmくらいに切っておく。
- ⑤切った法蓮草に薄口醤油とみりんを1:1の割合で味をつけておく。
- ⑥溶いた玉子をフライパンに流し入れ、薄焼きにする。焼けたらせん切りにする。(錦糸玉子)
- ⑦押し寿司の型枠にラップをし、酢飯を入れ、その上から⑥の錦糸玉子をまんべんなくちらし、海老、法蓮草を盛り重石をして固める。
- ⑧固まった押し寿司を切り、器に盛り完成。