

助六 月替わり弁当

ばいか

2月

恵方巻付き!



恵方巻きの入った
節分と梅をテーマに作ったお弁当です。

【2月限定】梅花弁当 1個 ¥2,000 (税別)

2月の
こだわり
メニュー

・恵方巻き
・季節の炊き合わせ 鰯、梅人参

※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。

福を呼び込む、ねかぶり

助六特製
節分 恵方巻き

平成28年
恵方は
南南東



節分に食べる縁起物として、すっかり定着した「恵方巻き」。助六ではお持ち帰り用の恵方巻きをご用意いたしました。皆様の一年の健康とご多幸を願って、一つひとつ手作りで仕上げております。ぜひ、お召し上がりください。

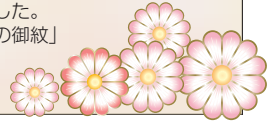
助六特製
節分 恵方巻
1本 ¥500 (税別)



日本の四季、風土、地理

解答と解説

国民に最も愛され、その国の象徴とされる花、国花。ほとんどの国は一品種ですが、日本では桜と菊のふたつが選ばれています。菊が日本を象徴する花として広まったのは、鎌倉時代の初め。後鳥羽天皇が菊の花の意匠を好んだことから、「菊花」が天皇家の家紋として選ばれました。現在も天皇家の紋章は菊をあしらったもので、「菊の御紋」と呼ばれています。花言葉は「高貴」。



2016
1月20日号
Vol.49
〔発行〕2016.1.20

助六新聞

四季料亭
助六
岐阜県大垣市高砂町1-20

日本の人生儀礼

「結婚式」

〔けっこんしき 英語: Wedding〕

古くから世界各地に見られ、地域により様々な様式がありますが、どの地域でも喜びの儀式とされています。一般に、結婚式の後に結婚披露宴を行うケースでは、結婚式それ自体は比較的少人数でとりおこなわれ、結婚披露宴は親族一同や知人まで含めて数十人～数百人と参加者の人数が多くなります。近年日本では、宗教にかかわりなく、教会式、神前式、人前（じんぜん）式、仏前式などの結婚式が自由に選択されるようになりました。通常儀式の後、披露宴が行なわれるため、結婚式を行う場所も出席者の交通の利便性がよく大広間が利用できるホテルの利用者が多く、次に多いのが結婚式場です。ホテルや結婚式場では、式場側で結婚式に関するほとんど全ての用意を行い演出まで行ってくれます。また、近年ではハウスウェディングと称して



一軒家を借り切ったり、料亭等で親族や友人など身近な者を招待し、美味しいお料理を中心とした少人数のパーティー形式の結婚式・披露宴を行うことが多くなってきました。助六では、料亭ならではの伝統と誇りを受け継ぐおもてなしで、地元大垣の魅力を詰め込んだ特別な結婚式もご提案しています。

助六
TOPICS

「たらい舟大垣婚挙式」

◎開催場所 四季料亭助六 ◎開催日 2016.5.8 (日)

◎大垣の魅力を詰め込んだ特別な結婚式です。地元大垣でしか味わうことのできない演出で、新郎新婦様だけではなく親族様にとっても思い出のひととき過ごして頂きます。是非、見にいらしてください。

◎大垣婚内容 ◆新郎新婦、参列者、たらい舟乗船◆奥の細道むすびの地記念館にて挙式＜水合わせの着・むすびの泉の水汲み・新郎新婦オープンカーで退場＞、むすびの泉（予定）

◎お問い合わせ 四季料亭助六 TEL.0584-81-1290



※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。



※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。



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)

迎春

あけましておめでとうございます。

本年は今まで以上にお客様に喜んでいただけるお店にしている所存でございます。

「私達はお客様に喜ばれる仕事を通じて大垣の発展と繁栄に貢献し、合わせて全員の成長をい願います。従業員一同を運命共同体の同士とし、

一.閉ざされた料亭を開く 二.日本の伝統文化の伝承
三.お客様の応接間を目指す 四.全員の物と心の向上に努力する

以上4つのメリットが一致するような経営を、より広く社会に奉仕いたします。」

年の初めに皆様に宣言し、従業員一同で努力をしてみたいです。

また、私は日々鍛錬し優雅な女性を目指しています。

本年も助六を宜しくお願い申し上げます。

「本年もよろしくお願いいたします。」

旧年中はいろいろとお世話になり、ありがとうございました。今年は私自身のことをこの欄に書き、皆様に知って頂きたいと思っています。



助六 社長
今月のコラム

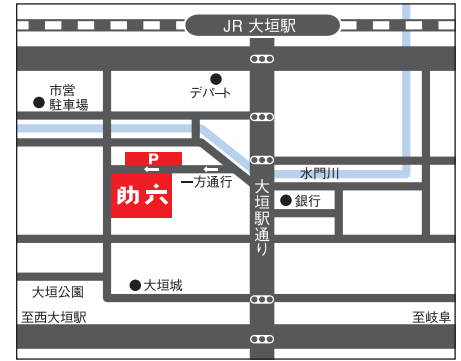
料理長の部屋 <http://hideyuki-nakamura.jimdo.com/>

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



春夏秋冬を楽しむ暮らしの
歳時記手帖

2月 February

2月は旧暦で如月と呼び、今年の2月は4年に一度、太陽の周りと暦を一致するために29日まである閏年です。2月3日は節分と呼ばれる季節の分かれ目で、暦の上ではこの日を境に春となります。節分は「立春」「立夏」「立秋」「立冬」と年に4回ありますが、室町時代あたりから立春の前日だけを指すようになりました。これは、春を迎えることが新しい年を迎えることでもあったため、最も重要なためです。当時は、節の分かれ目には邪気が入りやすいと考えられており、その邪気（鬼）を退治するために節分には豆まきと恵方巻を丸かじりする風習があります。

2月



飛騨牛のしゃぶしゃぶやすき焼きも♪



大垣を知り尽くした老舗料亭助六の名物女将が案内する日本文化体験ツアー



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

助六で、思い出に残る歓送迎会を

お世話になった方には、今までの感謝の思いを込めて。新しく出会う方とは、お互いを知って、より親しくなることができます。そんな感動的な歓送迎会は、ぜひ助六で。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。大人数から少人数まですべて個室で、他のお客様を気にすることなくゆったりとお過ごし下さい。心を込めて、おもてなし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)
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

和食マナー講座

「焼き魚 美しい食べ方」

男性のみなさまへ。助六でモテ男になりませんか？ 今回のセミナーでは和食の基本的なマナーと共に、簡単できれいな焼き魚の食べ方をご紹介します。

◆日 時：2月27日(土) 11:00～13:30頃
◆参加費：3,200円(食事・飲み物込み) ◆限定20名様

受付 締め切り 2/17 (水)

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





冬の味覚・ふぐ

【期間限定】3月下旬

ふぐ会席 様々なふぐ料理を楽しめる、お手軽会席
先付(ふぐてっぴサラダ)・造り(ふぐ刺・てっさ)・吸物(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)

ふぐコース ふぐを丸ごと味わう大鍋のてっちり
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・鍋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。




升 ます 会席

平日 お昼限定

生産量日本一！大垣の枰を使った特別限定会席

生産量日本一を誇る大垣の枰。お祝いの席にもびったり、枰を使った華やかな料理の数々をご用意しております。ちょっと贅沢な女子会ランチや、遠方からのお客様へのおもてなし、ご家族のお祝いなどに、是非ご利用ください。

平日お昼限定 枰会席 お一人様 **4,000円**～(税別・サービス料込)





節分

福を呼び込む恵方巻きをまるかじり！



大垣を知り尽くした老舗料亭助六の名物女将が案内する日本文化体験ツアー



①大垣市伝馬町の実相寺にて節分体験！100年余の歴史を持つ”星祭り節分追儺式”へ参加。



②助六特製恵方巻きをお寺で食べよう！

③ご住職のお話。

④お土産付！

◆スケジュール
 <10:30>助六へ集合 … <11:00>実相寺へ到着
 <11:30>恵方巻き
 <13:00>節分追儺式開始 … <14:00>節分追儺式終了次第、助六で休憩・解散

◆日時：2016年2月3日(水) 10:00～15:30頃
◆参加費：お一人様 **3,240円**

限定 20名

句会などで、華やかな盆梅を楽しんでみませんか？

繊細で華やかな「盆梅」を助六の玄関とお部屋に展示しております。おもてなしで「かわり」は最高のおもてなしでもあります。人により好みがございますので、香をたいたり、アロマをたいたりするのは助六ではひかえさせていただいております。しかし梅の時期に生の盆梅を部屋に飾り、花と香りを楽しんでいただくのは最高のおもてなしだと思っております。梅の花の香りでご不満を聞いたことはありません。「良い香りだね。」「きれいな花だね」などと桜と違い永い間楽しんでいただけます。句会などで美味しい料理と一緒に香りのおもてなしを是非、楽しんでみてはいかがでしょうか。






日本の四季、風土、地理

知っているようで知らない日本の常識。当たり前と思っていることが、実は間違いであることも多いようです。クイズを通して、日本のことを再確認してみましょう。

問1 日本の国花は何でしょう？
桜ではありません。



簡単でおいしい!! まかないレシピ

■レシピ/桑原勇也

鯖と大根の甘辛煮

＜作り方＞
 ①大根を乱切りにして、大根のアクを抜くため米のとぎ汁でボイルする。
 パプリカを1cm角に切り、ボイルする。絹さやをボイルする。柚子を線切りにする。
 ②鍋にAと鯖を入れ、強火で火にかけて沸騰してきたらアクが出てくるため取る。
 ③ボイルした大根を②に入れ、落とし蓋をして煮込む。
 ④煮汁が1/3くらいになったら味をみて調える。
 ⑤ボイルしたパプリカ・絹さやをBにひたす。
 ⑥お皿に鯖・大根を盛り付け、⑤のパプリカ・絹さや、柚子をのせたら完成。

＜材 料＞ 5人前	
鯖	5切れ
濃口醤油	250cc
砂糖	125g
水	500cc
大根	10cm幅の輪切り
赤パプリカ	1/4個
絹さや	5枚
柚子	5g(柚子皮1辺)
薄口醤油	10cc
みりん	10cc

※答えと解説は裏面に掲載しております。