

助六 月替わり弁当

とうか

3月

桃花弁当

菜の花のちらし寿司が華やか。桃の節句にちなんだ可愛らしいお弁当です。

【3月限定】桃花弁当 1個 ¥2,000 (税別)

3月のこたわりメニュー

菜の花ちらし寿司
季節の炊き合わせ
鰯の塩焼き

※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。

桃の節句には女の子の健やかな成長を願って

3月3日の「雛祭り」は「桃の節句」とも呼ばれ、ひな人形を飾り、女の子の健やかな成長を願う行事です。特に生まれてから初めて迎える「初節句」は家族揃って、盛大にお祝いしましょう。助六でもこの時期には、お料理に桃の花を添えたり、ひな人形を象った器でおもてなしさせていただきます。全て個室です。小さなお子様連れでも他の方を気にすることなく、ゆっくりおくつろぎいただけます。お子様の年齢に合わせた食事、取り分けの器やスプーン・フォーク・お子様用の箸などもご用意しております。

日本の四季、風土、地理

解答と解説

日本は、北海道、本州、四国、九州4島と、無数の島で形成されている。海上保安庁に発表によると、その合計は現在6852にも及び。最も島を多く持つ都道府県は、長崎県で971。第2位が鹿児島県で605の島を有している。ちなみに、人口が一番多い島は淡路島で、16万2000人が生活。2番目が天草下島で9万1000人が暮らしている。

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)

特別懷石 ¥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

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

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。

ウェディングのHPができました。

助六では、ウェディング事業も行っております。この度、ウェディング専用のHPを開設いたしました。ぜひご覧ください。

<http://sukeroku.com/wedding>

2016 2月20日号 Vol.50

〔発行〕2016.2.20

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

「歓送迎会」

〔かんそうけかい 英語: Farewell and Welcome Party〕

歓送迎会とは、歓迎会と送別会を同時に行う場合の呼称です。新卒入社や転職などで新しく入社する社員を歓迎する歓迎会と、今まで仲間として働いてきた社員送り出す送別会で、具体的には、歓送会とは相手を励まし温かく送り出すお別れ会であり、歓迎会は、新入社員や転職により途中入社する人、人事異動などで新たに着任する人を、飲んで迎え激励する会をいいます。

歓送迎会は多くの人の転職に関わるので、お知らせや案内を工夫して作成し、ぜひとも多くの方々に参加してもらいたいですね。そのためには、参加の有無や日時・場所をお知らせする案内状の役割だけでなく、「行きたい!」と思ってもらえる創意工夫が必要です。歓迎会や送別会の参加人数を大きく左右する要因にもなります。

助六では、幹事様のサポートに尽力をさせていただいております。厳選された旬の食材を使った会席料理はもちろん、皆様に喜んでいただけるよう、心からおもてなしさせていただきます。是非、思い出に残る歓送迎会で新年度をスタートしていきたいですね。

助六 TOPICS

「助六で思い出に残る歓送迎会を」

助六では、歓送迎会のご予約受付中です。会社の同僚と、親しい友人と…新たな出会いの始まりは少し贅沢な空間で、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各種をご用意しております。豊富な銘柄のビールをご用意！飛騨牛のしゃぶしゃぶやすきやきも！助六名物の竹酒もお楽しみください。当店はすべて個室です。他のお客様に気にとることなく大いに盛り上がりください。

人数～人数まで完全個室です。
◎お問い合わせ 四季料亭助六 TEL.0584-81-1290

助六の歓送迎会

少し贅沢な個室空間で厳選された旬の食材を使った会席や大垣の地酒、こだわりの銘酒で！甘くて飲みやすい梅酒やカクテルも各種ご用意！他のお客様に気にとることなく新旧交え大いに盛り上がりください。

季節の会席(2月:桜花会席)

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・揚物・酢物・食事(御飯、赤出汁)・水物盛合せ

お座敷天ぷら

お一人様 8,000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)

飛騨牛すき焼き

お一人様 6,000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、席の配置に送迎などなど…お気軽にご相談ください。

岐阜市内で生まれ、小さい頃からよく食べる子供でした。小学校2・3年の頃は今みたいに便利なコンビニやレトルト食品などほとんどない時代だったような記憶があります。

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

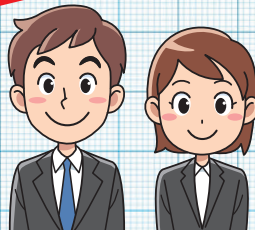
春夏秋冬も楽しむ暮らしの 歳時記手帖

3月 March

弥生

3月の旧暦は弥生(やよい)と呼ばれています。名前の由来は、弥生の由来は、草木がいよいよ生い茂る月「本草弥や生ひ月(きくさいやおひづき)」が詰まって「やよひ」となったとされています。3月の行事食としては、ちらし寿司、蛤(はまぐり)のお吸い物、白酒、菱餅、ひなあられがあります。また、日本では年度替りの時期として出会いや別れが多くなるため、卒業式や送別会シーズンでもあり、助六でも歓送迎会が多い時期となっています。

メモ不要の
超実践型!!



新社会人 マナーセミナー

女将が伝授！
予習復習マナー講座

新社会人や大学生のみなさん、社会に出る前にマナーを見直してみませんか？マナーを知る目的は形を覚えることではなく、気遣う心を学ぶこと。相手を気遣える人は、良い人間関係を築け、どこへ行っても信頼されます。助六のセミナーは、料亭という場を活かした「超実践型セミナー」。食作法の基本から宴会マナーまで、料亭女将から直接学べるチャンスです！セミナーの後はおいしい食事で楽しみながらの実践もできます。

- ◆対 象：新社会人
(大学生、就活生、これから社会に出る方ならどなたでもOK)
- ◆参加費：3,200円(食事・飲み物代込)
- ◆服 装：スー ツ(服装マナーもお教えします)

◆日 時：H28. 4月16日(土)
11:00～13:30頃

限定20名様
受付締切
4/7
(木)



料亭の女将から
学ぶ充実の
プログラム！

情報が有り余るほど手に入る現代に足りないのは、実践の場と、間違いを直してくれる人だと思えます。料亭は、接待などで実際に使われるビジネスの場であり、現代では珍しい日本の伝統文化を感じられる場でもあります。また、これまで多くのビジネスマンを見てきた、マナーやおもてなしのプロである女将がいます。そんな料亭ならではの「場と人」を活かした、超実践型のマナーセミナーです。タイトルはマナーセミナーですが、マナーの形を覚えるためのセミナーではなく、マナーがマナーである理由を考え、そこに込められた相手への気遣いを学ぶセミナーにしたいと考えています。



助六Facebookページからもお申し込みいただけます

<http://www.facebook.com/ryoutei.sukeroku>

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

社員研修旅行に行ってきました！

助六のスタッフ16人で越前の民宿へカニを食べに行ってきました。行く途中、道の駅で休憩したときに「極」というブランド蟹の存在を知り、その存在感に圧倒されました。重さ1.3キロ以上、甲羅の幅14.5センチ以上、爪の幅3センチ以上のカニで、シーズンで水揚げされるカニのうち0.5%くらいしか手に入らないそうです。民宿では、一人につき越前ガニ、セイコガニ1杯ずつ、他にカニの刺身、焼きガニ、舟盛、鍋をみんなであげました。どのお料理も見ただ目にも美しく、絶品でした。帰りは、敦賀の赤レンガでジオラマを見て、杉原千畝記念館を堪能してきました。お天気にも恵まれ、とても実りある社員研修となりました。

今後とも
料亭助六を
よろしくお願
いします!!



Wel come
my
Sweet baby!!

これ、
ジオラマ
なんですよ！
すごい!!



ボリューム
たっぷりの
海の幸♪



「季節の会席」毎月の献立を ホームページで紹介しています。

毎月、旬の食材を厳選した季節の会席料理。月ごとに変わる献立をホームページで紹介しています。トップページの新着情報をご確認ください。

アレルギーなどで食べられない食材がありましたら、ご予約時にご相談ください。
※仕入れの状況等により内容は掲載のものから多少変更になる場合がございます。



枰 会席 ご予約承ります。

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。お祝いの席にもぴったり、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 会席 4,000円～ (税別・サービス料込)

※旬の食材を厳選しておりますので、仕入れの状況等により内容は写真と異なる場合がございます。
枰会席は個室をご用意させていただきます。

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2

島国「日本」と言いますが、さて、島の数はいくつあるでしょう。



※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

筍とトマトのグラタン



<作り方>
①上に飾る分の筍をスライスし、残りを1cm角に切る。
②バターを入れた鍋を弱火で溶かし、薄力粉を入れてダマにならないように混ぜる。
※ポイント 牛乳をあらかじめ温めておくでダマになりにくい。
③混ぜきった②に牛乳を少しずつ数回にわけて入れ、ヘラでのばしていき塩コショウで味をつける。
④③に角切りにした筍とトマトホールを入れて混ぜ、塩コショウで味を調える。
⑤耐熱皿に④を流し入れ、スライスチーズ・スライスした筍・粉パセリの順で盛り付け、170℃のオーブンで約10分焼き、最後に木の芽をのせて完成。

<材 料>	2人前
筍	5切れ
トマトホール	大さじ5
牛乳	300cc
薄力粉	30g
バター	30g
スライスチーズ	2枚
粉パセリ	少々
塩コショウ	少々
木の芽	2枚