

夏の香り 鮎

を味わう！

天然の鮎は岩についた藻類を食べ育つ為
スイカのような爽やかな香りを持ちます。
このため「香魚（あゆ）」とも書き、
「こうぎょ」とも呼ばれます。
助六では、長良川の天然鮎を中心に
旬の味覚を多彩な調理法で
存分に堪能できます。
是非今の時期に夏の香りを味わいに
お越しくださいませ。

鮎づくし会席

お一人様 8,000円～（税・サービス料別）

鮎一夜干し・鮎玉子とじ・鮎なれ寿司・鮎姿造り・季節の真丈・鮎塩焼き
鮎姿寿司・鮎田楽焼き・鮎骨せんべい・鮎天婦羅・鮎雑炊・水物盛り合わせ

季節限定 涼風会席

お一人様 6,000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。

70名様まで個室宴会 承ります。

和食マナー講座

「鮎の美しい食べ方」

鮎を味わうには、やはり外せないのが『塩焼き』。
難しいと思われがちな鮎独特の食べ方ですが、
コツを掴めば簡単に美しい食べ方がマスター出来ます。
美味しい食事を楽しみながら正しい和食マナーを身につけましょう

日時： 6月18日(土) 11:00～13:30 頃

会場：四季料亭 助六

参加費：3,200 円（食事・飲み物込）

限定 20 名様

お申込み
お問合せ

TEL：0584-81-1290 FAX：0584-75-3355
E-mail：sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

限定20名様
受付締切
6/15
(水)

新社会人マナーセミナーを行いました。

4 名の新入社員にお越しいただきました。
食作法の基本から宴会でのマナーである
正しいビール瓶の持ち方などを実践で覚えて
いただきました。マナーを知る目的は、
「相手を気遣う心を学ぶ事」。それが良い
人間関係を築くことにつながります。
素敵な社会人になってくださいね。

メディアに掲載されました。

2016年1月28日 中日新聞「私を変えた1冊」

2016年4月8日 岐阜新聞「養老 CC で交通遺児支援ゴルフ」

第五回 落語会

美味しい食事と落語を楽しむ。

7月31日(日)午後6時～

料金：10,000 円（食事・飲物付）

会場：四季料亭 助六

お申込み・お問合せ
TEL：0584-81-1290 FAX：0584-75-3355
E-mail：sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

プロフィール

福島県海津若松市出身
1998 年 三遊亭好楽に入門『孝作』
2002 年 ニツ目に昇進『好二郎』
2008 年 真打昇進『兼行』となる

「につかん飛切落語会」若手落語家表彰努力賞（2006 年）
「につかん飛切落語会」奨励賞（2007 年）
第 13 回林家彦六賞受賞（2008 年）
2012 年国立演芸場花形演芸会平成 23 年度金賞受賞。
平成 25 年彩の国落語大賞（2014 年）

三遊亭 兼好

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5

国宝の最多所有都道府県は京都ですが、国宝ゼロの都道府県が6つあります。それはどこ？

※答えと解説は裏面に掲載しております。

まかないレシピ

簡単でおいしい!!

■レシピ/寺澤 智樹

夏野菜と海老のかき揚げ

<材 料>

ビールor炭酸水	100cc	A
小麦粉	60g	
揚げ油	適量	
海老	6 尾	
ししとう	3本	
オクラ	2本	
レモン半月切り	2つ	

<作り方>

- ①海老は殻をむき背わたを取り水洗いをして、一尾を 4 等分に切り水気をとっておく。
オクラ・ししとうは海老と同じ大きさに切る。
- ②ボウルに①と小麦粉を適量入れ、手でざっと混ぜる。
- ③もう 1 つのボウルにAを合わせ、②を入れ混ぜる。
- ④揚げ油を165～170℃に熱して③を木べらにのせ、油の中にそっと入れる。浮いてきて自然に動き出したら取り出す。
- ⑤油を切って器に盛り、レモンを添えれば完成。

※ポイント
ビールor炭酸水に入れる事によってサクッとした揚げ上がりになります。