

大垣の魅力にこだわった

大垣婚

Happy Wedding



先日行われた「大垣婚」の様子をご報告です。晴れの日を迎えられた御両家、沿道からのお声掛けやメディアの取材なども入りとても賑々しく、しかし、和装婚らしい厳かな雰囲気の中、とどこおりなく執り行われました。

和装婚にこだわった新郎新婦の出発

大垣婚名物のたらい舟にご親族も乗り込みます

成人式の為に両親からあつらえてもらった大切な振袖をドレス風に！細部まで素敵でした

シーンにより御衣装や髪形も変えて♪どれも綺麗～

和にこだわった繊細で美しい仕上りのウェディング饅頭に二人で入刀！

松尾芭蕉ゆかりの結びの地まで下った後、助六まで人力車で移動

お式は、厳かな雰囲気の中、しめやかに執り行われました。白無垢綿帽子が和の魅力を引き立たせます。

四季料亭 助六

メディアに掲載されました！

中日新聞

毎日新聞

岐阜新聞



夏の香り、**鮎** 味わう。

助六では長良川の天然鮎を中心に旬の味覚を多才な調理法で存分に御堪能いただけます。是非こ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・鮎姿盛り・季節の真丈・鮎塩焼き・鮎姿寿司・鮎田楽焼き・鮎せんべい・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がございましたら、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。



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

福島県会津若松市 出身

1998年8月 28歳で三遊亭好楽に入門。前座名「好作」

2002年3月 ニッポンに昇進「好二郎」と改名。

2002、2003年 二年連続NHK新人演芸大賞出演

2007年 にっかん飛切落語会奨励賞受賞

2008年 林家彦六賞受賞

2008年 真打昇進、「兼好」と改名。

2012年 国立演芸場花形演芸会平成23年度金賞受賞

2014年 彩の国落語大賞受賞

第五回
落語会

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。当たり前か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4

日本国内で最も海から離れている地点はどこでしょう？



簡単でおいしい!! まかないレシぴ

■レシピ/高橋海斗

蓮根饅頭

～和風あんかけ～



< 材料 > 4個分

蓮根	1 節
じゃがいも	2 個
合挽き肉	100g
人参	1 片
木の芽	4 枚
塩	少々

濃口醤油	25cc
みりん	25cc
砂糖	25g

水	200cc
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
薄口醤油	小1
ほんだし	小2
片栗粉	小2

< 作り方 >

①じゃがいもを洗って、竹串がすっと通るくらい蒸す。蒸したじゃがいもの皮を剥き、つぶす。
②蓮根は洗い、皮を剥いて、すりおろす。③フライパンに合挽き肉とAを入れ、水気がなくなるまで炒める。④つぶしたじゃがいもにおろした蓮根と塩を入れ、混ぜ合わせる。⑤4等分にわけた⑤をラップの上のせ、③の肉を中心にぐるぐると包み、20分蒸す。⑥鍋にBを入れ、弱火でとろみがつくまで煮る。⑦皿にのせ、⑥を上から掛け、木の芽をのせ完成。

※答えと解説は裏面に掲載しております。