

助六 月替わり弁当

うなぎ 弁当

8月



暑い季節をのりきるたっぷり鰻と、涼しげなフルーツ
季節の野菜も彩りよく揃えました。

【8月限定】うなぎ弁当 1個 3,000円 (税別)

8月の
こだわり
メニュー

・うなぎ

※ご予約はご来店、お電話にて、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。

鈴虫の 鳴く声沁みる 助六味覚

助六では、毎年お盆を過ぎ
るころには玄関で、そして
お部屋でも、鈴虫の奏でる
声を聞くことができます。



世界中のほとんどは、虫の出す音
に風情や趣を感じる文化はないの
だそうです。「虫の出す羽音」を「虫
の声」と表現し、「あゝ秋も深まっ
たなあ」などしみじみ聞き入る日本
人は、稀有な文化のなかにあるの
ですね。助六では、彩り豊かな旬の
お料理とともに、雅趣に富む空間
を堪能していただけます。

日本の四季、風土、地理

「たたき」とは、おもに魚を調理する時の技法で、大きく
2つの技法があります。一つはカツオに使われる「焼くた
たき」で、食材の表面を軽く焼き、中には火を通さない
技法。昔は焼きあがりに薬味をまぶし包丁の腹で叩いて身
を締めることもあったため、「たたき」と名が付いたとさ
れます。もう一方がアジの「細かく切るたたき」で、包丁
で細かく叩くように切ることからその名がついたとされま
す。日本の伝統技法、興味深いですね。

解答と解説



土用丑の日、 プレミアムうなぎ。

贅沢にうなぎ2枚をふっくら
香ばしく焼き上げました。
助六のプレミアムです。



助六の鰻は、溜り醤油やザラメ砂糖を使
用し、見た目は少し黒めのこだわり自家
製焼き足した。丁寧に串にさしたら、
ゆっくりじっくり火にかけ、たれを絡め
たらさらに香ばしく焼き上げます。夏負
けしないとおきき、どうぞこの機会
に、是非ご賞味ください。

期間限定 7/25~7/30まで



※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 (サービス費込、税別)

百合プラン ¥12,000 (サービス費込、税別)

薔薇プラン ¥14,000 (サービス費込、税別)

椅子席 又は、掘りごたつ個室を
ご用意いたします。



結納、和ウェディング、お祝い
初め、七五三など様々なお祝
い行事に対応いたします。

女将お手製の 梅酒はいかがでしょう。



今年も厳選した材
料で、かつ余計な
ものは入れない自
然派梅酒を、女将

が大事に大事に漬けてみました。さわ
やかな香りがうれしい梅は三毒を断つ
といわれクエン酸・リンゴ酸がとくに
豊富で、疲労回復に効果が期待できま
す。昨年仕込みの梅酒も仕上がってお
ります。暑い季節、女将さっぱりとお
いしい梅酒をご賞味ください。



これからの季節にピッタリ。ロッ
ク・ソーダ割り・水割り・湯割り等、
お好みでどうぞお楽しみください。

2016
7月20日号
Vol. 55
〔発行〕2016. 7. 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

「お宮参り」

おみやまいり
英語：shrine visit

子供の誕生を感謝し、長寿と健康を祈る行事で、赤ちゃん
が生まれてから30日目から33日目(男の子は31・32日
目、女の子は32・33日目)までの間に氏神に参詣し、初め
て赤ちゃんが氏神に参拝することから「初宮詣(はつみや
もうで)」「氏子入り」とも呼ばれています。地域によっ
ては、7日目から100日目+と差があるようですが30日から
33日目とされているのは、この頃になって、産婦の「産の
忌」が明けるためで、それまでは氏神との対面が許されて
いないからとされ、忌明けの行事とか信仰という捉え方
でだった様です。現代のお宮参り行事にも、子供のすくす
くとした成長を願う家族の思いが、昔からの習わしとして
受け継がれている日本の文化ですね。氏
神参拝の際には、元々忌明けの済んで
いない母親が赤ちゃんを抱くのはよくな
いとされ、父方の祖母が抱いて参拝して
いたそうですが、産後の母親の体を気遣
うという思いもあったのではないかと
も言われているようです。日本の思いやり
文化が垣間みえますね。



参拝は神社にお参りするだけでも構わないようですが、
やはり、お祓いを受け、祝詞をあげていただく方が多い
ようです。お参りが済んだ後は、家族そろって助六へお
出かけください。かわいいお子様、お孫様の大切な日
に、心をこめておもてなしさせていただきます。

助六
TOPICS

助六で子供のお祝い

お子様、お孫さまの喜ばしいお祝いに、どうぞ助六へお越しくだ
さい。季節の美味しいお食事を、ご参加の皆様方だけのブライ
バートな空間でお楽しみ頂けます。お子様用のお膳・お弁当などは、お好みや年齢に
合わせてご用意いたします。もちろん、小さなお子様用の離乳食やお飲み物の持ち込
みも可能です。必要な食器類等、おもてなしスタッフまでお気軽にお申し付け下さい

<http://sukeroku.com/plan/okosama.html>

暑さを吹き飛ばす！



キンと冷えた生ビールが美味しい季節です。

いよいよ、夏本番！アツくてウマイ季節がやって来
ました！助六では、お好みに合わせて様々な銘柄の
ビールをご用意しております。泡立ちの細かく、温
まりにくい「陶器でお出しするビール」も大好評頂
いております。日本酒派の方には、きりっと冷えた「竹
酒」を。ほんのりと竹の香りが涼を奏でます。また、
和食には良く冷えた白ワインもお料理を引き立てま
す。赤ワインで飛騨牛も最高ですね。どうぞ、旬の
お料理とともにアツい夏をお楽しみください。



キリッと竹酒

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。

初めは毎日毎日同じ仕事をし、
コツコツと1つずつ覚えていき、
3年後くらいには煮方の仕事もさせ
てもらえるようになり、5年の月日が
過ぎて行きました。



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



旧暦八月は葉月(はづき)と呼び、葉が黄色く色づく頃だから「はづき」、または落葉が始
まるから「葉落月」が「葉月」になったと言われています。また、稲穂が実る時期であるか
ら「ほり(穂刈/穂登)づき」とか、雁(かり)が飛んで来始める時期だから、「初雁月(は
つかりづき)」が「はづき」となった、という説等もあるようです。
この季節は夜が徐々に過ごしやすくなる時期で、秋の半ば(旧暦)であることから仲秋と呼
ばれる時期を含みます。秋の「仲秋の名月」、しみじみ風物詩ですね。