

助六のゴルフ会、 多くのご参加ありがとうございました。

恒例となっておりますゴルフ会が、本年も開催されました。多くの方々にご参加頂き、朝早くのゴルフから夜遅くの懇親会までお付き合い頂き有難うございました。今回で11回目を迎え、毎年開催できるのも皆様のおかげさまと感謝いたしております。この日、あいにくの雨でしたが、2～3ホール目から次第に晴れ、過ごしやすなお天気になりました。懇親会での西川みゆきさんの華麗な「日本舞踊」も艶やかで、女将の「カラオケ・天城越え」も好評！場内盛り上がり、終始賑やかに過ごしました。来年も皆様のお顔が拝見できます事、楽しみに致しております。ご参加頂きありがとうございました。



こども マナー講座



女将の日々の学びと実践で培った知識・経験を活かし、マナー講座を開催いたしております。お子様へは、お箸の作法や茶碗、器の扱いなどクイズ形式で楽しくお伝えします。「魚をおろす」ところを見学した後は、美味しい食事で習得したマナーを実践してみましょう。

子供向けマナー講座 「おはしは、じょうずにもてるかな？」
日 時：8月27日(土) / 午前11:30～
対 象：小～中学生のお子様と保護者様
参加費：大人1人 + 子供1人 = 3,200円
(食事・飲み物込)
※追加…大人1人 + 2,000円 / 子供1人 + 1,000円
持ち物：普段使っているお箸
※ご予約は先着順に定員になり次第、締め切らせていただきます。

マナー講座 <http://sukeroku.com/about/okami-seminar.html>

ご法要のお集まりには、 くつろぎの助六で。

おつとめ会場のご用意から専門のお料理まで、誠心誠意、喪主様のお手伝いをさせていただきます。普段、執り行う機会が少ないからこそ分からないことも多く、ご不安な事もあるかと存じます。ぜひ、法事の際には、助六へご相談くださいませ。祭壇、お花の手配も宗派を問わずご用意させていただきます。もちろん途中のお茶出しもお任せください。



お部屋は、ゆっくりおくつろぎ頂けます様に、「掘りごたつ足落とし席」または「テーブル・椅子席」をご準備致しております。

法要のお料理

桔梗コース・・・7,000円(サービス・席料込、税別)
蘭コース・・・8,000円(サービス・席料込、税別)
特別懐石・・・10,000円(サービス・席料込、税別)

◎お料理のコース、ご人数様により無料で送迎の手配も承っております。ご予約の際にご確認ください。

大切なあの方へ、感謝をこめて、涼を贈る～助六のお中元。

◆助六オリジナル
大垣産米粉100%使用うどん
すいとむらさき

「水都紫」

栄養価が高く濃い紫色をした古代米の一種、黒米と、岐阜を代表するお米ハツシモ、そして、豊かな西濃の地下水で作った助六オリジナルの米粉うどんです。小麦アレルギーの方にも安心です。



◆米粉うどん4食入【箱入】(税込) ◆米粉うどん2食入【袋入】(税込)
[ハツシモ・黒米×各2食(麺つゆ付)]...2,100円 [ハツシモ・黒米×各1食(麺つゆ付)]...1,200円

●助六オリジナル 「竹酒ギフトセット」



お座敷で人気の竹酒が、乙なギフトセットに。骨酒にも◎

●竹酒セット (税込)
[竹筒×1本・竹猪口×2個]...5,000円

TEL ■受付時間/9:00～18:00 FAX ■24時間受付
0584-81-1290 0584-75-3355
E-mail ■24時間受付
sukeroku@oregano.ne.jp

※のし、包装、地方発送も承ります。※FAX、メールをご利用の方は、必ずご連絡先の記入をお願いいたします。ご注文内容の確認の為、お電話させていただく場合がございます。

夏の香り、魚と味わう。



梅雨明け～8月の中旬頃、最も美味しくなる長良川の天然鮎が入荷です。

清流の石につく藻を食べて育った天然鮎は、スイカのような香りがあるから「香魚」と呼ばれます。助六の多才な調理法でこの時期の成魚を存分に御堪能いただけます。どうぞ、今だけの夏の香りをお楽しみください。

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

※旬の食材を厳選しておりますので、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等がございましたら、ご予約の際にお申し付けください。

◆日時
7月31日(日)午後6時～
◆料金
10,000円
(食事・飲み物付)

お申込み・お問い合わせ
TEL:0584-81-1290
FAX:0584-75-3355
E-mail:sukeroku@oregano.ne.jp



第五回落語会

◆プロフィール 福島県会津若松市 出身
サラリーマン等を経て1998年8月、妻子がありながら28歳で三遊亭好楽に入門。
1998年8月 28歳で三遊亭好楽に入門。前座名「好作」
2002年3月 ニツ目昇進「好二郎」と改名。
その後、二年連続NHK新人演芸大賞出演。5年後に「にっかん飛切落語会奨励賞」受賞
2008年に「林家彦六賞」受賞したのち真打昇進。「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

懐かしい友と集う 同窓会

思い出話に花が咲き、変わらない笑顔で過ごした時間は、新しい宝物に。大垣の美味しい料理とお酒で乾杯。

大垣市で「クールおおがき同窓会おもてなし事業」が実施されます。人口減少対策の一環として市内で開催される同窓会に要する経費の一部が助成されるようです。助六はお集まりの皆様様に「また寄りあいたいね」と、ご満足頂けます様に心を込めておもてなし致します。せっかくの機会、いつもの同窓会より少し優雅な会を催されるのはいかがでしょうか。

助六は大垣駅から徒歩10分

幹事さまサポート 会費等のご予算、はがき等の手配・席の配置に送迎等お困りの事がありましたらお気軽にご相談ください。

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7

「アジのたたき」と「カツオのたたき」。同じ「たたき」でも意味は違います。どちらがうでしょう？



※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

海老と枝豆の 夏色軍艦巻き



<材料> 4個分
胡瓜 1本
車海老 5尾
枝豆 25粒程
ご飯 200g
ずし酢 20cc
マヨネーズ 少々

<作り方>

- ①ご飯とずし酢を混ぜ合わせ冷ましておく。
- ②胡瓜の両端を切り寝かせたままピーラーで出来るだけ切れず、しまわないようにスライスし、塩水に入れる。
☆ポイント☆胡瓜は真っすぐなものを選ぶとスライスしやすい。
- ③海老をボールに流水で冷まして、殻と背ワタをきれいに取り除き、1cm角に切る。
- ④切った海老と枝豆をボールに入れ、マヨネーズを合わせる。
- ⑤酢飯を食べやすい大きさに握りスライス胡瓜を巻き付ける。
- ⑥④で作った海老と枝豆を軍艦巻きにのせて完成。