

「 助六の日 」
日頃のご愛顧に感謝をこめて。

先々代の中村直人が創業した「四季料亭 助六」。皆様に愛され、お陰様で 66 年目を迎えました。10 月 6 日は、ここ大垣市高砂に店舗を構え、営業を始めた日です。日頃のご愛顧に感謝を込めて、ご来店の方に『特製ふりかけ』をプレゼントさせていただきます。ささやかではございますが、ご家庭でも料亭・助六の味を楽しんでいただければ幸いです。これからも「料亭文化を守ってゆく」と、この「日本文化を継承してゆく役割を果たす」と、「お客様の応接間となる」ことを助六の理念とし、より一層皆様にご満足いただけますよう、女将をはじめスタッフ一同、精進してまいりますので、これからも変わらぬご愛顧を賜ります様、宜しくお願い申し上げます。

十月六日、助六の日

落語会が開催されました！

今年の落語会も多くの方々にご参加頂き、大変嬉しく思っております。当日は、おもてなし係のまいこさんが司会に初挑戦しました。前座には、大垣市の和田医院々長の一服亭善快さんが出演下さいました。

今回の落語家・三遊亭兼好さんの演目は、「蛇含草」(じゃがんそう)と「代わり目」です。第一声から明るく、歯切れ・テンポのいい落語を聴かせてくれ、本編前の「マクラ」の段階で観客の心をしっかり掴みます。本編がはじまると笑いの中にも独自の江戸の粋な雰囲気、心地のよい気分になさしてくれました。落語会をご堪能していただいた後は季節感たっぷりのお料理を召し上がって頂きました。「是非来年も声かけてね。」とお客様からお声を掛けて頂き、ご参加の皆様楽しんでいただけたようで安心いたしました。是非、また助六の落語会へお越し下さいませ。

ふぐコース
ふぐを丸ごと味わう
大鍋のてっちり舌鼓
～贅沢なコース～
お一人様 10,000円～
(税・サービス料別)

※ふぐコースはふぐ会席より盛り・鍋の量が多くなります。ふぐ会席の鍋にはお好みの部位が入らない場合もございます。

追加料理
●白子焼 (2切)・・・2,500円 (税別)
●てっさ (1人前)・・・3,500円 (税別)
●ひれ酒・・・1,000円 (税別)

冬の味覚 ふぐ

ふぐ会席
様々なふぐ料理を楽しめる、お手軽会席

先付 吸物 焼物 口替り 蒸物 鍋 食事 水物
ふぐてっさサラダ 季節の吸い物 てっさ ふぐぼん酢焼き ふぐ握りすし ふぐ茶碗蒸し ふぐ唐揚げ てっちり (1人前) ふぐ雑炊 盛合せ

お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)

学ぶ・磨く・オトナ女子会に
蟹の美しい食べ方セミナー

冬の足音が聞こえ出すと、美味しいかにの季節がやってきます。しかし、足から身を取り出したり、甲羅を割ったり、食べるのが少し面倒・・・そう思われがちな「かに」。美しく食べるのは難しく感じますが、大切な席では、出されることが多い高級食材。これまで困った経験がある方もお見えではないでしょうか。今回のセミナーは「女子会」をテーマに、女性が身につけたい美しい食事の所作とともに、簡単できれいな蟹の食べ方をお伝えします。セミナー後に、実際のお食事で覚えたマナーを実践できる、人気のセミナーとなっております。自分磨きに是非ご参加下さい。

日時：2016年11月19日(土)
11時30分～13時30分
場所：四季料亭 助六
(大垣市高砂町1-20)
参加費：3200円 (食事・飲み物込)
※限定20名様

大垣城築城 480 年。節目の今年も大垣駅通り一帯・25 か所の催事場にて、十万石まつりが開催されます。大垣少年団体パレードが賑々しくオープニングを飾り、大垣市少年団体交歓大会や鉄砲隊演武など見ることができます。常葉神社催事に神輿、十万石おどりに子どもみこしも見所です。タイムスケジュールに沿ってハーレー展示やお菓子即売会、チャリティーバザーも開催されます。盛り沢山の賑やかな十万石まつりを楽しんだ後は、助六のくつろぎの個室空間へお越しください。お祭り後の心地よい疲労感を、美味しいお料理と大垣の地酒で、癒されてはいかがでしょうか。助六が心を込めておもてなし致します。

10月9日(日)
午前9時20分～午後4時
十万石まつり実行委員会 (0584) 77-1535

奥の細道サミット in 大垣

「奥の細道サミット」が 10 月 1 日・2 日、初めて大垣市で開催され、ゆかりの地代表者などが集まり報告会などが行われます。奥の細道むすびの地・駅通り周辺では、「芭蕉楽市」や「元気ハツラツ市」も同時開催されます。賑やかな文化の秋を堪能された後は、助六で食の秋をお楽しみください。心を込めておもてなしさせていただきます。

【記念講演】
「読書のおもしろさ～本が教えてくれること」
・講師：中江有里 (女優・作家)
【記念トーク】
「はじめての俳句」
・出演：岸本葉子 (エッセイスト)
◎とき：10 月 1 日 (土) 14:00 ～ 15:30
◎ところ：総合福祉会館 5 階ホール

大垣観光協会
「奥の細道サミット in 大垣」
0584 (77) 1535

ほっと一息、ちょっと贅沢な
助六の忘年会

http://sukeroku.com/pdf/16sukeroku_bounenkai.pdf/

忘年会のご準備は、お早めにどうぞ。

一年は早いもので、あと 2 カ月と少し。忙しくなる年末を迎える前に、忘年会の準備はお早めにどうぞ。旬の食材に大垣の地酒。ねぎらいの乾杯は、升の食前酒で！今年の忘年会は、上質な空間でくつろぎのお時間をお過ごしください。一年間の労をねぎらい、美味しいお料理とお酒を楽しむひとは、来年へ活力へと変わるでしょう。心地よくお過ごし頂けますよう、スタッフ一同心をこめておもてなしをさせていただきます。ご希望のお日にち、ご予算のご相談などお申し付けください。

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 9
焼き物を食べる場合、「はじかみ」と「焼き物自体」どちらを先に食べますか？

簡単でおいしい!! まかないレシピ

冬瓜のそぼろあんかけ煮

＜材料＞ 4個分

冬瓜	1/8個	水	350cc	片栗粉	10g
鶏ミンチ	70g	薄口醤油	50cc	水	15cc
ボイルしたキヌサヤ	2枚	砂糖	25g		

＜作り方＞
①冬瓜の皮を剥いて、種のところを切り落とし、一口大に切る。
②鍋に水を入れ沸騰したら、冬瓜を竹串がすっと通るくらいまで茹で、水にさらす。
③Aを鍋に入れ、沸騰したら冬瓜と鶏ミンチを入れ弱火で3分程煮る。
④Bを周から流し入れ、お玉でやさしくかき混ぜ、とろみをつける。
⑤器に盛りキヌサヤをのせて完成。

※答えと解説は裏面に掲載しております。