

助六の忘年会

一年間、お疲れさま
ほっと一息、ちよと贅沢な

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

新しい一年へ向かう活力となるよう、スタッフ一同心を込めておもてなしさせていただきます。

80名様まで 個室宴会承ります

少人数から大人数まで、助六はすべて個室をご用意いたします。周りを気にせず、ゆったりとお楽しみください。



▲プライベートな離れの個室 ▲掘りこたつで足もラクラク ▲厨房の付いた“きくの間” ▲テーブル席にも対応した大広間 ▲宴会にはお膳の席も人気です

季節の会席	ふぐ会席	ふぐコース
お一人様 6,000円～ (税・サービス料別) 先付・旬の魚お造り・吸物・季節の焼物 煮物・強肴・揚げ物・酢物 食事(御飯・赤出汁)・水物盛合せ	お一人様 6,000円～ (税・サービス料別) 先付(ふぐてっぴサラダ・造り(ふぐ刺 べっさ)・吸物・ふぐ握りすし 焼物(ふぐポン酢焼き)・煮物(ふぐ茶碗蒸し)・揚げ物(ふぐ唐揚げ) 一人鍋(ふぐ鍋 てっちり)・食事(ふぐ雑炊)・水物盛合せ	お一人様 10,000円～ (税・サービス料別) 先付(ふぐてっぴサラダ)・造り(ふぐ刺 べっさ)・吸物・ふぐ握りすし 焼物(ふぐポン酢焼き)・煮物(ふぐ茶碗蒸し)・揚げ物(ふぐ唐揚げ) 一人鍋(ふぐ鍋 てっちり)・食事(ふぐ雑炊)・水物盛合せ ※ふぐコースはふぐ会席よりも造り・鍋の量が多くなります。
飛騨牛すき焼き	飛騨牛しゃぶしゃぶ	お座敷天ぷら
お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)	お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)	お一人様 8,000円～ (税・サービス料別)

※旬の食材を厳選していますので、仕入れの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。

ふぐコース

ふぐを丸ごと味わう
大鍋のてっちに舌鼓
～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造り・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
- 造り 焼物
- 口替り 蒸物
- 揚げ物 鍋
- 食事 水物
- ふぐてっぴサラダ
- 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)

おおがきマラソン2016

12月11日(日) AM9:00start

魅力いっぱいの大垣を疾走！スタート地点は助六のすぐそばです。ランナーも、応援の方々も、マラソンの後はくつろげる助六で、余韻をたっぷり楽しみながら、美味しいお料理を堪能されてはいかがでしょうか。

◆ゲスト走者：千葉真子さん
(奥の細道結びの地大垣 交流大使)

◆受付期間：
先着順/8月15日～10月31日
(3kmの部申込は9/30(金)まで)

◆参加費：
ハーフマラソン ... 4,000円
3キロコース ... 1,000円

◆マラソン実行委員会
http://www.ogaki-marason

四季料亭 助六は、
おおがきマラソン ランナーを
応援します！

限定20名様

5,000円(税・サービス料込み)

ランナーさん応援プラン

- ・お弁当(2,500円相当)
- ・お飲み物
ビール1本 or ソフトドリンク
- ・お手荷物預かり(8:30より)
- ・お風呂(ご希望の方)

※画像はイメージです。

ご予約は、助六まで。
www.sukeroku.com
0584-81-1290

蟹の美しい食べ方セミナー

学ぶ・磨く、
オトナ女子会に

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・・・そうわれがちな「かに」。大切な席ではより美しく食べたいですね。今回は「女子会」をテーマに、女性が身につけたい美しい所作とともに、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

参加費 3,200円(食事・飲物込)
※限定 20名様

お申込 参加される方の氏名、ご連絡先をご記入の上、FAX・mailまたはお電話にてお申し込み下さい。

TEL 0584-81-1290

FAX 0584-75-3355

E-mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

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 10

「うに」を数える単位は
何でしょう？

まかないレシピ

簡単でおいしい!!

椎茸と海老の団子揚げ

～季節のキノコ天ぷら添え～

■レシピ/高橋 海斗

< 材 料 > 2人前

椎茸	2個
エリンギ	1/2パック
しめじ	1/2パック
海老	10尾
塩	小さじ 1/2
A	
卵	1個
水	120cc
小麦粉	150g

< 作り方 >

- ① 海老の殻をむき、背に切れ目を入れて背ワタを取り除く。
- ② 海老を水で洗い、水気を取って包丁でたたき、塩を入れてこねる。
- ③ エリンギは1cmスライス、しめじは3～4束に切り分けておく。
- ④ ②の海老を椎茸のかさの裏に詰める。
- ⑤ ③・④の材料に打ち粉をしてAを合わせた天衣をつき、165～170℃の油で黄金色になるまで揚げる。
- ⑥ 椎茸と海老の団子を半分に切り中まで火が通っていたら、皿に盛り付け完成。

<ポイント>パプリカやししとうなどを入れるとキレイに彩れる。

※答えと解説は裏面に掲載しております。