

助六 月替わり弁当

椿 弁当

12月



椿の花を模した華やかなお弁当です。

【12月限定】椿弁当 1個 2,000円 (税別)

12月の
こだわり
メニュー

- ・ 鮭ご飯
- ・ 鱈天ぷら
- ・ 特製出し巻き玉子

※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。

ご家庭で、お手軽に旬の味

冬の味覚、ふぐ



冬の味覚の代表、旬の「フグ」をご家庭でもお手軽にお楽しみ頂けます。お野菜・薬味も付いて準備なし、調理もお手軽な「ふぐセット」是非ご家族で、お楽しみ下さいませ。

お歳暮にもどうぞ。全国発送承ります。

◆とらふぐ料理セット <3人前> 15,000円～ (税別)

- ・ ふぐさし (一人10枚分)
- ・ ふぐちり (野菜・薬味付)
- ・ ふぐひれ

日本の四季、風土、地理

解答と解説

今では同じように扱われていますが、その歴史や目的は大きく異なります。「銚子」は平安時代生まれで、もともとは取っ手がついた鍋型の容器で結婚式の三三九度の儀式で使われる酒器です。一方、「徳利」は江戸時代に作られたもので、燗鍋に入れて酒を温めるのに適しています。現在の飲み屋などで使われているのはほとんどが徳利ですね。



※写真は蘭コース ※季節によって内容は変わります

法要のお料理

桔梗コース ￥7,000 (サービス料込、税別)

蘭コース ￥8,000 (サービス料込、税別)

特別懐石 ￥10,000 (サービス料込、税別)

椅子席、掘りごたつ個室4～60名様まで

人数等お気軽にご相談下さい。

法要のお勤め

祭壇、お花の手配など、宗派問わずご用意させていただきます。

15名様以上～、送迎も承ります。

※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 (サービス料込、税別)

百合プラン ￥12,000 (サービス料込、税別)

薔薇プラン ￥14,000 (サービス料込、税別)

椅子席 又は、掘りごたつ個室をご用意いたします。

人数等お気軽にご相談下さい。

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。

おおがきマラソン2016

12月11日(日) AM9:00start

助六は、おおがきマラソンランナーを、応援します。

ランナーさん応援プラン



限定20名様

5,000円(税・サービス料込み)

- ・ お弁当、お飲み物ビール 1本付き。
- ・ マラソン前より、お手荷物お預り。
- ・ お風呂も入浴可能。

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

日本の人生儀礼 「新年会」

しんねんかい
英語: New-year party

新年会(しんねんかい)は、一年の最初(正月)などに学校や職場などで行われる団体行事で、一般的に一年の始まりを祝う行事です。酒を酌み交わしたりして、お互い新年の挨拶を行います。また企業では、仕事始めに臨んで、経営方針や目標などを定めることが多くあります。新年会という言葉は、文献にその名を確認することは今のところ出来ていませんが、習慣としては、江戸時代の頃に武家の間で行われていたとのこと。その時代、忘年会は庶民の行事で、新年会は武家の行事だったようです。また、宴席で「今夜は無礼講で!」とよく言われますが、初めは忘年会で使われていた言葉で地位や身分の上下に関係なく楽しく騒ごうという意味です。「無礼講」の言葉の由来は、神事にまつわるお祭りで使用されていたそうで、昔は身分が上の方に、黙ってお酌をするのは無礼なことだ、と考えられていたので、仲良くお酒を酌み交わすために「無礼講」という言葉を使うようになった、といわれているようです。つまり無礼講とは目上の方々に失礼な態度をとってしまう日ではなく、普段



話す機会のない人とお酒を通じて会話する日なのですね。いかがでしょうか。その成り立ちを見てみると、やはりコミュニケーションを大切にするために開かれる会、という事が分かりますね。普段なかなか話せない方ともこのような会をきっかけに話しかけてみるといいですね。どうぞ、新年会は皆様で助六へお越しくださいませ。

助六 TOPICS

新年のはじまりも、くつろぎの助六へ。

一年のはじまり新年会は、どうぞ助六へお越しください。大切な仲間で気兼ねなくお過ごし頂けるお部屋に、升酒での乾杯、地物にこだわった旬の美味しいお料理とともに、心を込めておもてなしさせていただきます。

http://www.sukeroku.com

料亭の美味しいお料理で、ほっこり熱燗



いよいよ寒い季節が到来ですね。外の寒さも、この時期ならではのお酒を、美味しく感じさせてくれます。四季料亭 助六の日本酒は、利き酒師のスタッフが揃えた銘酒の数々です。和食に抜群に合う地元・大垣のお酒で、和のマリアージュをお楽しみください。

三ヶ月毎に地元・大垣のお酒をお勧めいたしております。

11月からは、「吟雪花 (三輪酒造)」です。

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。

「中の坊で一生懸命修業している時期に、たまたま今の女将と縁があり結婚いたしました。助六で調理長として任され、自分なりに頑張りがけ現在に至ります。」

助六 社長 今月のコラム

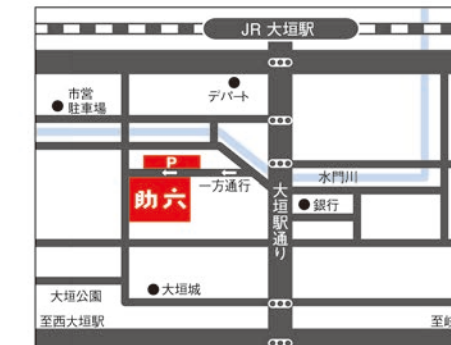
料理長の部屋 <http://hideyuki-nakamura.jimdo.com/>

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



春夏秋冬を 楽しむ 暮らしの 歳時記手帖

12月 December

師走

旧暦 12月 は師走(しわす)です。師走の語源は僧侶(師とは僧の事)が仏事で走り回る忙しさから、という平安時代からの古い説であり、文字の意味とも合っている事から有力と思われるが、「しはす」の意味や由来は不明でした。師走の文字も、この説に合わせて後から付けられたと言われています。他にお寺や神社などへ参拝者を案内し世話をする人を御師と言ひ、12月 は御師が一番忙しい時期なため師走という説があります。また、「年が果てる」と言う意味の「年果つ(としはつ)」が変化したと言う説もあり、師走の語源は正確には分かっていない様です。12月 は何かと忙しくなる時期。走り回る必要のない落ち着いた師走を過ごせるように、お正月に向けた準備も、早め早めに万全にしたいものですね。