

寿

結婚披露宴が行われました。

晴れの日、にふさわしい秋晴れのすがすがしいこの日、ご結婚式ならびに、ご披露宴がとり行われました。羽織・袴姿が凛々しい新郎と白無垢に身を包んだ新婦は、助六より人力車に乗り、結婚式に向かわれました。



この日の主役、新郎新婦の入場です。若い二人の姿に、ご来賓の皆様の微笑みと拍手が印象的です。



金屏風の前に並ぶお二人。とても素敵ですね。



お二人のこれからを支える事もあるでしょう、大切な方々からの祝辞を頂戴いたしました。



お母様に添われてお色直しの新婦。



地の物にこだわった、新鮮で美味しい食材を、贅沢に使った和コース料理をご堪能頂きました。



祝宴でもご紹介があったウェルカムボード。ミッフィが可愛らしい。



とても嬉しそうなお二人の共同作業
ケーキ入刀～ファーストバイト♪



嬉しいコメントを頂きました！

四季料亭 助六様

昨日は素敵な日となり、助六様には感謝の気持ちでいっぱいです。皆、料理が美味しかったと感動しておりました。会場でいろんなBGMを流したり、急遽カラオケがあったりと、楽しく過ごさせていただき、また、スタッフさんの対応にも感謝しております。人力車、人生で初めて乗りましたが、眺めがよく、通りがかりの人がたくさん手を振ってくれました。昨日は祝日で、市役所前とかも車通りが少なく人力車の移動がスムーズでした。前撮りも挙式も時間に余裕ができ、披露宴も早く始められて良かったです。



助六の忘・新年会

一年間、お疲れさま
ほろと一息、ちよと贅沢な

ご準備は、
お早め
どうぞ。

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

一年の締めくくりも、新年のお顔合わせも寛ぎの助六へ。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

お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)

先付・旬のお魚お造り・吸物・季節の焼物
煮物・強肴・揚物・酢物
食事(御飯・赤出汁)・水物盛合せ

飛騨牛すき焼き

お一人様 6,000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。

ふぐ会席

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・てっぴ)・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)・揚物(ふぐ唐揚げ)
一人鍋(ふぐ鍋・てっぴ)・食事(ふぐ雑炊)・水物盛合せ

飛騨牛しゃぶしゃぶ

お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)

ふぐコース

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・てっぴ)・ふぐ握りすし
揚物(ふぐ唐揚げ)・ふぐ大鍋(ふぐ鍋・てっぴ)・食事(ふぐ雑炊)
水物盛合せ

お座敷天ぷら

お一人様 8,000円～ (税・サービス料別)

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 11

「銚子」と「徳利」。

どう違うのでしょうか？



簡単でおいしい!! まかないレシピ

■レシピ/土屋 雅

人参と昆布のきんぴら



< 材 料 > 2人前

人参 50g
水でもどした昆布 10g
蕪菜 15g
卵 1/2個
薄口醤油 25cc
酒 25cc
味噌 25cc
胡麻油 大さじ1
塩 少々

< 作り方 >

①溶いた卵を薄く焼き、錦糸玉子を作り冷ましておく。
②湯を沸かし、塩を入れて蕪菜をボイルする。
③人参・水でもどした昆布を長さ5cm、幅1mmの拍子木切りにする。
蕪菜は長さ4cmに切り、錦糸玉子は長さ4cmの細切りにする。
④胡麻油をフライパンで熱し、人参・水でもどした昆布を炒める。
火が通ったら薄口醤油、酒、味噌を入れ、汁気が無くなるまで炒め、最後に蕪菜を加えて30秒炒める。
⑤皿に盛り付け、上に細切にした錦糸玉子のをせて完成。
<ポイント>人参は少し歯ごたえが残る程度に炒める。

※答えと解説は裏面に掲載しております。