

助六 月替わ弁当

# 翡翠弁当

5月

5月の新緑を翡翠の色に例えたお弁当です。  
【5月限定】翡翠弁当 1個 ¥2,000 (税別)

5月のこだわりメニュー

- ・豆ご飯
- ・稚鮎の天ぷら
- ・季節のたき合わせ(筍・鯖など)

※ご予約はご来店、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。

平日  
お昼限定

ご予約承ります。

## 枡ます会席

生産量日本一を誇る大垣の枡。お祝いの席にもぴったり、枡を使った華やかな料理の数々をご用意しております。ちょっと贅沢な女子会ランチや、遠方からのお客様へのおもてなし、ご家族のお祝いなどに、是非ご利用ください。

平日お昼限定 会席席 4,000円～ (税別・サービス料込)

お一人様 ※枡会席は個室をご用意させていただきます。

日本の四季、風土、地理

解答と解説

江戸時代の寛永20年、林春斎・林春徳が編纂した「日本国事跡考」とい書物の中で「三処奇観」として、松島・天橋立・厳岩が合わせて紹介されており、これが日本三景の誕生だと言われている。一度は訪れておきたい名所ですね。

※写真はコース ※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

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。

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。

「広間の桜」満開になりました。

3月25日から始まった「広間の桜」。実は今年で4年目になります。おかげさまで、毎日ツアーのお客様にご好評いただいております。この桜本物ですか？凄いですね。などと言っていただいております。アンケートにも、「桜とお食事良かったです。」「大垣に来た時にはまた寄りたいです。」「書いてありました。」「助六新聞」でお知らせしているおかげでしょうか、夜のご予約の際に「夜桜のお部屋で」「夜桜の部屋空いてる？」とご要望をいただけるようになりました。来年の春も是非「広間の桜」へお越しください。

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。

時は過ぎ、私は商業高校にいきまし。就職クラスにいたのですが進路に悩んでいました。そんな私を見て母が「秀之、これからはね…」

つづく

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/](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

## 日本の人生儀礼 「同窓会」

〔どうそうかい 英語: Alumni Association〕

同窓会は、大きく分けてふたつに大別されます。ひとつは、その学校の卒業生同士が当時を振り返るために集まるイベント。そしてもうひとつは、その学校の卒業生により組織される非営利団体。特に同時期に卒業した者が集まる場合を「同期会」、同じクラス(学級、ホームルームなど)であった者が集まる場合を「クラス会」と呼ばれたりしています。また、大学においては「ホームカミングデー(home coming day)」と称して、歴代の卒業生に母校を懐かしんでもらうために開催しています。一般に同窓生間の親睦・懇親、母校・後輩への後援などを目的として組織され、会則等を制定し、代表役員を定めたくて総会・幹事会の開催、会費の運用のような活動を行なうことが多く、母校に対して卒業生の総意を示す団体とされています。そんな



懐かしい顔が揃ったら、思い出話を華を咲かせてみたいところですね。料亭・助六では、厳選した四季折々の会席料理と共に、贅沢な個室空間で再会と思い出を楽しんでいただけます。是非、この機会にご用命ください。

助六 TOPICS

### 「老舗料亭・助六で同窓会」

どれだけ時が流れても、懐かしい顔がそろえばあの日に戻ってしまう。ともに笑い、泣いた、かけがえない友との再会に、思い出話に話に花が咲き、少し贅沢な個室空間に旬の食材と名酒で乾杯。料亭助六でおいしい料理とお酒で再会と思い出を楽しみませんか。少人数～大人数まで完全個室。助六は、全力で幹事さんをサポートします。ご予約や人数、席の配置に送迎など、お気軽にお問い合わせください。

◎お問い合わせ 四季料亭助六 TEL.0584-81-1290



## 稚鮎

川魚の代表といえば、「鮎」。長良川の夏の風物詩、鶺鴒も5月から開催されます。

一足早く、琵琶湖産の稚鮎が4月から入荷しております。この時期だけしか味わえない、まだ骨もやわらかい小さな鮎です。天婦羅や塩焼きで、頭からまるごと召し上がってください。

5月には溪流での漁も解禁になり、いよいよ岐阜を代表する味覚、鮎のシーズンが訪れます。

春夏秋冬楽しむ暮らしの 歳時記手帖

5月 May

旧暦5月を葺月(さつき)と呼びます。「さつき」は、この月は田植えをする月であることから「早苗月(さなへつき)」と言っていたのが短くなったものです。梅雨入りから梅雨最中の季節。また、「サ」という言葉自体に田植えの意味があるので、「さつき」だけで「田植の月」になるとする説もあります。「五月雨(さみだれ)」は梅雨。「五月(さつき)晴れ」は梅雨の中休みの晴れをいうんですね。