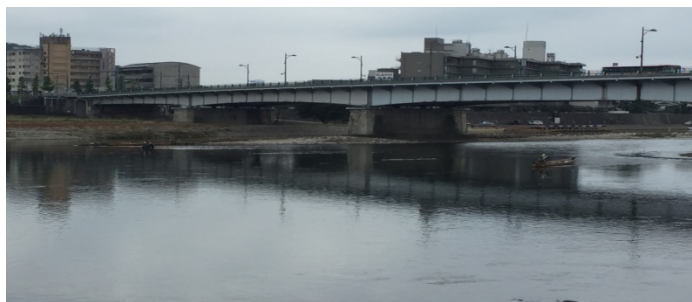


# 石金便り

二〇一六年十一月号

Vol.5

すっかりと秋めいてきましたね。  
鵜飼も終わり、旅館前では瀬張り網漁が始まり、いよいよ今年の鮎も終わりを迎えようとしています。



鮎は秋になると産卵のために川を下ります。鮎が川を下るのに合わせて、長良川の各所に約十メートル間隔で、杭が打たれ、白いロープが結ばれます。ロープが川面をピチャピチャと音を立てるのにびっくりして往生しているところに網を投げ、漁をするのがこの「瀬張り網漁」と言います。

鵜飼の終盤頃から十一月の初め頃までしか見ることができない、長良川の秋の風物詩になっています。

さて、今年もおせち料理の受付が始まりました。

石金では、毎年おせち料理をご用意しております。おせち料理は十二月三十一日に各ご家庭に当館スタッフにて手渡しにてお届けに伺っております。また、遠方のお客様でお届けに上がることができないお客様には、同じく十二月三十一日に届くように宅急便にてお送りさせていただきます。



ご自宅用にはもちろん、お世話になった方へのお歳暮として、またご実家のご両親への年始のプレゼントとして、ご用命いただくこともございます。

是非今年も、石金のおせち料理で新年を迎えください。

最後に十一月の料理の一部をご紹介致します！ 今月より、会席料理に一人鍋が登場します。鍋の内容も毎月変わりますので、ほっこりお楽しみください。



美濃ヘルシーポークと岐阜若鶏の鶏団子を楽しむ「美濃鍋」です。あっさりとした舌触りです！

自家製鮫肝を特製ジュレでお召し上がりを！  
旬を迎えた鮫鱈。「海のフオアグラ」とも言われていますよ。



零余子真丈と木耳麩のお吸い物。零余子（むかご）とは、自然薯の子供のようなもので、コクのある味わいですよ。



また、冬の季節には鍋料理でのご宴会もご案内致しております。  
美濃ヘルシーポークを使用し、あっさりとした特製出汁でお召し上がりいただく、当館一番人気の「豚しゃぶ」や岐阜の名産飛騨牛でいただく「すき焼き」、「牛しゃぶ」もご用意しております。



今年も残すところ僅かになりましたね。忘年会、新年会の問い合わせも忙しくなってきました。情報誌に曜日限定のクーポンを載せました。ご利用いただき、お得に楽しい一時をお過ごしください。お待ちしております。