

待ちに待った桜の季節到来。出会いを彩る助六の歓迎会。

3月と言えば別れの季節。「送別会」のシーズンです。3月が終われば次は、出会いの季節。「歓迎会」のシーズンですね。助六では、歓迎会のご予約受け付け中です。この日の主役である、送り出される方々も、これまで一緒にやってきた方々との最後の宴を。また、これから新たに迎えられる方々も、新たな出発のお祝いに、是非、助六で宴をお楽しみくださいませ。春は芽生えの季節、美味しいものがたくさんあります。まだまだ外は冷えますが、お皿の上の小さな春をご堪能くださいませ。

送迎される方には
助六オリジナル箸
プレゼント!!



季節の会席

お一人様 6,000円～ (税・サービス別添)

先付・旬の魚お造り・刺身・季節の煮物・煮物・強肴・湯物・煎物・食事(御膳、赤だし汁)・水物適合



お座敷天ぷら

お一人様 8,000円～ (税・サービス別添)

飛騨牛しゃぶしゃぶ

お一人様 6,000円～ (税・サービス別添)



飛騨牛すき焼き

お一人様 6,000円～ (税・サービス別添)

助六は幹事さんをサポートします!! ご予算や人数、席の配置に合わせなど～お気軽にご相談ください。



80名様まで 個室宴会 承ります

記念日には、
助六でお座敷天ぷらを。



助六のお座敷天ぷらは、室内に厨房がある“きくの間”にて、目の前で職人の仕事を見ながら、揚げたての天ぷらをお楽しみいただけます。自分たちだけのお座敷で、自分たちのために揚げたてのお座敷天ぷら、贅沢ですね。ゆったりと優雅なひとときを大切な人たちと贈ってみませんか?是非、記念日にご家族の皆様とご利用ください。サプライズでお花をプレゼントしたい、などのご要望がありましたら、是非ご相談ください。スタッフ一同、素敵な思い出のお手伝いをさせていただきます。

お座敷天ぷらプラン

12名様まで (細りこたつ席)

お一人様

8,000円～ (税・サービス別添)

※前日までにご予約ください。

枡会席 ご予約承ります。

平日
お昼限定



平日お昼限定

枡会席

お一人様

4,000円～ (税別・サービス別添)

※旬の食材を厳選しておりますので、仕入れの状況等により内容は写真と異なる場合がございます。枡会席は個室をご用意させていただきます。

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。

生産量日本一!
大垣の枡を使った特別限定会席

大垣域の外堀であった水門川を、新緑の時期、たらい舟で下り
俳人松尾芭蕉「奥の細道」の旅の終着地「奥の細道むすびの地」。
「二人の愛を結ぶ」結婚式を行います。
披露宴には、大垣の食材をふんだんに使った料理で、
皆様をあたたかくおもてなしします。
「水の都」大垣で、一生の思い出を創りませんか!



大垣婚

開催
決定

とき 5月8日(日)

大垣らしさが詰まった特別な結婚式を挙げてみませんか♡



予てより募集しておりました「大垣婚」カップルが決定! 今年の5月8日開催!

一部プラン内容の変更はございますが、部分観覧が可能ですので、ご興味のある方はお声をお掛けください。
助六では今後も大垣ならではの企画を考えてまいります。HP、助六新聞等より告知させていただきます。

「料亭で叶える和ウェディングで二人らしいおもてなしを」

料亭でしか味わうことしかできない「料亭らしい」ウェディング。落ち着いた空間、助六自慢のおもてなしと
四季折々の料理をご提供いたします。見学、ご見学など気軽にお問い合わせください。



「季節の会席」毎月の献立を ホームページで紹介しています。

毎月、旬の食材を厳選した季節の会席料理。月ごとに変わる献立をホームページで紹介しています。トップページの新着情報をご確認ください。

アレルギーなどで食べられない食材がありましたら、ご予約時にご相談ください。
※仕入れの状況等により内容は掲載のものから多少変更になる場合がございます。



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。

13

小春日和の「小春」とは、
具体的に何月頃をさしますか?



※答えと解説は裏面に掲載しております。

簡単でおいしい!! まかないレシピ

■レシピ/香澤製菓

筍の梅豚巻き

～菜の花ディップ添え～



<材料> 3人前

筍水煮 6切
豚コースしゃぶしゃぶ肉 6枚
梅干し 6個
大葉 6枚

サラダ菜 1枚
ミニトマト 1個
塩コショウ 少々
油 大さじ1

<材料>

菜の花 4束
マヨネーズ 小さじ2
塩 少々
ブラックペッパー 少々

<筍の梅豚巻き 作り方>

①まな板に塩コショウをふりかけ、その上に豚肉を並べる。豚肉に大葉・筍・梅干しをのせて巻く。
②フライパンを熱して油を大さじ1入れ、まんべんなくのばしたら①を入れ焼く。
③焼けたら器に盛り、サラダ菜・ミニトマトを飾り完成。

<菜の花ディップ 作り方>

①菜の花をボイルして、水で冷やし、水気を取り、ミキサーに菜の花とAを入れ混ぜたら完成。

