

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



「大垣婚」で
結婚式・披露宴をされたい
カップル募集!!

平成29年5月3日(水・祝)開催

～プラン内容～

＜プラン内容＞※当日は一部プラン変更がございます。

- ◆新郎新婦・参列者、たらい舟乗船
- ◆奥の細道むすびの地記念館にて挙式
- ・水の合わせの儀(人前式)
- ・むすびの泉の水汲み
- ・新郎新婦、人力車で退場
- ◆助六にて披露宴
- ・大垣を含めた西美濃産の食材を使ったお料理...etc

＜募集条件＞

- ・大垣で結婚式を挙げたいと思っている方
- ・和装婚を望んでいる方
- ・メディア、SNS等の写真掲載に同意できる方

＜協力＞

- ・大垣市
- ・大垣観光協会

～お献立～

- ＜先付＞いりろ醤油漬け・胡麻豆腐・もちこ寿司(大垣産)
・大豆煮(大垣産)・出し巻き玉子(大垣産)
- ＜造り＞鮎・鮎・鮎・八・山葵(大垣産)
- ＜吸物＞蛤吸物
- ＜焼物＞鯛姿焼き・俵型赤飯
- ＜煮物＞野菜(大垣産)・たき合わせ
・茄子・大根・枝豆・こんにゃく・人参・角巻豆腐(神戸町産)
- ＜強肴＞飛騨牛ステーキ・野菜(大垣産)・ブロッコリー・人参・玉ねぎ
- ＜揚物＞大海老・蟹爪・椎茸(大垣産)天婦羅
- ＜食事＞西濃の水・ハツシモ・黒米で作った米粉うどん・水都紫
- ＜水物＞いちご(大垣産)
- ドリンク
- ・吟雪花(三輪酒造)
 - ・美濃紅梅(武内酒造)
 - ・覚眠森水酒(渡辺酒造)
 - ・女将の漬けた梅酒(大垣産)
 - ・大垣の水

ご希望のものをスタッフにお申しつけください。

タイムスケジュール

7:00	新郎新婦 美容室入り
8:30	新郎新婦 助六入り
9:00	前撮り
10:15	助六から乗船場まで移動
10:40	たらい舟乗船
11:10	たらい舟降船
11:30	リハーサル
12:00	挙式(水合わせの儀)
12:30	挙式終了
13:00	人力車で助六へ移動
13:30	披露宴開演

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。



▲水合わせの儀(人前式)



▼ウェディング
饅頭に入刀



▲大垣、西美濃の食材を使った
お料理でおもてなし。

大垣城をバックに二人の思い出を残します。▶

▼プロのクオリティで
お二人をサポート。



大垣婚

大垣城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」で
「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ます。
「水の都」大垣で、一生の思い出を創りませんか！



80名様まで個室宴会承ります



▲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

おめでとう新年
一年のはじまりは助六へ

親しいご友人やお仕事のお仲間の方々と
新年のお祝い・お顔合わせには、どうぞ助六
へお越しください。地元・大垣の地酒を升で
乾杯！ふぐコースや飛騨牛しゃぶしゃぶ・
すき焼き会席、新鮮な旬の食材を使った季節
のお料理をお楽しみ頂けます。また、小人数
から大人数様まで、助六では全てのお客様に
個室をご準備。お席も、お座敷や椅子席・掘
りこたつ席のご準備致しております。皆様
にお寛ぎ頂けます様心を込めておもてなしさ
せて頂きます。

<http://sukeroku.com/>

助六の
新年会

旬の味覚 ふぐ

ふぐ会席

様々なふぐ料理を楽しめる、お手軽会席



お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)

- 先付 吸物 造り 焼物 口替り 蒸物 揚げ物 鍋 食事 水物
- ふぐてっぴサラダ
季節の吸い物
てっさ
ふぐぼん酢焼き
ふぐ握りすし
ふぐ茶碗蒸し
ふぐ唐揚げ
てっちり(一人前)
ふぐ雑炊
盛合せ



ふぐコース

ふぐを丸ごと味わう
大鍋のてっりに舌鼓
～贅沢なコース～

お一人様 10,000円～
(税・サービス料別)

追加料理

- 白子焼(2切)・・・2,500円(税別)
- てっさ(1人前)・・・3,500円(税別)
- ひれ酒・・・1,000円(税別)

※ふぐコースはふぐ会席より盛り・鍋の量が多くなります。
ふぐ会席の鍋にはお好みの部位が入らない場合もござ
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
たり前とされていることが、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 12

「大学イモ」の
「大学」は、何大学の
ことでしょうか？



簡単で
おいしい!! まかないレシピ

豆腐ステーキ

＜材 料＞ 2人前

- 木綿豆腐 1/2丁
- 長芋 5cm程
- 万能ねぎ 5cm
- 醤油 10cc
- 塩 2g
- バター 10g
- 卵 1個
- 針唐辛子 少々

＜作り方＞

- ①長芋の皮を剥き、すりおろす。
- ②すりおろした長芋に醤油・塩・卵を混ぜ合わせる。
- ③熱したフライパンにバターをひき、豆腐を焼く。フライパンに蓋をして、火加減は中火より弱火くらいで焼くと中まで火が通りやすくなる。
- ④焼けた豆腐の上から②を流し入れる。玉子に火が通れば、器に盛り付ける。
- ⑤お好みで万能ねぎと針唐辛子を添えたら完成。

※答えと解説は裏面に掲載しております。