

新しい仲間への歓迎と、
お世話になった方へ感謝の気持ちを
心に残る宴で乾杯！



80名様まで
個室宴会
承ります

助六の歓送迎会

少し贅沢な個室空間で、厳選された旬の食材を使った会席や大垣の地酒、こだわりの銘酒で！
付くて飲みやすいカクテルや梅酒も各種ご用意！他のお客様を気にすることなく新旧交え、大
いに盛り上がってください。

助六は全て
個室をご用意いたします。



<p>季節の会席(2月:桜花会席) お一人様 6,000円～(税・サービス料別) 先付・旬の魚お造り・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</p> <p>お座敷天ぷら お一人様 8,000円～(税・サービス料別)</p>	<p>飛騨牛すき焼き お一人様 6,000円～(税・サービス料別)</p> <p>飛騨牛しゃぶしゃぶ お一人様 6,000円～(税・サービス料別)</p>
---	---

助六は幹事さんをサポートします!! ご予算や人数、席の配置に送迎などなど…お気軽にご相談下さい。

生 女将の美人講座

シリーズ1「粋なお辞儀は腰にあり」

7年前、初めてインターンシップの学生を受け入れ、助六の将来を学生と考えました。学生から「おかみさんは何十年も日本文化に携わってきたのだから、和食の食べ方の講座をしてはどうか」と提案をいただき、独学ではいけないと早速、小笠原流礼法で礼儀作法を習いにいきました。そこで初めて教えて頂いたのがお辞儀です。先生に「お辞儀は相手に対する敬いの心の表れで、いつも深くお辞儀をすれば良いものではなく、場所、相手によって頭の深さを変えることが大切なのです。またお辞儀は頭を下げる物ではなく、腰を折るのです。」と教えて頂きました。立ってお辞儀をすることを立例と言ひ、背筋を伸ばして上体から腰を折り、前傾させます。

・会釈は(浅いお辞儀)直立の姿勢から、上体を15度程前傾させる。手は前傾と同時に脇から少し前に身体に沿って移動する。

・普通礼は(敬礼)、会釈より上体をさらに前傾し、手のひらが腿のあたりにくる深さを限度とする。前傾角度はおおよそ30度位。
◆最敬礼は、普通礼よりも更に前傾させて、手先が膝頭に達するくらいの深さまでを腰を折る。お辞儀は息を吸いながら姿勢を前傾し、姿勢を止めたところで息を吐いて、また吸いながら姿勢を戻します。(礼三息)体が戻ったところで「おはようございます」等のことばを言います。また、前傾して腰を折る時よりも、身体をもとに戻す時に時間をかけるときれいなお辞儀になります。

Episode: お辞儀エピソード

久しぶりにお茶のお稽古に伺ったとき、「一服差し上げます」と頭を下げお茶のお手前を始めようとしたとき、お茶の先生に一言「頭が高いよ」と注意をいただきました。歳を重ねると知らず知らずのうちに頭が高くなっていったと反省し、頭の高さを意識するようにしました。「師匠」に感謝です。



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

～プラン内容～

◆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〕・くらの栗油漬・胡麻豆腐・もろこし有司(大垣産)
・大豆(大垣産)・おし焼き玉子(大垣産)
〔湯〕・餅・餅・餅(大垣産)・山菜(大垣産)
〔乾物〕・梅干・梅干
〔煮物〕・鯛・鯛・鯛
〔焼物〕・鯛・鯛・鯛
〔揚げ物〕・揚げ物・揚げ物
〔デザート〕・和菓子・和菓子・和菓子
〔飲み物〕・日本酒・日本酒・日本酒
〔デザート〕・和菓子・和菓子・和菓子
〔飲み物〕・日本酒・日本酒・日本酒



「大垣婚」で
結婚式・披露宴をされたい
カップル募集!!

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、皆様を温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!

大垣婚

平成29年5月3日(水・祝)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。

活 旬の食材 桜鯛

日本では、長寿やお正月などの祝い事などにつきものの「鯛」。「目出度い(めでたい)」をかけて、縁起の良い語呂合わせからおめでたい席には、鯛を用いるようになったと言われています。



鯛は、低脂肪・高タンパク。しかも、消化吸収がよいので、胃腸の弱い方やお年寄り、生活習慣病が心配な方にもぴったりです。白身坂の特有のタウリンも豊富で疲労回復、またコレステロール値を下げる作用もあり肝臓病の予防にも効果があるとされています。

また、日本では古くから赤色を尊く侵しがたい神聖な色彩として扱っていた為、真鯛の中でも、もっとも色鮮やかな赤色をしている「桜鯛」を、祝賀や神事などといったおめでたい席に利用してきました。さて、この桜鯛は、一般的な真鯛とどのような違いがあるのでしょうか。真鯛は12月初頭から3月終わりにかけて旬を迎えます。特に産卵期である春は桜のように鮮やかな美しい色彩を持っているといわれており、桜の咲く頃、春の訪れとともにやってくるこの時期の鯛を「桜鯛」と呼びます。しかし、真鯛がもっとも美味しいといわれる本当の旬は、実は寒さの厳しい1月2月と言われています。産卵前のこの時期は、子をもつために栄養をたっぷり蓄え、尻尾まで太ったこれぞ鯛!という風格のものがみられます。ちなみに、5月～6月にとれる鯛は、麦わらが取れる時期の鯛で「麦わら鯛」と呼ばれ、鯛としては、産卵後の精も根も尽き果て、やせている鯛のようです。少し贅沢ですが、やはり旬のものを美味しく頂きたいものですね。

ご家庭での鯛の選び方
・切り身…血合いの赤色が鮮やかで白身に透明感のあるもの。
・一尾…目が澄んでいて、エラが鮮やかな赤色のもの。

助六では、厳選した旬の食材を使い、日本の四季を堪能していただけます。もちろん、旬の美味しさに合う、大垣の地酒やこだわりの銘酒を取り揃えております。ぜひ、寛ぎの助六へお越しくださいませ。