

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～

- ＜プラン内容＞※2014年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＞ へちま露酒漬か胡麻豆腐・もろこ煮(大垣産)
大豆煮(大垣産)・出し巻き玉子(大垣産)
- ＜前菜＞ 鮎・鮎・鮎(大垣産)
- ＜刺身＞ 刺身物
- ＜焼物＞ 鱈の塩焼き・伊勢赤鯉
- ＜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・角切豆腐(伊勢産)
- ＜強肴＞ 焼豚ステーキ・野菜(大垣産)・フロッグリー・人参・玉ねぎ
- ＜飯物＞ 大海老・蟹肉・椎茸(大垣産)天婦羅
- ＜食前＞ 香露の水・ハツシモ煮(大垣産)・お茶(大垣産)
- ＜水物＞ へちま(大垣産)
- ドリンク
お茶(三輪産)
美濃紅梅(武内産)酒
愛宕森水酒(武内産)酒
女房の漬けた梅酒(大垣産)
大垣の水



「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、皆様の温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!

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。

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！
甘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)</p> <p>お一人様 6,000円～(税・サービス料別)</p> <p>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>飛騨牛すき焼き</p> <p>お一人様 6,000円～(税・サービス料別)</p>
<p>お座敷天ぷら</p> <p>お一人様 8,000円～(税・サービス料別)</p>	<p>飛騨牛しゃぶしゃぶ</p> <p>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2 「最大の言葉遣いは笑顔とありがとうにあり」

小笠原流の礼儀作法を学び始めると、作法はもとより、言葉遣いが一段と気になるようになりました。特に、「お」「ご」の付け方には注意を払うようになりました。「お」「ご」を付け過ぎたり、尊敬語と謙譲語を取り違えないようにしましょう。

尊敬語

1) 名詞に付くとき

相手や話題の対象自身の事柄、持ち物に付く。
「お顔」「お宅」「お手紙」「ご職業」「ご心配」等

2) 動詞に付くとき

相手の動作を表す動詞の形容形に付くとき

3) 形容詞に付くとき

相手やその持ち物の状態に付ける。悪い言葉には付けない。
「お美しい」「お優しい」「ご立派」「汚い」「乱暴」等には付けない

謙譲語

1) 名詞に付くとき

自分の行為が相手に及ぶとき 自分側のものに「お」えを付ける。「お手紙を差し上げる」「ご容赦ください」「お祝いを申し上げます」
相手に属する語に「お」を付ける
「お目にかかる」「お手をわずらわす」「お耳に入れる」など。

丁寧語

1) 相手と自分の立場には特に関係のない名詞付ける
「ご多分」「ご利益」「おかず」「おにぎり」

礼法指導者養成講 < ビジネスマナー編 > より

Episode: エピソード

女将としてお客様の会社に訪問したり、お宅に伺ったりすることがあります。ある会社で、社長とお話をしていた時に社員さんがお茶を私と、社長に出してくださいました。社長がお茶を出した女性に話の途中にも関わらず、ずっと彼女を見て「ありがとう」とおっしゃった。私にとってはとても印象的な出来事です。それ以来、お茶を出していただいたら話の途中でも「ありがとうございます」と笑顔と言添えるようにしています。感謝は伝えて、行動は粋がいいですね。

臨時休業のお知らせ

休業日

- ・3月12日(日)
～15日(水)
- ・3月20日(月・祝)
- ・3月21日(火)

いつも本当にありがとうございます。この度、助六はリニューアルする運びとなりました。その為、左記の通り完全休業とさせていただきます。工事中ご迷惑をおかけし、大変申し訳ありませんが、何卒ご了承ください。尚、ご予約は休業中もお電話にて承ります。新しくなる助六で、皆様をお迎えできます事を、従業員一同、心待ちにしております。

活 旬の食材

細魚 さより

銀色のスマートな魚体を輝かせて海面を飛び跳ねる、春が訪れる3～5月が旬の細魚。20～30cmのスマートな延長形で、細長い下顎が特徴。この下顎の先端部は赤く上顎は平らで、上から見ると三角形を呈しており、鱗があります。体色は、背部が銀青色で小さな鱗があり、体側と腹部は銀白色をしています。上からは海の青さ、下からは太陽光の白さにうまく溶け込み、外敵から身を守っているそうです。動物プランクトンを主な餌としている細魚は、

白身で癖の無い上品な味を生かし、キスなどと並び、高級なてんぷらの具材となります。また、お澄まし具材にも向きますね。細身で流線形の細魚は群れを組み、水面下を矢の様に走ります。その有様はなかなかの見もので、一度見たら細魚のファンになること疑いない、というほど美しいのです。流麗な姿と、脂肪が少なく淡白な味と身の美しさ、そしてその動き、三拍子揃った細魚は魚界の麗人美人とほめられています。反面、腹腔内の薄い膜べったりと黒く苦味があり、そんなところから、腹黒い女性のことを「細魚のような女性」なんて言うそうですよ。



ご自宅で選ぶポイント!

下顎の先端部は紅をさしたように赤く美しい色かどうかが鮮度のバロメーター!