

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。



季節の会席(4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 お座敷天ぷら お一人様 8,000円～(税・サービス料別)	飛騨牛すき焼き お一人様 6,000円～(税・サービス料別) 飛騨牛しゃぶしゃぶ お一人様 6,000円～(税・サービス料別)
--	---

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。



世界に認められた銘酒



伊勢志摩サミットで飲まれた冷酒



全国各地の厳選冷酒



岐阜の厳選冷酒

冷酒揃いました。

美味しいお料理と相性のいい、世界に認められた銘酒・全国各地の厳選冷酒を取り揃えました。
”試してみたかったあの銘酒””飲むならやっぱり、これ!”に出会えるのではないのでしょうか。
助六の地元の食材にこだわったお料理と地酒冷酒は抜群に相性がよく、お楽しみ頂けます。少しずつ
春の足音が聞こえてくるこの時期からは、キンッと冷えたすっきり冷酒でどうぞお楽しみください。

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＞※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)
◆むすびの後の水遊び
◆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
・和装を着たい方
・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＞・いくら醤油漬・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)
＜前物＞・鮎・鰻・鰻八・山菜(大垣産)
＜中物＞・焼物・焼物・焼物
＜後物＞・野菜(大垣産)・たき合わせ
・唐子・大根・枝豆・こんにゃく・人参・角切豆腐(神戸産)
＜強肴＞・焼肉ステーキ・野菜(大垣産)・ブロッコリー・人参・玉ねぎ
＜飯物＞・大盛り・揚げ・揚げ(大垣産)・天婦羅
＜食事＞・香濃の水・ハツシモ・黒米で作ったすし・うなぎ・米飯
＜水物＞・いちご(大垣産)
■ドリンク
・お茶(三輪産)
・美濃紅梅(武内産)
・愛蔵森水酒(濃辺産)
・女将の漬けた梅酒(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。

旬の食材・ たけのこ

「筍」の名の由来は、一句(10日間ほど)であの「竹」
までに生長してしまうからだそうです。食べられる
期間もほんの一瞬、出るまで無いかというときだけ
なので、目が離せませんね。



茹でた時に出る白い粒状のものは、う
まみ成分でもあるアミノ酸
(チロシン)であり、疲労回復に効果
があります。カリウムも豊富に含んで
いるため、ナトリウム(塩分)を排泄
する働きがあり足のむくみをとる他、
高血圧に効果的です。また、食物繊維
が多く便秘や大腸ガンなどの予防に
もなります。

筍とはご存知のとおり竹の芽の部分です。竹にはいくつかの種類があ
りますが、すべての竹の芽の総称として使われています。竹は意外にも
イネ科に当たり、温暖な地域に多く生えています。その種類も多く70
種類ほどあるといわれていますが、食用にされているものは孟宗竹を
はじめ、ほんの数種類です。春の味覚を代表する食材ですね。
これから旬の孟宗竹が最も美味しく食べられるのは3月から4月頃で
す。淡竹や真竹は4月中旬頃から6月にかけて、根曲がり竹は遅く5月
中旬頃から旬です。アクが強いので食べ過ぎると吹き出ものやアレ
ルギーに似た症状を起こすことがあるので注意が必要です。美味しい
旬を追って、健康にも良い筍、頂きたいですね。

・皮の部分がしっとりしていて乾いていない物
・伸び過ぎていないもの、皮の色が薄い物・太短い物の方が美味
・根もとに赤いぶつぶつが少ない物
・タケノコは鮮度が命 出来るだけ早く下ゆでしましょう

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。