

おいしい料理とお酒で
再会と思い出を楽しむ

大垣駅から徒歩10分

助六の同窓会

80名様まで
個室宴会
承ります

おすすめコース

季節の会席 飛騨牛すき焼き
お一人様 6,000円～ (税・サービス料別) お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)

先付・旬の魚お造り・吸物・季節の揚げ物・煮物
強肴・揚物・酢物・食事(お飯、お出し)・水物盛合せ

お座敷天ぷら 飛騨牛しゃぶしゃぶ
お一人様 8,000円～ (税・サービス料別) お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)

※旬の食材を厳選していますので、仕入れの状況により料理の構成は多少変更になる場合がございます。
※アレルギーや苦手な食材などがございましたら、ご予約の際にお申し付け下さい。

助六は幹事さんをサポートします!! 会費等のご予算、席の配置に迷ったなど...
お気軽にお問い合わせ下さい。

助六 新入社員の紹介

調理担当
土屋 雅



高校でも調理の勉強をしてきましたが、ここではまた一からのスタートです。
驕らず謙虚な気持ちを持ち続けて頑張っていきたいです。
皆様どうかよろしくお祈りいたします。

初節句には盛大にお祝いを。

5月5日はお子様の健やかな成長を祈る「端午の節句」。大切なご家族の大切な記念日が、心に残る素敵な思い出になるよう、お手伝いさせていただきます。お祝いのお花束、ケーキやお好みのお酒など、事前にご連絡いただければご用意させていただきますので、小さなお子様のお祝いも、お気軽にご相談ください。

こどもの日プラン
※前日までにご予約ください。

お一人様	7,000円	(税別、サービス・席料込)
お一人様	8,000円	(税別、サービス・席料込)
お一人様	10,000円	(税別、サービス・席料込)

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、贅沢ですよ。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 (掘りこたつ席)
お一人様
8,000円～ (税・サービス料別)

※前日までにご予約ください。

母の日プラン お母さんいつもありがとう。感謝を込めて。

お一人様	7,000円	(税別、サービス・席料込)
お一人様	8,000円	(税別、サービス・席料込)
お一人様	10,000円	(税別、サービス・席料込)

HAPPY MOTHER'S DAY

今年はちょっと贅沢に、料亭のお料理でお母さんに感謝の気持ちを伝えてあげませんか？
家族の「特別な一日」を彩りたい大垣の老舗料亭・助六です。

「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。トップページの最新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。

大垣婚観覧者募集中

開催決定

とき 5月8日(日) 場所: 料亭助六 他

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。

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、実は間違ってい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4 「日本三景」はいつ、誰が決めたのでしょうか。

簡単なレシピ まかないレシピ

簡単でおいしい!!

じゃがボール

■レシピ/桑原真也

新じゃが	2個	鮭のほくし身	(鮭フレークでも有り) 10g	酢	大さじ1
塩	10g	人參	1/8本	水	100cc
胡椒	5g	片栗粉	大さじ1 1/2杯	砂糖	15g
新玉葱	1/2個	ケチャップ	大さじ2	くす粉	10g
				クコの実(あれば)	
				浅葱(あれば)	

<作り方>
①新じゃがを蒸す。中まで柔らかくなったら皮を剥き、Aを混ぜながらじゃが芋をつぶす。②人參は皮を剥き、細くみじん切りにする。新玉葱も人參と同じくみじん切りにする。鮭のほくし身も、人參・玉葱と同じくらい大きさにほくす。③Bを炒める。④つぶしたじゃが芋を平らにして、炒めたBを包み込み、丸める。⑤170～180℃の油で、④をキツネ色になるまで揚げる。⑥Cを混ぜた火にかけて、水で溶いたくす粉を入れ、あんをつくる。⑦揚げたじゃが芋にあんをかけて完成。盛り付けにクコの実、浅葱を飾る。

※答えと解説は裏面に掲載しております。