



fukusuke-group.com  
福助グループ  
おかげさまで

23周年!!

6/23(土)~7/10(火)まで!!

# 大倉葉祭

## 昼の部

昼 ~7/10(火)まで

**周年特別会席膳** 全8品

旬の鮑を贅沢に使った特別ランチ

前菜 養老豆腐、丸十レモン風味、空豆塩蒸し、酢取茗荷(すとりみょうが)  
造り 旬鮮二種盛り  
焼物 米茄子田楽  
冷菜 蒸し鮑と冬瓜の旨煮  
揚げ物 蓮根の挟み揚げ  
小鍋 三田豚しゃぶしゃぶ  
食事 にぎり寿司三貫、赤出し  
デザート 西瓜、マスカット

通常3,580円が  
お一人様 **1,980円** (税別)

昼限定・20食・ご予約優先

コーヒー・デザート付



昼 ~7/10(火)まで

**活あわび 和と中華の饗宴コース** 全8品

活あわび付の香港蒸し良いとこどり

大人の昼呑み&ママ会に

・冷菜七種盛り(中華風揚げの甘酢、棒々鶏、青トマトのワイン煮他)  
・山葵風味のカルパッチョ  
・薬味たっぷりの自家製豆腐  
・活あわびの香港蒸し  
・もろこしかき揚げ  
・冷し茶そば  
・一口寿司

通常3,980円が  
お一人様 **1,980円** (税別)

昼限定・20食・ご予約優先

コーヒー・デザート付

昼 ~7/10(火)まで

**活あわびと旬菜の陶板焼コース** 全8品

お昼の女子会&ママ会に

ランチタイムだけのスペシャルコース

・本日のお造り盛り合わせ  
・本日のお手作り豆腐  
・本日のミニサラダ  
・本日の小鉢逸品  
・活あわびの丸ごと陶板ステーキ  
・よりすぐり旬菜と海老の天ぷら盛り合わせ  
・霜降り黒毛和牛ロースの炙り寿司

通常3,980円が  
お一人様 **1,980円** (税込)

要予約 2名様より

コーヒー・デザート付

## 夜の部

九丁目のまつりは

# 99円祭!

6/23(土)・25(月)・26(火) 1杯 生ビール 通常299円が

7/2(月)・3(火) 焼き鳥1本

6/27(水)・28(木) 1杯 サワー 通常299円が

7/4(水)・5(木) 串揚げ1本

6/29(金)・30(土) 1杯 ハイボール 通常299円が

7/6(金)・7(土) 唐揚げ1皿

7/9(月)~16(月) 夏ハイボール 1杯 通常299円が

7/9(月)~16(月) 飲み放題レギュラー 60分 通常1,280円が **999円**

車カッ/おでん/ホルモン 1階8名様個室有り 2階50名様までの宴会可

**九丁目酒場** ☎079-564-2080

住 三田市中央町9-19 ぐるなび随時更新中! kyuchome\_sanda

営 16:00~翌3:00(L.O.翌2:30) 休日曜 f@kyuchome

夜 ~7/10(火)まで 要予約 全8品

**蔵人四周年特別コース** お一人様 通常5,000円が **3,500円**

前菜5種盛り・造り・焼物・煮物・揚げ物・デザート

今が旬の鱧

飲み放題120分付は 5,000円

6/23(土)~30(土)限定 数量限定 あわびの姿造り 通常1,980円が **980円!**

日本酒祭り 生酒・希少酒多数

6/25(月)~30(土)限定 「田助」Week 通常480円1杯 **無料!**

☎079-562-2230

住 三田市中央町10-13 三田中央第2ビル1F

営 17:00~26:00(L.O.25:30) 休日曜日(月曜祝日の時は月曜日)

夜の部

**今年はおわび料理!!**

おわび料理!!

夏みかん、梅漬物

鯛めし出汁茶漬

地魚料理

前菜盛り合わせ  
造り三種  
焼物  
う巻き、鮑炙り  
長茄子鳥味噌田楽  
揚物  
車海老、鮑、穴子、蓮根アスラ  
桜海老かき揚げ、小芋、鱧

通常1,980円が **+980円**で **あわびの姿造り**

☎079-569-8080

住 三田市駅前町8-7 1階 困火曜

営 昼/11:30~14:00(L.O.13:30) 夜/17:30~23:00(L.O.22:00)

昼夜 ~7/10(火)まで

**周年特別コース** お一人様 通常6,000円が **3,500円**

前菜盛り合わせ  
造り三種  
焼物  
う巻き、鮑炙り  
長茄子鳥味噌田楽  
揚物  
車海老、鮑、穴子、蓮根アスラ  
桜海老かき揚げ、小芋、鱧

前日までの要予約

6/25(月)~30(土)限定 「田助」Week 通常480円1杯 **無料!**

☎079-569-8080

住 三田市駅前町8-7 1階 困火曜

営 昼/11:30~14:00(L.O.13:30) 夜/17:30~23:00(L.O.22:00)

福助グループ オリジナル地酒 **田助**

自社田で「米」にこだわって造った100%三田産山田錦の当社自慢のお酒です。特別純米の他、この時期は生酒、秋にはひやおろしと、季節ごとに違った味を食前から食中まで、幅広くお楽しみ頂けます。

始まりは軒の屋台から

代表福西(当時27歳)

今日は絶対言いますよ!

1995年 三田市横山でテント屋台として営業開始

持ち前のガッツで店を切り盛りするもの、あまりの忙しさに体重が15キロも減りました。

福助

よっしゃココで応援してくれるみんなの期待に応えんで!

1997年 南が丘に店舗を移転(現:ふく助)

開店時には並べきれないほどの花が届けました。

自分たちで作った酒米(山田錦)で真のオリジナル酒を作りたい!

最低ロット一井瓶1,000本。相当なリスクを覚悟の上...

2001年 オリジナル特別純米酒「田助」販売開始

当時、一個人の飲食店が自家米で酒をつくるのは全国初と言われたほどでした。

三田のいいところを伝えたい

育ててもらった三田に恩返ししたい

2018年現在 和食店や居酒屋、ラーメン店など約20店舗展開

食材からこだわるため、三田市内で「自社農園の運営や、三田の子もとの田植え体験イベントも主催しています。