

# 第三章 日本酒と和食を楽しむ会

初秋の味覚 旬の素材 繊細で美しい旬の料理をアレンジ!  
江口料理長の創作性を加えた あたたかなおもてなしをお客様に味わって頂きます  
厳選されたこだわりの「日本酒」と美味しいお料理をたっぷりとお召上がりください



## 第34回 9月お勧め日本酒

1. 来福 純米吟醸超辛口 茨城県筑西市 来福酒造
2. 東鶴 純米吟醸生BLACK 佐賀県多久市 東鶴酒造
3. みむろ杉 純米吟醸ひやおろし 奈良県桜井市 今西酒造
4. 酉与右衛門 秋桜ひやおろし 岩手県花巻市 川村酒造店
5. 立山 特別純米 富山県砺波市 立山酒造

※写真はイメージです。

**日時** 令和6年 9月30日(月)  
19:00~21:30(受付18:00から)

◎19時開宴です。5分前迄には受付をお済ませ下さい。

■ 参加費 / お一人様 税・サービス料込 **6,500円**

■ 定員 / **先着150名様限定(完全予約制)**

◎締切日は**9月26日(木)午前中まで**とさせていただきます。

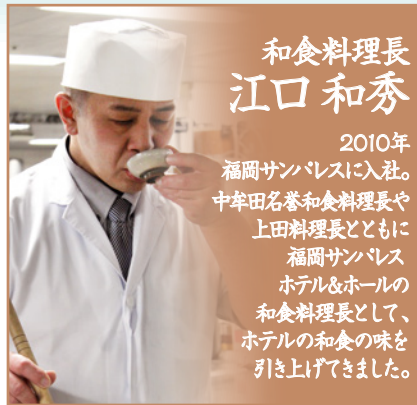
◎定員になり次第、締切させていただきます。

◎お支払いは、**現金のみ**となります。

**9月28日(土)よりキャンセル料が発生致します。ご了承下さい。**

■ **会場** / 福岡サンパレス ホテル&ホール 2階「パレスルーム」

◎当日は、公共交通機関でお越しくださいませ。



和食料理長  
**江口 和秀**

2010年  
福岡サンパレスに入社。  
中牟田名春和食料理長や  
上田料理長とともに  
福岡サンパレス  
ホテル&ホールの  
和食料理長として、  
ホテルの和食の味を  
引き上げてきました。



旬の食材: 鯖、蛸、  
間八の若魚、ネリゴ

お問い合わせ先 **TEL (092)282-0030** 福岡サンパレス ホテル&ホール 日本酒を楽しむ会事務局 / 友尻 **FAX (092)271-1988**  
**MAIL tomojiri@f-sunpalace.com** 事務局宛て【メールでお申し込みの際は、お名前、ご住所、お電話番号をご記入下さい。確認のお電話をさせていただきます。】

皆様からご提供いただいた個人情報につきましては、当社のイベント以外の目的では利用いたしません。利用目的に不要となった個人情報につきましては、速やかに削除・破棄させていただきます。

**FAX申し込み書【ご記入のうえこちらの用紙を送信してください】**

ご住所	〒		
お名前	様	様	様
参加人数	名様	携帯電話番号	お電話番号 FAX番号 ※ホテルより受領確認を致します。
ご職業	領収書宛名	※当日領収書の必要な方は、ご準備致しますので宛名をお知らせ下さい。	

お知らせ: 団体様でのご利用の場合は2テーブルに分けさせていただく場合がございます。