

第三章 日本酒と和食を楽しむ会

冬の味覚 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37回 12月お勧め日本酒

- 1.天狗舞 純米吟醸生酒 石川県白山市 車多酒造
- 2.福海 にごり生酒 長崎県平戸市 福田酒造
- 3.加茂錦 荷札酒黄水仙 新潟県新潟市 加茂錦酒造
- 4.万齢 冬の酒 佐賀県唐津市 小松酒造
- 5.松の司 生酏純米 滋賀県蒲生郡 松瀬酒造

※写真はイメージです。

日時 令和6年12月16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12月11日(水)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。

12月13日(金)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。
中牟田名誉和食料理長や
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
引き上げました。



旬の食材：鯛、銀鱈、鯛

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	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。		

次回開催予定日 (変更となる場合も) ございます

博多伝統文化 博多券番 | 第38回 令和7年1月23日(木) 18:00受付開始 / 19:00開宴