

第二章 日本酒を楽しむ会

冬の味覚 旬の素材 繊細で美しい旬の料理をアレンジ!

中牟田名誉和食料理長監修 上田料理長の創作性を加えた あたたかなおもてなし 冬感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」と美味しい料理をたっぷり召し上がって頂きたいと思ひます



※写真はイメージです。

第10回 11月お勧め日本酒

1. 墨廻江 純米吟醸 SOLiD 宮城県石巻市 墨廻江酒造
2. 万齢 純米吟醸 寿限無 生 佐賀県唐津市 小松酒造
3. 能古見 特別純米 辛口 佐賀県鹿島市 馬場酒造場
4. 三井の寿 純米吟醸 バトナージュ 福岡県大刀洗町 みいの寿
5. 松の司 純米 滋賀県竜王町 松瀬酒造



11月の食材
鯖・カナトフグ



博多料理 銀河 料理長
上田 政信

市内の老舗ホテルなどを経て
福岡サンパレスに入社。
長年、中牟田名誉和食料理長とともに
福岡サンパレス ホテル&ホール
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。
昨年5月より「博多料理 銀河」
料理長に就任。

日時 2018年11月26日(月)

19:00~21:30 (受付18:00から)

19時開宴です。5分前までには受付をお済ませ下さい。

■ 参加費 / お一人様 税込 **6,200円** (サービス料含む)

■ 定員 / **先着150名様限定(完全予約制)**

◎当日キャンセルの場合はキャンセル料が発生致します。ご了承下さい。

◎締切日は11月22日(木)午前中までとさせていただきます。◎定員になり次第、締め切りさせていただきます。

■ 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。

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	〒				
①お名前	様	②お名前	様	③お名前	様
参加人数	名様	お電話番号	携帯電話番号	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。		

注意：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ので、何卒ご了承下さいませ。

次回開催予定日
(変更となる場合もございます)

第11回 2018年12月26日(水) 19:00~