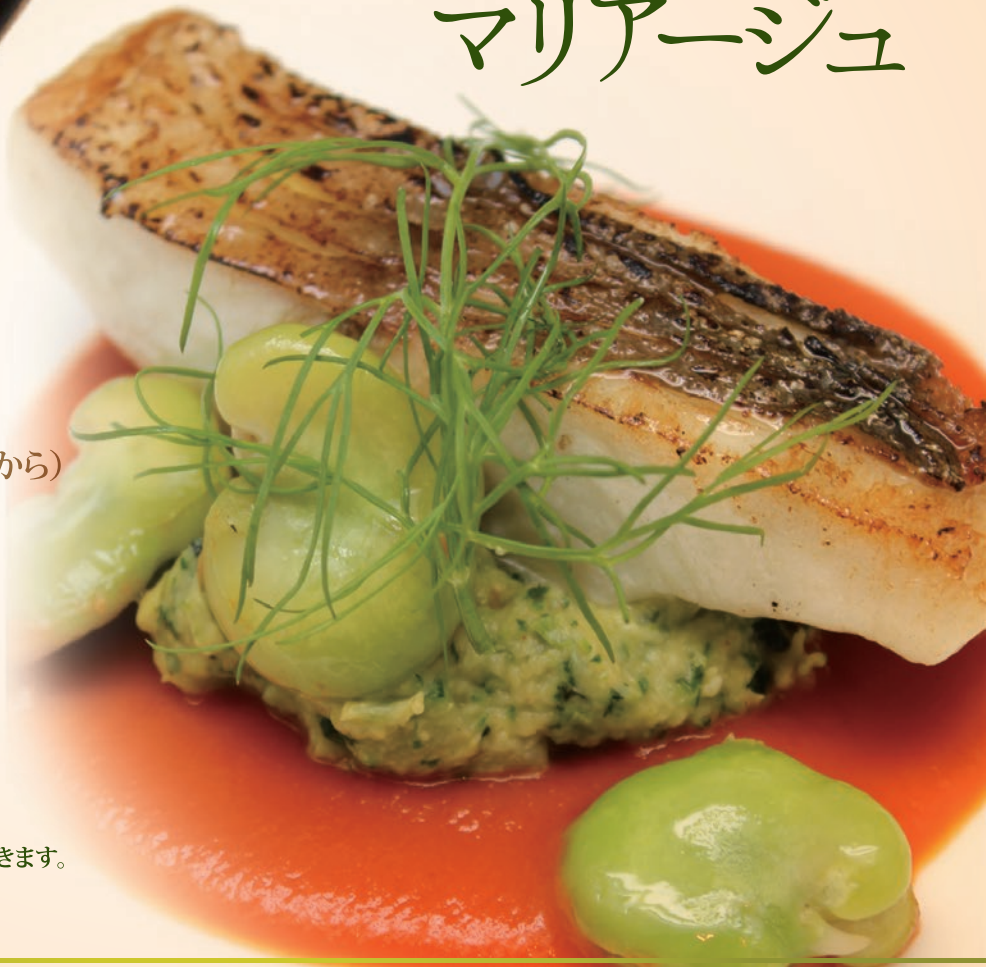




寒ブリを使った珠玉のフレンチをワインとともに  
 寒さの厳しい冬に旬を迎えるブリ。特に、対馬海流の荒波にもまれ、引き締まった肉質に脂がたっぷり乗った対馬産の寒ブリは絶品です。国境の島・対馬の冬を代表する食材である寒ブリを使った、総料理長 坂本 憲治による珠玉のフレンチを、ロワールワインとともに楽しみ下さい。



# 第86回 ワインを楽しむ会 対馬産ブリと ロワールワインの マリアージュ



**開催日/時間**

2019年2月7日(木)  
 19:00～21:00 (受付18:30から)

**会費**

お1人様 6,200円 (税・サ込)

**定員**

先着28名様限定 (完全予約制)

**会場**

福岡サンパレスホテル&ホール  
 10階 展望レストラン「LAPUTA」

※お申込みの締切日は2月4日(月)までとさせていただきます。  
 ※開催日、および開催日前日のキャンセルは、キャンセル料を頂いております。

お問い合わせ先

**TEL (092)272-1489** 福岡サンパレス ホテル&ホール「LAPUTA」 **FAX (092)271-1988** [こちらの用紙を送信してください]  
**MAIL info@f-sunpalace.com** 【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。】

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
参加人数	名様	お電話番号	携帯電話番号
領収書宛名	FAX番号 ※ホテルより受領確認を致します。		

※当日領収書の必要な方は、ご準備いたしますので宛名をお知らせ下さい。

※次回ワイン会のお知らせ…3月7日(木)に開催致します

※画像はイメージです