福岡サンパレス ホテル&ホール

第二章 日本酒を楽しむ会

秋の味覚 旬の食材 繊細で美しい季節の料理
上田料理長の創作性を加えた あたたかなおもてなし 秋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
美味しいお料理をたっぷりとお召し上がりください

第40回 10月お勧め日本酒

1. 若波 65純米 13° 福岡県大川市 若波酒造
2. みむろ杉 山田穂 純米吟醸 奈良県桜井市 今西酒造
3. 紀土 純米大吟醸 和歌山県海南市 平和酒造
4. 酔鯨 中取り純米酒 高知県高知市 酔鯨酒造
5. 白糸70 純米 福岡県糸島市 白糸酒造

※写真はイメージです。

日時 令和三年 10月25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100名様限定(完全予約制)
◎締切日は10月21日(木)午前中までとさせて頂きます。
◎定員になり次第、締め切りさせて頂きます。

10月22(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。

旬菜和食 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。平成29年5月より「銀河」料理長に就任。

かます・戻り鰹・渡り蟹

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頂きます。】

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：新型コロナウイルス感染防止の為 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。

次回開催予定日(変更となる場合もございます) | **第41回 2021年11月29日(月) 19:00～**