

第三章 日本酒と和食を楽しむ会

新緑の季節 初夏の味覚 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 春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上がりください



第5回 5月お勧め日本酒

1. 庭のうぐいす 特別純米 夏がこい 福岡県久留米市 山口酒造場
2. 謙信 純米吟醸 新潟県糸魚市 池田谷酒造
3. 尾瀬の雪どけ 純米大吟醸 夏吟 群馬県佐久市 龍神酒造
4. 三千盛 純米大吟醸 岐阜県多治見市 株式会社 三千盛
5. 瀧自慢 特別純米 三重県名張市 瀧自慢酒造

※写真はイメージです。

日時 令和四年 5月31日(火)
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。

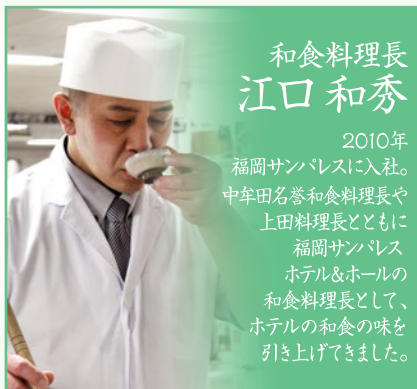
■ 参加費 / 一人様 税・サービス料込 6,500円

■ 定員 / 先着100名様限定(完全予約制)

◎締切日は5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、締め切りさせていただきます。

5月27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
引き上げてきました。



旬の食材：初鯉、イサキ

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：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6回 令和四年 6月28日(火) 19:00~