

第三章 日本酒と和食を楽しむ会

盛夏の季節 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8回 8月お勧め日本酒

1. 松の司 純米吟醸 楽 滋賀県蒲生郡 松瀬酒造
2. 山和 純米吟醸 宮城県加美郡 山和酒造店
3. 古伊万里 前 純米吟醸 佐賀県伊万里市 古伊万里酒造
4. 出雲富士 特別純米 島根県出雲市 富士酒造
5. 丹澤山 純米 麗峰 神奈川県足柄上郡 川西屋酒造店

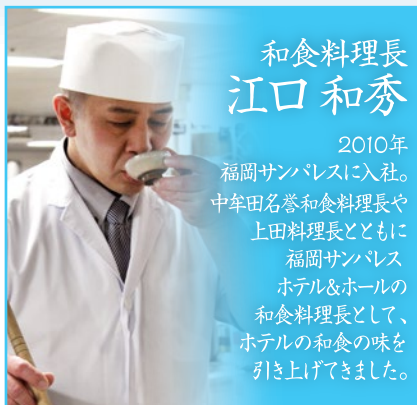
※写真はイメージです。

日時 令和四年 8月28日(日)
18:00~20:30 (受付17:00から)
◎今回は日曜日の開催です、ご注意ください。
◎18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8月23日(火)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。

8月25日(木)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。
中牟田名譽和食料理長や
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：太刀魚、穴子

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9回 令和四年 9月26日(月) 19:00~