

第三章 日本酒と和食を楽しむ会

冬の味覚 旬の素材 繊細で美しい旬の料理をアレンジ！
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25回 12月お勧め日本酒

1. 鍋島 NewMoon 純米吟醸 生酒 佐賀県鹿島市 富千代酒造
2. 出雲富士 雪雲 にごり生原酒 島根県出雲市 富士酒造
3. 出羽桜 一耕 本生 山形県天童市 出羽桜酒造
4. 房島屋 純米超辛口 7号 岐阜県揖斐郡 所酒造
5. 酔鯨 純米60% 高知県高知市 酔鯨酒造

※写真はイメージです。

日時 令和五年12月21日(木)

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150名様限定(完全予約制)

◎締切日は12月18日(月)午前中までとさせていただきます。

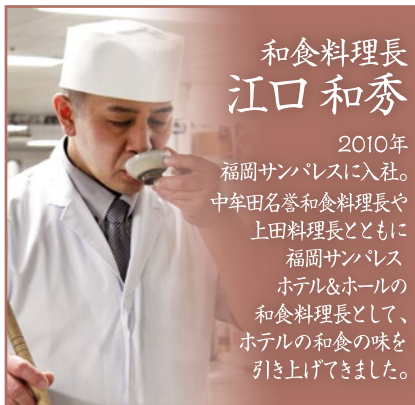
◎定員になり次第、締め切りさせていただきます。

◎参加費のお支払いは現金支払いのみとなっております。

12月19日(火)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：鰯、鯛

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
もごさいます)

第26回 令和6年1月29日(月) 19:00～