

# 第三章 日本酒と和食を楽しむ会

春まさにたけなわ 春の味覚 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29回 4月お勧め日本酒

1. 吉田蔵 U生酒 百万石乃白 石川県白山市 吉田酒造店
2. 福梅 山田錦 長崎県平戸市 福田酒造
3. 天明 蔵桜 bange yamada 山田錦 福島県河沼郡 曙酒造
4. 紀土 特別純米カラクチキッド 山田錦 五百万石 和歌山県海南市 平和酒造場
5. 石鎖 純米吟醸 緑ラベル 山田錦 松山三井 愛媛県西条市 石槌酒造

※写真はイメージです。

日時 令和六年4月22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 / 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4月18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。
- ◎支払いは現金のみとなります。

4月19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。  
中牟田名春と食料理長や  
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：鮪、鱸

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
参加人数	名様	お電話番号	携帯電話番号
ご職業	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、ご準備致しますので宛名をお知らせ下さい。

お知らせ：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さいませ)

第30回 令和6年5月30日(木) 19:00~