

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42回 5月お勧め日本酒

1. 吉田蔵u 石川門 石川県白山市 吉田酒造店
2. 天明 純米 オレンジ 福島県河沼郡 曙酒造
3. 七田 山田錦 生 佐賀県小城市 天山酒造
4. 山和 純米 カラッ!! 宮城県加美郡 山和酒造店
5. 石鎚 純米吟醸 緑ラベル 愛媛県西条市 石鎚酒造

※写真はイメージです。

日時 令和7年5月23日(金)
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5月16日(金)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。

5月21日(水)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
引き上げました。



旬の食材: 初鰹、スズキ、水鳥賊

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	〒		
お名前	様	様	様
参加人数	名様	携帯電話番号	お電話番号 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。

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。