

上田料理長の 料理教室&ランチ賞味会

2025年

10月21日(火)・22日(水) 11:00～13:45 (受付10:40～)

ホテル1F『レストラン&カフェ Lagoon』にて

※写真は前回の賞味会での一皿です

上田料理長が、秋にぴったりな「茸炊込みごはん」に加え、「合鴨レモン風味」と「胡麻豆腐の友禅流し」の3品の作り方とコツを教えます。その後、ホテル9階の『旬菜和食 銀河』に移動いただき、料理教室で紹介した3品のお料理を始めとした上田料理長こだわりの特別のランチをご堪能ください。



上田 政信

市内の老舗ホテル等を経て福岡サンパレスに入社。
長年、和食料理長としてホテルの和食の味を引き上げる。
食材の持っている力を引きだし、素材本来の味を
大切にすることが特徴。和食の伝統にとらわれすぎない、
華やかで繊細な盛付けにも定評がある。

料金：お一人様 **¥4,000(税込)**

(料理教室受講料、特別ランチ、ワンドリンク含む)

要予約 3日前までにご予約下さい
(定員になり次第 締切りとさせていただきます)

※開催日および開催日前日のキャンセルは、
キャンセル料を頂いております。

賞味会特別ランチメニュー (ワンドリンク付き)

- ・ 胡麻豆腐の友禅流しなど
旬の小鉢三種
- ・ 旬魚の刺身盛り合わせ
- ・ がんもと野菜炊合せ
- ・ サンマ柚庵焼
- ・ 合鴨レモン風味
- ・ 茸炊込みごはん
- ・ 水菓子

ご予約・お問合せ
(受付時間 9:00～18:30)

TEL(092)272-1488

福岡サンパレス ホテル&ホール
〒812-0021 福岡市博多区築港本町2-1

FUKUOKA
SUNPALACE
HOTEL & HALL

【FAXにてお申込みの際は (092) 271-1988 へ送信をお願い致します】

参加日	21日、22日の内容は同じです。 参加をご希望される日程にチェック区をお付けください。 ☒ ①2025年10月21日(火) or ☒ ②2025年10月22日(水)				
お名前	様	お名前	様	お名前	参加人数 名様
ご住所	〒			お電話 () 携 帯 () FAX ()	
領収書	☒ 要 ※ ☐ 不要 ※当日領収書の必要な方は、 ご準備いたしますので宛名をお知らせ下さい。				