

第三章 日本酒と和食を楽しむ会

秋の味覚 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48回11月お勧め日本酒

1. 磐城壽 純米 紅 山形県長井市 鈴木酒造店
2. 安芸虎 純米 高知県安芸市 有光酒造場
3. 田中六五 純米酒 生 福岡県糸島市 白糸酒造
4. 西條鶴 広島流超辛口 純米吟醸 広島県東広島市 西條鶴醸造
5. 能古見 特別純米 辛口 生 佐賀県鹿島市 馬場酒造場

※写真はイメージです。

日時 令和7年11月25日(火)
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11月19日(水)午前中までとさせていただきます。

◎定員になり次第、締切させていただきます。

◎お支払いは、現金のみとなります。

11月22日(土)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。
中卒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：カマス、
カナト河豚、鰯の若魚ヤズ

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	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。

次回開催予定日(変更となる場合もごさいます)

第49回 令和7年12月15日(月) 18:00受付開始 / 19:00開宴