

# 第三章

# 日本酒と和食を楽しむ会

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51回 2月お勧め日本酒

1. 旭興 特別純米 辛口 栃木県大田原市 渡邊酒造
2. 若波 純米生酒 福岡県大川市 若波酒造
3. 加茂錦 槽場汲み 純大 新潟県加茂市 加茂錦酒造
4. 神雷 純吟 黒ラベル 広島県神石郡 三輪酒造
5. 崇薰 純米吟醸 生酒 熊本県熊本市 瑞鷹

※写真はイメージです。

日時 令和8年2月26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2月19日(木)午前中までとさせて頂きます。
  - ◎定員になり次第、締め切りさせて頂きます。
  - ◎支払いは現金のみとなります。

2月24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：ヒラス、鮓

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頂きます。】

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：参加者様人数については、1組8名様までとさせて頂きます。何卒ご了承下さいませ。

次回開催予定日(変更となる場合)

第52回 令和8年3月30日(月) 19:00~