

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54回 5月お勧め日本酒

1. 廣戸川 特別純米 福島県岩瀬郡 松崎酒造
2. 古伊万里 前エスぺランサ 佐賀県伊万里市 古伊万里酒造
3. 吉田蔵 石川門 石川県白山市 吉田酒造
4. 浦里 純米吟醸 茨城県つくば市 浦里酒造
5. ちえびじん Evergreen 大分県杵築市 中野酒造

※写真はイメージです。

日時 令和8年5月25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 / 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20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22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: 鯛、鰹、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
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: 参加者様人数については、1組9名様までとさせていただきます。何卒ご了承下さいませ。