

上田料理長の 料理教室&ランチ賞味会

2026年

10月21日(水)・22日(木) 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「茸炊き込み御飯」や「鰯献珍焼」、「穴子煮こごり」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な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 **¥4,500(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 人気企画の為、お早目にご予約下さい。
※3日前より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)

- ・柿白和え 穴子煮こごり
など旬の小鉢三種
- ・旬魚の刺身盛り合わせ
- ・一口がんもと野菜焼き合わせ
- ・鰯献珍焼
- ・鳥真丈 牛蒡衣揚げ
- ・茸炊き込み御飯
- ・味噌汁
- ・フルーツ

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☑をお付けください。 ☐ ①2026年10月21日(水) or ☒ ②2026年10月22日(木)				
お名前	様	お名前	様	お名前	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。				