

第三章 日本酒と和食を楽しむ会

盛夏の季節 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56回 7月お勧め日本酒

1. 惣誉 睡蓮 栃木県芳賀郡 惣誉酒造
2. 東鶴 あおお生 佐賀県多久市 東鶴酒造
3. 天吹 ひまわり酵母 生 佐賀県三養基郡 天吹酒造
4. 九頭龍 冷やし酒 福井県吉田郡 黒龍酒造
5. 菊姫 山麴純米 吞切原酒 石川県白山市 菊姫

※写真はイメージです。

日時 令和8年7月27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 / 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7月21日(火)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。

7月24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。
中牟田名誉和食料理長や
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：鰻、鮭、イサキ

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。