福岡サンパレス ホテル&ホール

第三章
日本酒と和食を楽しむ会

冬の味覚 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60回 11月お勧め日本酒

1. 旭菊 純米6号 福岡県久留米市 旭菊酒造
2. 尾瀬の雪どけ 魚旨い 純米 群馬県館林市 龍神酒造
3. 七田 山廃旨口純米 佐賀県小城郡 天山酒造
4. 福海 海界(うなさか) 長崎県平戸市 福田酒造
5. 鳳凰美田 初しぼり純米吟醸生酒 栃木県小山市 小林酒造

※写真はイメージです。

日時 令和8年11月30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 7,000円

■ 定員／先着150名様限定(完全予約制)

◎締切日は11月24日(火)午前中までとさせて頂きます。
◎定員になり次第、締切させて頂きます。
◎お支払いは、現金のみとなります。

11月27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：カマス、
カナト河豚、鰤の若魚ヤズ

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。】

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：参加者様人数については、1組9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(変更となる場合もございます) | **第61回 令和8年12月21日(月) 18:00受付開始 / 19:00開宴**