

伝統のふく、日々新たななり。

深化した美味、美酒にて、ふく有終のひとときを

天然とらふく

■下関ふくを食す会

なごりえ

第5回 波残りの会

ひときわの余情に、こだわり二趣をご用意しました。

会費／13,000円

一、とらふくの「五鰯酒 ざんまい」

日本酒と「とらふく」の縁組み五趣を一堂に味わう特別企画

白子 酒／とらふく白子裏ごし造り

身 酒／とらふく刺身を熱燗に

うぐいす酒／とらふく口ばし焙焼

骨 酒／とらふく中骨焙焼

ひれ 酒／とらふく白ひれのみ使用

二、特選・天然とらふくコース料理

前菜・刺身・唐揚げ・ちり鍋・雑炊



拝啓

早春の候 皆様方には、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

また、平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、来る平成二十九年四月二十一日(金曜)、本年のふくシーズンの無事有終を祝しまして「とらふく名残の宴」を本年も開催させていただきましたこととなりました。

ふく楽舎では、本場下関ならではの極みを味わっていただきたいという強い思いと、ふくへの感謝の気持ちを込めて、皆様にご賞味いただければと思っております。『五鰯酒』とともに、伝統の技が冴える「天然とらふく」フルコースです。

余韻にひたる「極みのひと時」をどうか心地よくお過ごしください。

敬白

◆発起人会 古川 薫・西 祐司・見原 宏・勝原一明・和仁浩明・富永洋一

松村 久・佐々木正一・〔順不同〕

◆協力 協同組合下関ふく連盟

◆実演 内田祐介料理長『巨大天然トラフグ』解体ショー(みがき工程)