

【 参 加 申 込 書 】

※締切日 **9月8日**迄にFAXにてお知らせ下さいますよう、よろしくお願い申し上げます。

FAX 083-261-1187

『下関ふく』のおいしさ無双の三原則、

- 一、 目利き力を活かした厳選素材
- 二、 下関伝統のふく料理方法順守
- 三、 「下関ふく料理道」を求道する「ふく職人魂」

第8回 『利き河豚、味比べ』 ■下関ふくを食す会

・ご出席

・ご欠席

お名前(所属)

ご連絡先 TEL

送迎=マイクロバスをご準備いたします。ご利用の方は、「利用する」に○をお願い致します。

・利用する ・利用しない 【 行きだけ ・ 帰りだけ ・ 両方 】

バス乗り場 下関駅南口交通広場・映画館1階団体客のりば・PM17:45 出発 致します。

日 時 平成 29年 9月 16日 (土曜日)

開 宴 PM18:30

終了予定 PM20:30

場 所 天白ひらこし『ふく楽舎』
下関市彦島西山町5丁目2-1
TEL 083-267-4998

会 費 13,000円 (飲み物込み)

料 理

- ① 前菜
- ② 【天然とらふく】刺身&しゃぶ鍋(骨ナシ贅沢ちり鍋)
- ③ 【養殖とらふく】刺身&しゃぶ鍋(骨ナシ贅沢ちり鍋)
- ④ 養殖とらふくの唐揚げ
- ⑤ ふく雑炊(天然・養殖しゃぶ鍋出汁造り)

参加者定員 **72名様** ※定員になり次第締め切らせていただきます。

誠に恐れ入りますが開催日当日のキャンセルは所定の料金を申し受けます

