

【 参 加 申 込 書 】

※ 締 切 日 ※

9月30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 十 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。

バス乗り場 (下関駅南口交通広場=映画館1階バスのりば) PM17:45 出発 致します。

※下関駅⇒金比羅トンネル入り口 PM18:00 出発 (ご利用の方はどちらかに○をお願いします。)

・利用する ・利用しない 【 行きだけ ・ 帰りだけ 】 【 下関駅から ・ 金比羅から 】

日 時 令和 1 年 10 月 12 日 (土曜日)

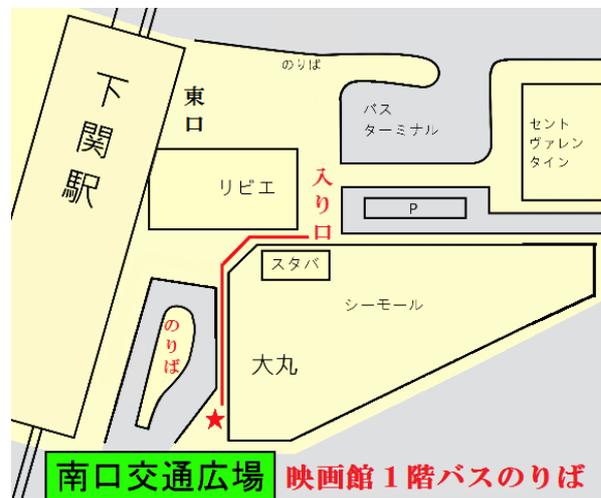
開 宴 PM 1 8 : 3 0

終了予定 PM 2 0 : 3 0

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 14,000円 (飲み物込み)

料 理 ① 前 菜
② 【天然とらふく】 刺身 & しゃぶ鍋
③ 【養殖とらふく】 刺身 & しゃぶ鍋
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 60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