

『ふくフルコース』と『ワイン』の素晴らしき出会い

心まで温まる愉しみな時間を、いかがですか。

下関ふくを食す会

## 第七回 ワインで「ふく」

きょう うたげ

### ふく楽舎 響の宴

エレガントなワインに、とらふくの特別コース、いつもと違うアレンジを加えて好評の「ふく」レシピもじっくりお味わいいただけます。

#### ◆とらふく特別コース料理

前菜／ワインに合う一品・他／とらふく刺身：ワインに合う葉味をご用意・

とらふく唐揚げ・とらふくちり鍋(白子付)・ふくぞうすい

謹啓

寒冷の候 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、お客様に大好評の特別趣興企画「ワインでふく、響の宴」を来る二月二十七日に開催させていただきますことになりました。

恒例の発起人様ご推奨のワイン(シャンパン&白・赤)と、「本場下関ならではの極み・

とらふく料理」を愉しむ、またとない特別の宴をご用意いたします。

是非、御参加をお待ち申し上げます。

謹白

◆日 時 令和二年二月二十七日【木曜日】 午後六時 三十分

◆発起人会 西 祐司・勝原一明・和仁皓明・見原 宏・梅本一夫

(順不同)

◆会 費 ≪ワイン込み≫ 14,000円

ひれ酒・ビール・ソフトドリンクもご用意しております。