

『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

第九回

# 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：ワインに合う薬味をご用意・

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」を来る二月二十九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でございます。

是非、御参加をお待ち申し上げます。

謹白

◆日 時 令和六年 二月二十九日【木曜日】 午後六時三十分から

◆発起人会 西 祐司・梅本一夫・古田賢造・郷田祐一郎・富永洋一 [順不同]

◆協力 協同組合 下関ふく連盟

◆会 費 ≪ワイン込み≫ 15,000円

ビール・ソフトドリンクもご用意しております。

◆募集定員 五十名様 先着順／定員になり次第締め切らせて頂きます。