

# 『ワインでふくの会』・『波残りの会』 合同

伝統のふく、エレガントなワイン、深化した美酒

待ちに待った、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

## 第十回 ワインで「ふく」

なごり え

## 第十回 波残りの会

ワインに始まり、とらふくフルコース、天然とらふく刺身、美酒を同時にじっくりと味わいいただけます。

### ◆とらふく特別コース料理

料理：前菜・天然とらふく刺身・とらふく唐揚げ・

とらふくちり鍋(白子付き)・ふく雑炊

美酒：シャンパン・ワイン・美酒【白子酒・ひれ酒】

謹啓

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、お客様に大好評の特別企画「ワインでふく、響の宴」と、本年の天然とらふくシーズンの無事有終を祝しまして「波残りの会」を合同で、来る四月二十六日に開催させていただきますことになりました。ワインと美酒、「本場下関ならではの極み・天然とらふく料理」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 令和七年 四月 二十六日【土曜日】 午後六時三十分から

◆発起人会 梅本一夫・古田賢造・鳴瀬道生・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㊧ 17,000円

白子酒・ひれ酒・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。