

# 第1回旬を楽しむ会

～蟹×まつたけ×ひやおろし～

・虫の音美しい季節となりました。時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

この度弊社では、いつもごひいきにしてくだるお客様に対して日頃の感謝をお伝えしたいと思い、

魚喜自慢の料理と秋を感じさせてくれる日本酒「ひやおろし」で旬を味わっていただきたく、初の試みである「旬を楽しむ会」を開催いたします。お客様に満足していただけるよう、料理、サービスともに最善を尽くさせていただき所存です。ご来店心よりお待ちしております。

日時：10月17日（金）

開始時刻 19：00～21：00 終宴（受付18：40）

会費 8000円（料理、ドリンク、サービス料込）

※指定のドリンク（日本酒6種、ソフトドリンク）以外は別途料金を頂きます。

※完全予約制となっています。

定員：30名限定 ※定員になり次第受付終了とさせていただきます。

料理内容

## 秋の味覚メニュー

## 酒類メニュー（日本酒）

●	●	●	●	●	●	●	●	●
水物	寿司	蒸し物	酢の物	ステーキ	焼き物	土瓶蒸し	造り	先付
メロン	ズワイ足	玉蒸しカニあんかけ	毛ガニ、竹崎ガニ	タラバ、ズワイガニ	タラバガニ、松茸	松茸、白身魚	4種盛り	三種盛り

●	●	●	●	●	●
庭の鶯特別純米ひやおろし （福岡県久留米市）	三井の寿ポルチーニ （福岡県三井郡）	天山岩の蔵 ひやおろし （佐賀県小城市）	万齢秋の酒 超辛口生詰め （佐賀県唐津市）	山崎醸 ひやおろし純米吟醸 （愛知県）	大那ひやおろし （栃木県）



※写真はイメージです  
実際の商品とは異なります。



参加申込連絡先

魚喜 電話番号 0952-44-2142  
FAX 番号 0952-44-5868  
予約受付期日  
10月 10日まで  
となります。

電話番号 \_\_\_\_\_  
住所 \_\_\_\_\_  
氏名 \_\_\_\_\_  
参加人数 \_\_\_\_\_