

Chigusa Recipio

Vol.027 Spring.

Chigusa Hotel SEASON News.
Free of charge. www.chigusa.co.jp/

北九州地産紀行

皿倉山の伏流水で醸す、芳醇な地酒。北九州市八幡東区・溝上酒造

千草味ばなし「春」

風土から生まれた食と酒。祝い会席コース

SWEETS PARADISE

春の新作ケーキが、大集合！



『風土から生まれた食と酒。』

和食 × 日本酒

日本酒の主な原料は米と米麹、そして仕込み水です。仕込みの過程においては、温度や湿度、寒暖差などの気候も味を決める重要な要素となり、日本各地で造られる地酒は、いわばその土地の「風土」から生まれるもの。同じ「風土」に育まれた地元で採れた食材と相性がいいのは、当然ともいえます。長い歴史の中で「和食に合う酒」「日本酒に合う料理」として互いに発展してきた日本酒と和食は、世界に誇る日本の文化です。

「割烹にしむら」では、「北九州技の達人に認定された亭主、西村弘が熟練の技で、地元食材の豊かな味わいを引き出したお料理を提供いたします。卒業、就職、昇進など何かとお祝いごとの多いシーズン、お祝いの膳を囲みながら日本酒で祝杯をどうぞ。



割烹にしむら

本館1Fレストラン内 17:00~20:00(L.O)
 毎週火曜日・水曜日 093-671-1131
お昼の営業は4名様以上のご予約のみ承っております。

祝い会席コース お1人様10,000円(税別) / 【献立】祝肴] 棒サーモン、車海老イクラ 鰻込み、慈姑、穴子八幡巻、梅花芋菜種鰻込み、半熟玉子、小鯛小袖寿司、唐墨、蚕豆金団 [椀] 白梅豆腐、蛤、一文字人参、三つ葉、葛水仙、松葉柚子[造り 甘夏盛り] 鯛花造り、烏賊、縹り人参、菜の花[煮物] 海老芋黄金煮、鰯場蟹吉野煮、早蕨、隠元豆[合肴 小鯛姿盛り] 源平焼、筆生姜[お食事] ご飯、香の物、小吸[水菓子]

*メニュー例:内容は日によって異なります。
 *写真はイメージです。



『血倉山の伏流水で醸す、芳醇な地酒。』

Chigusa × 満上酒造



満上酒造株式会社
 北九州市八幡東区景勝町1-10
 ☎ 093-652-0289
 www.sake-tenshin.co.jp



平成29年度蔵開き
 日時/平成29年3月11日(土)・12日(日)9:30~16:00
 場所/満上酒造株式会社
 新酒の試飲販売をはじめ、奈良漬け・酒粕の販売や、各種出店もあります。

北九州の地元の米、地元の水を使って、地元の人々に愛され、親しまれてきた銘酒。

北九州市のほぼ中央に位置する血倉山は標高622mながら、市内の多くの場所からアンテナが立ち並ぶ山頂を見渡すことができ、シンボリックな存在です。かつては寒村に過ぎなかった八幡の地が、製鐵所とともに大きく発展してきた歴史を静かに見守ってきました。その東側の麓で、血倉山の伏流水を仕込み水に使って日本酒を醸しているのが「満上酒造」です。創業は江戸時代の弘化元年(1844年)。「天心」の銘柄で地元の人々に愛され親しまれてきました。

創業の地は大分県中津市ですが、昭和6年に当地に移転したといいますが、それまでは大消費地だった製鐵所のある八幡まで馬車に積んで酒を運んでいたそうです。血倉山の伏流水が湧き出るこの土地に巡り合っただけで移ってきたわけではなく、創業から数えて8代目となる蔵元の満上智彦さんは、そう教えられました。

満上酒造では杜氏を置かず、蔵元自身が酒を仕込んでいます。満上さんが蔵を引き継いだのは32歳の時。それまで酒造りを仕切っていた先代が急逝したため、教えを請う間もなく蔵元として先頭に立ちました。

現在、満上酒造では山田錦、夢一献など、すべて地元産の酒米を使い、血倉山の伏流水で丁寧に醸しています。代表的な銘柄「天心」は、新鮮な果実を思わせる豊かな香りとまろやかな口当たりで定評があります。千草ホテルでは特に和食に合う「純米酒天心」「純米大吟醸清夜の吟」をご用意して、お客様をお待ちしております。



清夜の吟 (純米大吟醸) 1,800ml



天心 純米酒 (火入れ) 1,800ml



シテオサオの春のスペシャルティ

肉好きシェフによる スペシャルティコース

千草ホテルのメインダイニング「フランス料理 ミル・エルブ」では、他にも認める肉好きシェフ荒木龍治が、3種類の肉を3種類の調理法で提供します。写真はその一例で「小鴨のコンフィ」「豚バラ肉のマスタードパン粉焼き」「牛ホホ肉の煮込み」の3種類。少しづつ、それぞれの持ち味をお楽しみください。



フランス料理ミル・エルブ シェフ・荒木龍治の「3種の肉スペシャルティコース」お1人様6,500円(税別)ディナータイム限定*要予約(1名様からでも予約可能)【メニュー】アミューズ・オードブル・季節野菜のポタージュ 肉のスペシャルティ~3種の肉を3種の調理法で~デザート・パン、コーヒー

SWEETS PARADISE

『春の新作ケーキが、大集合!』

フランスで学んだホテル・パティシエが、苺や桜などの春らしい食材を使ったスイーツをお届けします。



スリーズ ¥380(税別) 期間限定3/1(水)~

ひな祭りケーキ 12cm ¥2,500、15cm ¥3,400、18cm ¥4,400(各税別) 期間限定2/25(土)~3/31(金)

ガトー・ブランタン ¥380(税別) 期間限定3/1(水)~

くわの農園のあまおう苺を使用した苺づくしのひな祭りケーキ。

NEWS

2017/3/18sat-4/2sun

2018年成人式 振袖大展示会

4/29sat-5/7sun

ドレス・ノツツエでは期間限定の成人式振袖レンタル、販売の大展示会を開催いたします。正統派の古典柄、個性的なモダン柄まで新作を含め、選りすぐりの逸品を数多く展示しています。



レンタルおすすめプラン(先着10名様限定)
振袖一式+ヘア・メイク・着付+写真1ポーズ100,000円(税別)~(通常価格138,000円(税別)相当) ■時間/10:00~19:00(火曜日定休)
場所/千草ホテル本館5階ドレス・ノツツエ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

WHITE DAY

千草オリジナルの ホワイトデースイーツ

素材の風味を生かした上品な甘さと香ばしい食感が魅力の焼き菓子に、オリジナルケーキ。ホテルパティシエが一つ一つ丁寧に焼き上げた伝統の味わいは、ホワイトデーギフトとしても喜んでいただけるはず。予約をいただくと、待たずにお渡しできます。



※3月1日(水)~14日(火) 11時~20時 ホテル1階ダイニングカフェにてお引き渡しいたします。
◎ケーキ ルージュ ¥2,000(税別)
フランボワーズとライチピューレを使用した生地の中にフランボワーズを入れて焼き、全体を苺で色付けしたグラサージュフォンダンでコーティングし、ビスターチオとライチのコンフィチュールとバラのグラッセを飾ったホワイトデー限定のケーキ。
◎焼き菓子「アントルメ・ディーヴ」¥1,700(税別)
リーフパイ、ガレット、フロランタン、フルーツパウンド、ジャスミンパウンド、ケーキ・ショコラに、ホワイトデー限定の桜のフィナンシェ、サブレココ、マドレーヌシトロン、辻利抹茶ダックワーズの10個セットになります。

WEDDING PLAN

千草で家族婚148,000円プラン!!



限定5組様148,000円(税込)
チャペル挙式(教会式)・ウェディングドレス・タキシード・美容着付・婚写真+会食プラン(婚料理フルコース・フリードリンク1名12,000円(30名様まで))※2017年10月末日までに挙式、2017年5月末日までにご成約の couples 対象。※実際のご予約時にはレキピオをみたとお伝えください。※詳しくはホームページをご覧ください。

【限定5組】9・10月挙式秋の特別プラン

2017年9・10月の挙式、先着5組のカップルに挙式をまるごとプレゼントいたします。またドレスにこだわりの方にうれしいニュース! ウェディングドレスは最大70%OFFになります。



※2017年5月末日までに、2017年9・10月に20名様以上の挙式・披露宴をご成約のカップル対象。※実際のご予約時にはレキピオをみたとお伝えください。※詳しくはホームページをご覧ください。

CATERING

お届け料理

ご家庭での家族のお祝いや結納、法事など、特別な日のお料理は千草ホテルにおまかせください。1世紀にわたる伝統が息づく技と味、旬を盛り込んだお料理の数々を真心込めてお届けいたします。



松花堂弁当3,500円~ / 懐石膳6,000円~ / 和風鉢盛10,000円(すべて税別)
※配達北九州市および近郊。ご利用の2日前までにご予約ください。
※写真はイメージです(お祝い膳)電話093-671-1131(代)

PLAN

ダイニングカフェchigusa アニバーサリーサービス

ダイニングカフェchigusaでは、お誕生日や記念日などのお祝いをされるお客様へメッセージを添えてデコレーションする無料サービスを実施しております。日常の中の一瞬とサプライズの演出に、当日その場でも対応いたします。是非お気軽にスタッフへお声かけください。



PLAN

2017/2/6mon-/5/31wed

春の歓送迎会プラン 「九州おいしいもの巡り」

千草ホテルでは、歓送迎会・同窓会・創立記念・誕生会などのにぎやかで華やかなパーティーに彩りを添える春らしいお料理をご用意させていただきました。

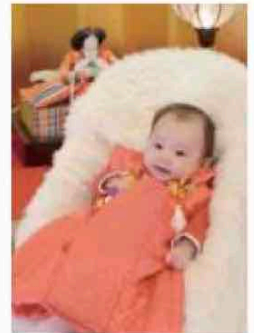


パーティー料理 お1人様¥4,100(10名様より)(税込) / 洋風会席 お1人様¥6,200(4名様より)(税込) / 和懐石 お1人様¥6,200(4名様より)(税込) / フリードリンクお1人様¥2,100より(税込) / ※3日前までにご予約ください。※写真はパーティー料理

PLAN

初節句お祝いプラン

初めての節句、健やかな成長と末永い幸福をお祝いします。千草ホテルの「初節句お祝いプラン」は、家族水入らずでゆっくりと個室(和室または洋室)でお祝いのお食事を楽しんでいただけます。



スタジオ写真13,000円(税別)やアニバーサリーケーキ2,000円(税別)、衣裳のご用意など、オプションも充実しています。 / 和懐石料理(1人昼4,000円~夜5,000円)・洋風会席料理(1人5,000円~昼・夜) / 離乳食お祝い膳(1人3,500円)・和風お子様膳(1人2,000円)・お子様ランチ(1人1,500円)※節句のお菓子プレゼント※別途消費税・サービス料がかかります。

千草ホテル Chigusa Hotel

Since 1914 次の100年へ

「Chigusa Recipio(チグサレキピオ)」は、季節ごとに旬のお料理をご紹介します。千草ホテルの魅力を知っていただくフリーペーパーです。
※「Recipio(レキピオ)」とはレシビの語源であるラテン語

〒805-0061 北九州市八幡東区西本町1-1-1
☎093-671-1131(代表) ✉hotel@chigusa.co.jp
※税・サービス料込みの金額は、「税・サ込」と略して表記しております。
駐車場80台無料

COLUMN

キュレーター、花田伸一の アート!アート!アート!

舟のような形。表面には古代壁画にあるような抽象的な紋様が施され、中には気泡が浮いています。底のガラス片の様子や分割された姿から、遺跡で出土する土器の形も思い起こさせます。もとは地球の鉱物から生まれ、人の手が加わることで、一方は土器へ、一方は《光の器》へ。ガラスには「人の息遣い、自然と同質の揺らぎ、時間の流れがやどる」と語る作者の言葉が煌めきます。



花田 伸一
北九州市立美術館の学芸員、九州芸文館の学芸員を経て、2016年4月より佐賀大学芸術地域デザイン学部准教授を務める。



荒川尚也 Naoya Arakawa 1953年・京都市生まれ、晴耕社ガラス工房主宰。
「光の器」/2005年、ガラス、ホテル別館3階月の間