

[www.chigusa.co.jp/](http://www.chigusa.co.jp/)

Vol.001 SEPTEMBER---NOVEMBER

Chigusa Hotel\_ SEASON News

Take free. Free of charge.

# Chigusa Recipio

[チグサ レキピオ]

アートな秋、  
アートな一皿。



AKI

千草ホテル  
Chigusa Hotel



# Chigusa Gourmet

## 選りすぐりの食材で 日本の秋を味わう

秋は山海の幸がもっともおいしい  
ときを迎える豊饒の季節。料理人に  
とっても、腕の振るいがいい素材  
が揃う時期です。その中からこの秋、  
亭主・西村弘が選んだのは松茸と  
鮑。数ある山海の幸の中でも、どちら  
も別格の扱いとされる食材です。

香り高い国産の松茸は、名残の鱧  
と合わせて土瓶蒸しに。鱧は関西で  
は夏の名物ですが秋になると南下  
し、九州近海に着く頃にはたっぷり  
と脂が乗って旬のものより濃厚な味  
わいになります。土瓶ごと炭火で焼き  
上げて香りを立たせた松茸と鱧に、カ

ボスの酸味を  
加えてお召し上  
がりください。

「鮑の柔らか  
ステーキ 肝ソー  
ス」は、玄界灘  
で獲れた新鮮  
な活き鮑を6時



間かけて柔らかく煮込み、表面をさ  
っと焼きます。珍味といわれる肝を卵黄  
と酒で溶いたソースをつけて食べれ  
ば、弾力のある食感と磯の香りがお楽  
しみいただけます。

カウンター越しに亭主・西村弘の  
技をご覧いただきながら提供する全  
7品のコースで、日本の秋の味覚をご  
堪能ください。

### 亭主 西村弘

全国各地の一流料亭  
で技を磨き、北九州  
市認定の「技の達人」  
に和食料理人として  
初めて選ばれる。



「松茸と鮑の秋を楽しむ」13,650円(税・サ込)  
9/11(土)~10/31(日)  
※3日前までにご予約ください。

### 割烹にしむら

本館1階 / 17:00~21:00(OS) / 定休  
日: 毎週水曜、第2・4・5火曜

☎093-671-1131(代)

※通常の単品料理および「にしむらにおまかせコー  
ス」5,250円~(税・サ込)その他、ご予算に合わせた  
コースもございます。



鮑の柔らかステーキ 肝ソース



松茸の土瓶蒸し



# 美食をこよなく愛した ロートレックのレシピを再現

ベル・エポックのバリを代表する画家、アンリ・ド・トゥルーズ＝ロートレックは南フランスの伯爵家に生まれました。生まれながらの貴族にして、乗馬と芸術、美食をこよなく愛したロートレックですが、少年時代に骨折して好きな乗馬ができなくなり、その興味は自然とアートに傾いていきました。彼にとっては絵を描くことも、料理をつくることも同じ芸術的創作だったのでしょう。

ロートレックが考案した独創的な料理のレシピは、親友であるモリス・ジョワイヤンによって『モモ氏の料理法』(モモはロートレックの筆名)という一冊の本として出版され、現在に伝えられています。その中に記された美食家の心得の一つをご紹介します。

<食卓に着くとき「お腹がすいているし、喉もかわいている」と言える人が最高である>

ロートレックの料理を堪能するために、ぜひお腹をすかせてお越しください。



野鴨のシャンパーニュ風  
フランスから空輸されるフレッシュなジビエ(野禽)は、この時期にしか食べられません。ブルゴーニュの赤ワインと一緒にどうぞ。



舌ピラメ エストラゴン入り白ワイン煮  
舌ピラメといえばドーバーソールが有名ですが、玄界灘でも獲れます。たっぷりのエストラゴンを添えて。

「～アンリのレシピより～ ロートレックの愛した料理」8,500円(税・サ込)  
10/27(水)～11/29(月)  
※2日前までにご予約ください。  
【酒の肴のチーズトースト、にせウサギのバテ、舌ピラメ エストラゴン入り白ワイン煮、野鴨のシャンパーニュ風、フランス産チーズ、修道女のおなら、果物のパイ】



フランス料理 ミル・エルブ  
本館1階 / 11:30～14:00(OS) / 17:30～20:00(OS) / 定休日:火曜  
☎093-671-1131(代)  
※ランチコース 2,500円～(税・サ込)、ディナーコース 4,200円～(税・サ込) その他、お好みに応じてコースをご用意いたします。



にせウサギのバテ  
仔牛、豚、生ハム、ベーコンを豚の背脂に包んでテリーヌにし、ハーブとトリュフで香りをつけました。



世界の食通をうならせた  
ロートレックのレシピ集  
1930年に出版された「モモ氏の料理法」は各国語に翻訳されました。写真は日本版「ロートレックの料理法」(美術公論社刊・絶版)

# 秋の主演はチョコレート! 新作ケーキで味わう4つの味

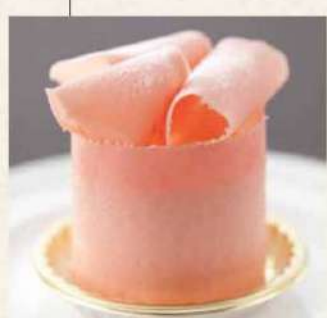
深まりゆく秋こそ食べたいのが、こっくりと甘いチョコレート。千草ホテルでは、秋に向けてチョコレートを主演にした、芳醇でちょっと大人なケーキを提案します。フランス人パティシエ、ステファン・ピアンコニが生み出すのは、4種類のケーキ。風味豊かなピスタチオを使った「トリ・コルヌ」、ホワイトチョコとヨーグルトの酸味が爽やかな「ブランカシス」、南国フルーツの甘酸っぱさがアクセントとなった「バリバリ・エキゾチック」、フランボワーズの香りが広がる「ショコラフランボワーズ」…。ひと口食べると、チョコレートとの意外な組み合わせに、驚きと感動を与えてくれるはず。まさに、自分へのご褒美にしたいケーキです。



トリ・コルヌ  
370円 [9/18(土)～]



バリバリ・エキゾチック  
390円 [9/1(水)～]



ブランカシス  
380円 [9/18(土)～]



ショコラフランボワーズ  
380円 [9/1(水)～]

パティスリー ミル・エルブ  
本館1階 ダイニングカフェ チグサ内  
11:15～20:30 / ☎093-671-1131(代)

# まるで美しい絵画のよう… アートなプリフィックスランチ

毎月テーマが変わる人気のプリフィックスランチ。9月は「アートな秋の収穫祭」と題して、秋の食材を取り入れ、彩りと盛り付けにこだわったランチが登場します。一口ずつ秋の味覚を楽しめる、前菜3種盛り、メインの肉料理には、脂肪が少ない国産のランプ肉のステーキを使用。肉の旨味を閉じ込める低温調理でジューシーに仕上げ、デミグ

ラス、香草ソース、マスタードなど7種類のソースが彩りを添えます。白い皿をキャンバスに見立てたアーティスティックなランチコース。前菜とメインは、2種類から選ぶことができます。1日14食限定なので、お早めどうぞ。



ダイニングカフェ チグサ  
本館1階 / 【ランチ】11:15～14:00(OS) 【カフェ】14:00～17:00(OS) 【ディナー】17:00～20:00(OS) / ☎093-671-1131(代)

「～9月の選べるプリフィックスランチ～  
アートな秋の収穫祭」1,980円(税・サ込)  
9/1(水)～9/30(木)  
【新鮮野菜のサラダビュッフェ、又は一口秋の味覚3種、マッシュルームのカプチーノ仕立て、美味しいロゼット 牛ランプ肉7種のソース、又はサーモンのロースト ナッツと香草の薫り、パン、又はライス、デザート、ドリンク】



# Plan

## お子様のお祝いに「七五三プラン」

千草ホテルの「七五三プラン」は、家族水入らずでゆっくりとお祝いのお食事を楽しんでいただけるプランです。掘りごたつ式の個室で、旬の食材をふんだんに用いた和懐石料理を心ゆくまでご堪能いただけます。お子様やご両親の衣裳レンタルや、ホテルスタジオでの記念撮影がセットになったプランもご用意しております。

和懐石料理 お一人 5,250円～/お子様ランチ 1,575円～(全て税込)  
 /七五三プランをご利用のお客様に限り、お子様、ご両親ともに  
 衣裳レンタル・着付・ヘア・メイクすべて10%OFF  
 ※別途奉仕料15%を頂戴します。  
 ※ご予約が必要になります。詳しくはお問い合わせください。



# Party

## 秋の収穫祭 パーティプラン

ご宴会やパーティなどに利用しやすいお料理プランをご用意しました。洋室宴会場、または、掘りごたつ式のゆったりとした和室で、料理長が振る舞う秋の味覚をお楽しみください。



パーティ料理 お一人様  
 4,000円/和洋折衷懐石  
 お一人様6,000円/  
 フリードリンクお一人様  
 2,000円～(全て税・サ込)  
 ※2日前までにご予約ください ※ご利用は10名様以上とさせていただきます。

# Wedding

## ショコラロゼウエディング スペシャルブライダルフェア

新進気鋭の華道家、前野博紀氏が装飾を手掛ける「ショコラロゼウエディング」の会場コーディネート公開や、シェフ特製コース料理試食会、挙式体験など、千草ホテルウエディングのすべてが体感できるフェアです。(ご予約制/無料)

9/12<sub>SUN</sub> 20<sub>MON</sub> 26<sub>SUN</sub>

第1部11:00受付/第2部16:00受付/☎093-671-1131  
 (代)/ブライダル専用のホームページが新しくなりました!  
[www.chigusa-h.net/](http://www.chigusa-h.net/)



# Catering

## お届け料理

ご家庭でのおもてなしや法事など、特別な日のお料理は、千草ホテルにお任せください。一世紀の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を込めてお届けします。



折詰弁当 2,625円～/  
 松花堂弁当 3,675円～  
 /懐石膳 6,300円～  
 (全て税・サ込)  
 ※配達には北九州市及び近郊。ご利用日の2日前までにご予約ください。  
 ☎093-671-1131 (代)

# Art 9/18<sub>SAT</sub> → 11/28<sub>SUN</sub>

## 千草ホテル中庭PROJECT -アート・ホスピタリティ- vol.7

### 重松希展 「水の流れ・伝う音」

千草ホテルがプロデュースするアート企画シリーズ。毎回、各作家が中庭を舞台に、「ホスピタリティ」をテーマにした新作を展開します。7回目となるアーティストは、北九州市在住の重松希氏。生き物のような金属彫刻を空間に配置することで、幻想的で独特な世界を作り出します。



時間:11:15~20:00  
 (期間中無休)/会場:  
 本館1階中庭、カフェ  
 /入場無料/アーティストトーク11/23  
 (火・祝)15:00~

「魚時間」  
 鉄・アルミニウム・板  
 ギャラリーアルテ 2005

# Column



### 花田伸一

北九州市立美術館の学芸員として勤務した後、現在、5大学の非常勤講師のほか、千草ホテル中庭PROJECTのキュレーターを務める。

## キュレーター花田伸一の アート!アート!アート!

何種類かのブラッシュストローク(筆跡)が描かれています。アメリカンコミックのように太い輪郭や、印刷のアミ点を拡大したような模様。作者リキテンシュタインは、アンディ・ウォーホルと並んで1970年代米国ポップアートを代表する美術家であり、このようにマンガのような「絵画」を数多く残しています。旧来の美術作品



の重厚さとは対極的な軽やかさとユーモア感覚。まずは、このスマートな堂々巡りに心を遊ばせてみてはいかがでしょうか。

〔表紙の絵〕  
 ロイ・リキテンシュタイン作  
 「グランバ」1989年  
 千草ホテル所蔵:  
 本館2階光琳ホワイエ

# 千草ホテル

Chigusa Hotel

「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バーバーです。  
 ※「Recipio(レキピオ)」とはレシピ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