

www.chigusa.co.jp/

Vol.002 DECEMBER---FEBRUARY

Chigusa Hotel_SEASON News

Free of charge.

Chigusa Recipio

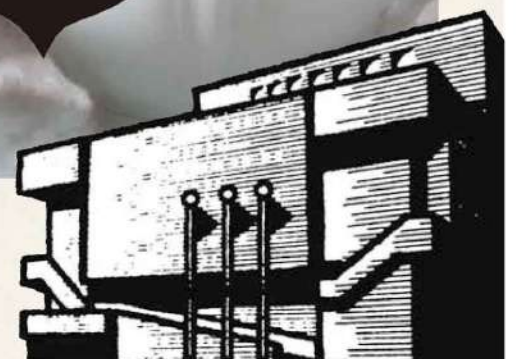
[チグサ レキピオ]

千草が叶える
理想のクリスマス



FUYU


千草ホテル
Chigusa Hotel



Chigusa Gourmet



～異国からの赤い使者～オマール海老のココット

～宴のクライマックス～ローストビーフ

フランス料理 ミル・エルブ

本館1階 窓【ランチ】11:30～14:00(OS)【ディナー】17:30～20:00(OS) 休 火曜、年末年始 ☎ 093-671-1131(代)

クリスマスの夜を彩る ストーリー仕立てのコース

年に一度のクリスマス。この日は、恋人も夫婦も仲良く楽しんで過ごしてもらいたい。そんな想いから、『ミル・エルブ』では、12月23日(祝・木)～25日(土)の3日間限定でクリスマスディナーをご用意しました。タイトルは、フランス語でサンタクロースを意味する「Pere Noel(ペール・ノエル)」。

サンタクロースの心温まるストー



リーを、前菜(プロローグ)からデザート(エピローグ)まで表現したというシェフ・岩崎が生み出すひと皿ひと皿から、その物語を想像してみる楽しさがあります。また、コースの中には、魚料理の「オマール海老のココット」やデザート「苺のブッシュ・ド・ノエル」のように二人でシェアするものも。仲良く分け合っ

縮まることでしょう。

テーブルには男女異なるセッティングがされ、ほのかに灯るキャンドルが特別な夜を演出します。『ミル・エルブ』で過ごすこの豊かな時間こそが、サンタクロースからの贈り物のようです。

「Pere Noel ～ペール・ノエル～」

お二人様 12,000円(税・サ込)

12/23(祝・木)～12/25(土)

【～ふたりだけのクリスマス プロローグ～クリスマスオードブル/～鈴の音が聞こえる～鹿のバイ包み焼き/～異国からの赤い使者～オマール海老のココット/～宴のクライマックス～ローストビーフ/～白い恋人たち～チーズ各種/～聖夜のエピローグ～クリスマスデザート】

※お一人様10,000円のコース「Arbre de Noel(アルブル・ド・ノエル)」もご用意できます。



年が明けたら バレンタインのご準備を♡

クリスマス後のお楽しみは、2月14日のバレンタイン。日本では女性から男性にチョコを贈るのが定番ですが、欧米では家族や恋人同士でプレゼントを贈り合ったり、レストランで食事を楽しんだりして過ごすそうです。皆さんもバレンタインにぴったりのコース料理で、甘いひと時を過ごしてみませんか？



LOVEディナーのデザート、2人で食べるチョコレートフォンデュ。

「LOVEディナー&ランチ」

ディナーお二人様12,000円

ランチお二人様6,000円(ともに税・サ込)

2/10(木)～3/14(月)※2日前までに要予約

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
~20:00 休 年末年始 ☎093-671-1131 (代)

もっと楽しく、賑やかに 驚きのあるクリスマスケーキ

クリスマスのお楽しみとして外せないのが、ケーキ。華やかに着飾ったケーキとあれば、大人であっても胸踊るもの。『パティスリー ミル・エルブ』にも、6種類のクリスマスケーキがお目見えします。「せっかくの楽しいクリスマス。デコレーションだけでなく、中身にもサプライズがあるケーキにしたい」とパティシエ・ステファンが言う通り、カットすると、中から現れるムースやジャムに意外な驚きがあります。パッションフルーツのイエローが鮮やかな「Xmasプレミアム」、大人向けのブッシュ・ド・

ノエル「ブッシュ・ド・ノエルブラリネ」、キャンディのようにキュートな「キャンディ・ケイン」など、老舗の菓子店「フォション」で培ったフランスの伝統的な製法に、ステファンの遊び心をふんだんに盛り込んだケーキ。ハッピーなクリスマスを期待できそうです。

Xmasプレミアム 6,000円
パッションフルーツ、マンゴー、チョコレート
パバロア...と、贅沢感溢れるケーキ。



キャンディ・ケイン 3,000円
フランボワーズ、カシス、バニラのクリーム。
甘酸っぱさとバニラが絶妙なコントラスト。



Xmasデコレーション 3,500円
生クリームの中には、フランボワーズとイチゴの
ムースが。まるでイチゴミルクのような味わい。



ブッシュ・ド・ノエル ブラリネ 2,500円
アーモンドとヘーゼルのブラリネクリームと
モカの風味で、大人味に仕上がりました。

ご予約期間: ~12/20(月)
お渡し期間: 12/22(水)~12/25(土)
※数量限定ですので、お早めにご予約ください。

ダイニングカフェ チグサ

■本館1階 11:15~14:00(OS)【カフェ】14:00~17:00(OS)
【ディナー】17:00~20:00(OS) 休 年末年始 ☎093-671-1131 (代)

割烹 にしむら

■本館1階 17:00~21:00(OS) 休 水曜、
第2・4・5火曜、年末年始 ☎093-671-1131 (代)

旬のふぐと旨い酒で 美味しいひと時

ふぐの旬は、秋の彼岸から春の彼岸までと言われ、冬が最も旬となります。そんなふぐの美味しい時期に合わせて『割烹にしむら』に登場するのが「ふぐコース」。ふぐの薄造りにふぐちり、ちりの出汁で食べる雑炊...と亭主・西村によるふぐづくし料理を堪能することができます。「ふぐにはやっぱり日本酒です。ひれ酒もご用意していますので、一

緒にお楽しみください」。もちろん、30種類以上もの日本酒が飲み放題になる「日本銘酒の旅(3,000円)」も引き続き実施中。ふぐに最も合うお酒を見つけてみてはいかがでしょうか。

「ふぐコース」
お一人様 13,650円(税・サ込)
12/1(水)~H23.2/末

※2名様以上・2日前までにご予約ください ※約7品が付いた和食会席「おまかせコース(6,300円~)」の他、単品料理、ご予算に合わせたコースもご用意。



News!!!

「割烹にしむら」亭主・西村弘が「厚生労働大臣表彰」を受賞いたしました!

今回の快挙は、亭主・西村が長年培ってきた日本料理の技術と味が認められたということであり、千草ホテルにとっても大変名誉なことうれしく思います。受賞を記念しまして、『割烹にしむら』では特別コースを現在考案中です。詳しくは次号を楽しみにお待ちしております。

お正月料理を チグサ流にアレンジ!

「おせちに飽きてしまったな...」と感じたら、足を運んでいただきたいのが『ダイニングカフェ チグサ』。1月のプリフィックスランチは、お正月メニューを洋風アレンジして提案します。メインは洋風お雑煮。タイやホタテ、エビが入ったブイヤベース(魚料理)と、冬野菜と鶏肉などが入ったポトフ(肉料理)のどちらかを選ぶことができます。餅の代わ

りに入るのは、なんと手作りニョッキ! ひと味違ったお正月料理を、『ダイニングカフェ チグサ』でお楽しみください。



「~1月の選べるプリフィックスランチ~
ジャパニーズNEW YEAR」1,980円(税・サ込)
※14食限定 H23.1/3(月)~1/31(月)
【季節の前菜又は新鮮野菜のサラダピュッフェ / オニオンフラン / フレンチ風雑煮(お肉又はお魚) / パン又はライス / 季節のデザート / ドリンク】



Topics

新年の幸せを祝う 千草のおせち料理

新年を迎える慶びを華やかに彩る、千草ホテルのおせち料理はいかがですか。伝統の味わいをご家庭でお楽しみいただけます。また、人気の味3種を組み合わせた本格派カレーも50セットご用意しました。

七寸二段重(3~5名様分)22,000円、お正月カレーセット5,250円(ともに税込)
※お申込みは12月24日(金)まで。数に限りがありますので、予定個数になり次第、締め切らせていただきます。※おせち料理は送料500円(税込)で配達いたします。詳細はお問い合わせください。



Wedding

スペシャルブライダルフェア

披露宴会場「光琳」がリ・オープンし、さらに高級感溢れる空間へと生まれ変わります。フェアではその内容公開と、シェフ特製コース試食会、挙式体験など、千草ホテルウェディングのすべてが体感できます。



日時: 12/12(日)、19(日)、23(祝・木)、26(日)、H.23.1/8(土)、10(祝・月) 11:00/16:00受付
※ご予約制/すべて無料 ☎093-671-1131(代) ブライダル専用ホームページが新しくなりました! www.chigusa-h.net/

Party ~ 2/11 Fri

忘新年会プラン THE“戦国”

毎年大好評の忘新年会プランを今年もご用意しました。今年のテーマは戦国! 戦国時代に名を馳せた名将のエピソードや史実をモチーフにしたお料理をお楽しみいただけます。



加藤清正コース お一人様4,000円(10名様以上)/前田利家コース・島津義弘コース お一人様6,000円(4名様以上)/フリードリンク お一人様2,000円~(税・サ込)
※2日前までにご予約ください

※写真は加藤清正コース

Plan

家族の集まるお正月に 長寿のお祝いプラン

家族・親族が集まるお正月に、還暦、古希、米寿などご長寿をお祝いしませんか? 千草ホテルでは、洋室または掘りごたつ式の個室で、旬の食材を用いた和懐石料理をご堪能いただけます。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 お一人様5,250円~ / お子様ランチ 1,575円~(全て税込)
※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。

Plan 12/25 sat → 1/10 mon

親子で楽しむランチコース

『フランス料理 ミル・エルブ』では、子供と一緒に楽しめるフランス料理のランチコースをご用意します。ナイフやフォークの使い方など、お子様に正しいテーブルマナーを教える絶好の機会。テーブルマナーの冊子もプレゼントいたします。



【フルコース】大人お一人様4,500円、お子様お一人様3,800円
※ハーフコースもございます。※2日前までのご予約が必要になります。※12歳以下のお子様に限らせていただきます。

News 2/7 mon → 2/14 mon

バレンタインチョコ

フランスの名門「ヴァローナ」のチョコレート原料を使用したバレンタインチョコレート。一粒一粒手作りされる良質で濃厚な味わいをお楽しみ下さい。毎年人気の商品ですので、お早めのご予約をおすすめします。



ノワール(生チョコレート)900円/ボンボンショコラ 1,500円/1,700円 ※全て数に限りがございます
本館1階/ダイニングカフェ チグサ ☎093-671-1131(代)

Art 12/18 sat → 2/27 sun

千草ホテル中庭PROJECT -アート・ホスピタリティ- vol.8 末藤夕香展「bleu」

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。今回の美術家・末藤夕香氏は、磁器の模様をプリントした平面作品を制作、アート作品を日常空間に溶け込ませる展示を試みます。



「bleu」/プリント/ギャラリー山口(東京)2006年
時間: 11:15~20:00/会場: 本館1階中庭、カフェ/入場無料
アーティストトーク: 2/11(金・祝) 15:00~

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!

作品タイトルの「レヴェイヨン」は、仏語でクリスマスイブのこと。テーブルに並ぶ象牙色の陶器は19世紀のスーポットで、作者が長い仏国滞在中に収集したものです。ヨーロッパではクリスマスに家族でスープなどの料理を囲み、互いの幸せを祈りながらゆっくりと時を過ごします。ロビー展示では鮮緑色のファーが盛られ、独特の雰囲気を出しています。美術作品とは目で味わう料理のようなもの。お味はいかがですか?



【表紙の作品】
末藤夕香作
「レヴェイヨン」
2010年

千草ホテル
1階ロビーにて
12月25日まで展示

おかげさまで
生誕100年
CHIGUSA 2014

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