

www.chigusa.co.jp/

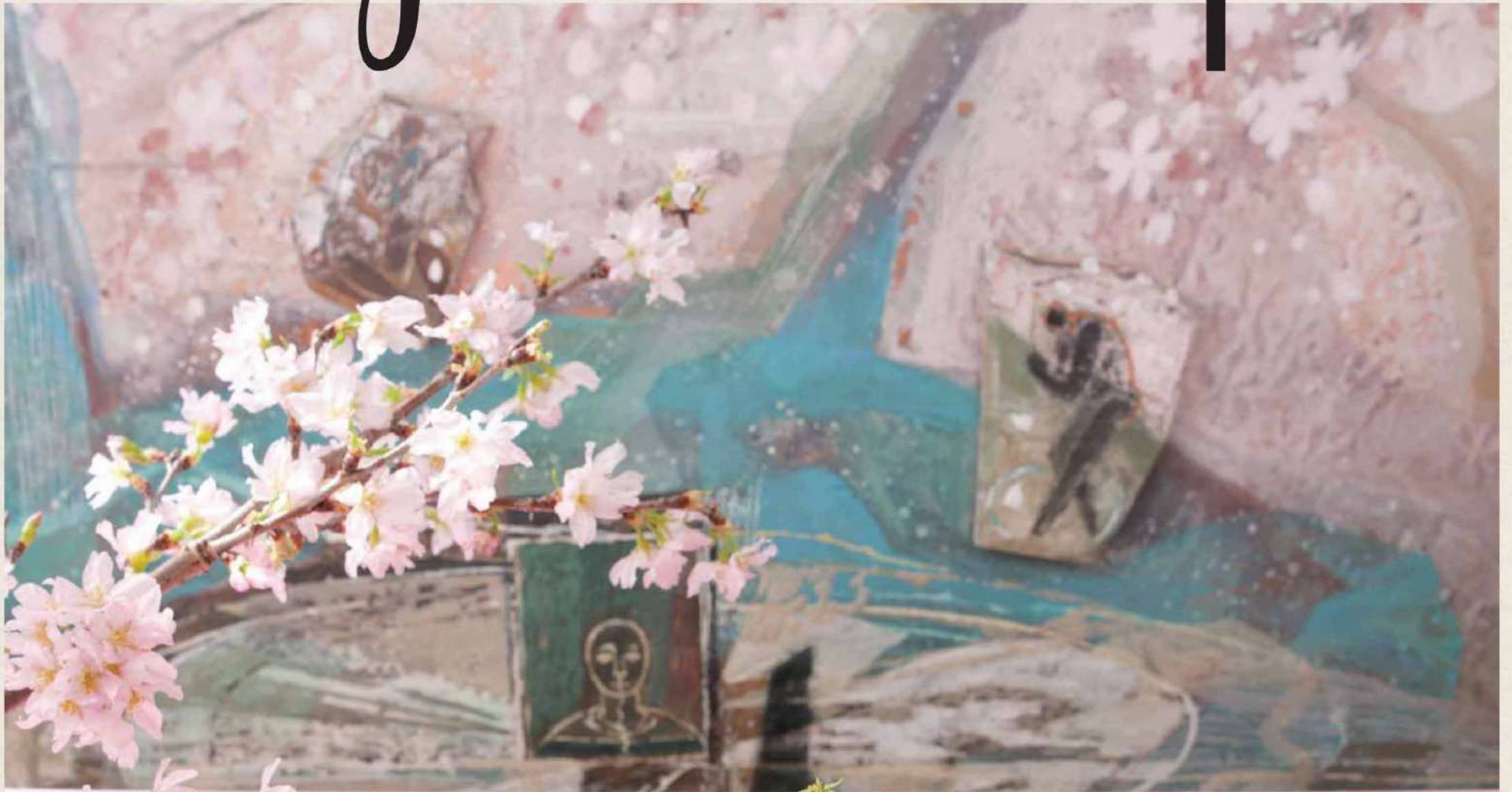
Vol.003 MARCH-----MAY

Chigusa Hotel_SEASON News

Free of charge.

Chigusa Recipio

[チグサ レキピオ]



サクラ サク
春爛漫のテーブルに

HARU


千草ホテル
Chigusa Hotel



Chigusa Gourmet



焼き筍



伊勢海老の具足煮

割烹 にしむら

本館1階 営業17:00~21:00(OS)
 休水曜、第2・4・5火曜 ☎093-671-1131(代)

春を呼び込む、 旬ならではの味わいと香り

亭主・西村弘が、卓越した技術と業界の発展に寄与した功績に対して贈られる「厚生労働大臣表彰」を受賞しました。その記念として、春の特別料理をご用意いたします。ご愛顧いただいたお客様への感謝の気持ちを込めて、地のもの、旬の食材に、亭主自らが丹精込めて腕を振ります。

文字通り春の旬を代表する「筍」は、掘り立てを丸ごと焼いて、春の

息吹が感じられる木の芽味噌を添えて。車海老の雲丹焼きとご一緒にどうぞ。伊勢海老は豪快に切り分けたものを、さっぱりと炊いた具足煮に。春の野山を感じさせるウド、フキの鮮烈な香りと味わいとともにお召し上がりください。また、伊勢海老はお好きな調理法をお選びいただけます。その場で亭主に気軽にご注文ください。

「西村弘 春の特別料理」
 厚生労働大臣賞受賞記念コース
 お一人様 13,650円(税・サ込)
 2/20(日)~4/5(火)

※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ざいます。

Interview

亭主・西村弘に訊く和食の真髄

— 季節ごとの献立を考えると、どこに気をつけていますか。

食材はもっともおいしい「旬」のものが基本ですが、割烹の料理は家庭料理と違い、少し季節を先取りした「走り」の食材を使います。また、食材によっては、より味わいが深まる「名残」のものを使うこともあり、日本料理ではそうした微妙な季節感を大切にしています。



— 料理人として、もっとも大切にしていることは何でしょうか。

魚介類でも野菜でも、食材は鮮度がいいものを選ぶこと。地産地消というのは、まず新鮮であるということです。そして、食材の味をいかに引き立てるかということを考えて調理します。醤油の一滴、塩の一つまみで、味の印象が大きく変わりますから、そこが料理人の技ですね。

— 家庭でも料理をおいしく作るヒントがあればお願いします。

基本を覚えて、それにちょっとしたコツや手間をかけると、ひと味違った料理になります。たとえば出汁を引くときには、昆布はお湯をたぎらせずに煮出し、鰹節を入



れ味をみてこします。味付けは人によって好みがありますから、いろいろな料理の味を知って、自分の味を見つけてほしいと思います。



「走り、旬、名残のものまで、
季節の味を大切にしています」

フランス料理 ミル・エルブ

場 本館1階 圖【ランチ】11:30~14:00(OS)【ディナー】17:30~20:00(OS) 困 火曜 ☎093-671-1131(代)



桜鯛のマリネ ワサビとレモンの香り

春のお集まりは、 贅沢ランチでごゆっくりと

お子さまのご卒業、入学式、歓送迎会など、春はなにかとお集まりの多い季節です。たまにはお洒落をして、ゆっくりと時間をかけて食事を楽しみたい。そんな奥様方のために、ちょっと贅沢でお得なランチコースをご用意しました。

オードブル、メイン料理ともに、お好みに合わせて魚料理か肉料理が選べるプリフィクススタイル。旬の食材を使った「桜鯛のマリネ」は、ワサビとレモンのソースを添えて、テーブルに春の香りが広がります。また、たっぷりの春キャベツの上に乗った「白身魚のポワレ」は、桜エビのムースを皮で巻いたシガー仕立てを添えて。どのお料理も、清々しい春野菜と一緒に召し上がりがりください。

「春爛漫ランチコース」は 15名以上のご予約で貸切もでき、小さなお子さま連れのお客様でも気兼ねなくご利用いただけます。どうぞお気軽にご相談ください。



春の白身魚のポワレ



春のデザート

【春爛漫ランチコース】
お一人様 2,500円(税・サ込)
3/2(水)~4/30(土)
【春野菜のオードブル(桜鯛のマリネ ワサビとレモンの香り、または仔羊のコロッケ 春野菜とともに)／メイン(牛バラ肉の赤ワイン煮込み、または春の白身魚のポワレ)／春のデザート】

Service!



「レキピオを見た」で
ミニデザートをプラス!

ご予約時に本紙「チグサ レキピオを見た」とお伝えいただければ、「桜の花びらとイチゴの飲むデザート」をサービスいたします。

News!

シェフ・岩崎淳一の料理教室がはじまります

「お家でできる簡単フレンチ」をテーマに、岩崎シェフの料理教室を開催します。2品の実演調理の後に、その料理を含むコース料理がお楽しみいただけます。毎日の食卓にフレンチの技をひと手間加えた料理はいかがでしょう。

●参加費:5,000円(税・サ込)
●日程:3/16(水).6/15(水).9/21(水) ※要予約※各回15名様限定

初節句プラン

健やかな成長を願う 初節句のお集まりに

お子さまが迎える初節句のお祝いの席に、季節の味覚を盛り込んだ懐石料理をご用意しております。掘りごたつ式の和室で、ご家族でごゆっくりとお過ごしください。また、ベビーベッドも無料でご利用いただけます(要予約)。



スタッフ一同、心を込めておもてないたします。お子さまのミルクで使うお湯などもお気軽にお申しつけください。

千草ホテル 若女将 小嶋 真紀子



Plan

お写真付プランもございます

ホテル内の写真室にて撮影後、個室にてお食事をさせていただきます(詳細はお問合せください)。

※初節句プランをご利用の方に限り、ご両親や赤ちゃんのお衣裳のレンタルを割引価格でご利用いただけます。

【和懐石料理】(全9~11品)
お一人様 5,250円~
【お子様ランチ】
1,575円、2,100円、3,150円
【赤ちゃん膳】 3,675円

※お料理は季節により変わります。内容についてはお問い合わせください。※上記価格には、消費税が含まれています。別途、奉仕料15%を頂戴します。※ご予約が必要となります。詳しくはお問合せください。

ダイニングカフェ チグサ

場 本館1階 圖【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)

人気の夜カフェは、 和風なイタリアン

気取らずにカジュアルなスタイルが人気の「夜カフェ」は、春のイタリアンフェアを開催。「イタリアンサラダ」



には、地元八幡で手作りを続ける五嶋醤油を使ったトマト・ドレッシングを使用。オリーブやアンチョビなどイタリアンの素材との相性が抜群です。また、「スープパスタ」は、さっぱり醤油味の「白ネギと華味鶏のさっぱり和風パスタ」と、ホウレン草を練り込んだ「クラムチャウダー風濃厚クリームパスタ」の2種類から選べます。

【春のイタリアンフェア】(ディナータイム限定)
お一人様 1,500円(税・サ込)
3/1(火)~5/31(火)
【イタリアンサラダ/日替わりキッシュ/スープパスタ(白ネギと華味鶏のさっぱり和風パスタ、またはクラムチャウダー風濃厚クリームパスタ)/ジェラート/ドリンク】

Plan

人生の門出となる「結納」を千草ホテルが手伝い

現在、結納はホテルに両家が集まり、取り交わすスタイルが一般的になってきています。千草ホテルの結納プランでは、結納式からお食事、結納品(飾り付け含む)まで対応いたします。ご希望がありましたら、マイクロバスの送迎や、安心して結納式を任せられる進行役も承りますのでお気軽にお申し付けください。また、自宅で結納を行う場合は、お祝い膳のお届け料理もご用意いたします。

「結納膳」お一人様 8,400円、10,500円、12,600円、15,750円
 ※上記価格には消費税が含まれています。別途奉仕料15%を頂戴します。
 ※結納式室料:5,250円(掘りごたつの座敷、またはゆったりとした洋室をお選びいただけます)※ご予約が必要になります。詳しくはお問合せください。



Party

~5/31 Tue

春の九州グルメツアー!~第2弾佐賀編~

九州の食材をめぐるグルメツアー第二弾。昨年の宮崎に続き、今回は佐賀をテーマに、海の幸、山の幸をふんだんに盛り込んだお料理の数々をご用意しました。歓送迎会や同窓会などのお集まりに、おいしく楽しいひとときをお過ごしください。



パーティ料理 お一人様 4,000円、洋風懐石 お一人様6,000円、和懐石 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。

Wedding

「光琳」リ・グランドオープン スペシャルブライダルフェア

リ・グランドオープンしたばかりのウエディング新会場「光琳」のお披露目に合わせてブライダルフェアを実施。千草生誕100年を記念した総料理長・山縣厚プロデュースによる新作婚礼料理発表のほか、会場コーディネート見学、チャペル挙式体験、シェフ特製コース試食、プラチナスイーツ試食など、充実の内容をお届けします。

3/21^{mon} 26^{sat} 4/3^{sun} 10^{sun}

10:00~20:00(試食受付11:00~16:00~)
 ※ご予約制/無料 ☎093-671-1131(代)
 ブライダル専用ホームページ www.chigusa-h.net/



News

3/7^{mon} 3/14^{mon}

ホワイトデーギフト

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。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です。予約をいただくと、待たずにお渡しできます。



焼き菓子3個セット 500円、6個セット 1,000円、10個セット 1,700円(全て税込)
 本館1階/ダイニングカフェ チグサ ☎093-671-1131(代)

Art

5/1^{sun} 7/18^{mon}

千草ホテル中庭PROJECT -アート・ホスピタリティ- vol.9

富永 剛 展

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、各作家がカフェレストランに臨む中庭を舞台に、「ホスピタリティ」をテーマにした新作を展開します。9回目を飾る美術家、富永剛はごく身近な素材を用いながら、人間や自然の営みをより鋭く思い起こさせる「何かしら」の気配を展示空間にもたらしめます。



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: 7/18(月・祝) 15:00~

「竹の梯子」
 有田/Gateway to the Sky/Arita/2010

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!

花鳥風月。移ろいゆく自然を愛でる日本人の美意識を示す語です。「花」が咲いては散りゆく様を見て私たちは世俗万事の移ろいやすさを思います。「景気」という語は今では経済的な意味合いを強く帯びていますが、元々は「景色」に潜む「気」を指す語でした。つまり花鳥風月を愛でることは景気の響きを味わうことです。不景気なときこそ「気」を捉えるアンテナを磨いておきたいもの。この作品からはどのような景気の響きを感じますか?



「表紙の絵」
 齊藤典彦作
 「宙花」1991年
 千草ホテル所蔵:
 本館3階「桜の間」

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