

www.chigusa.co.jp/

Vol.004 JUNE-----AUGUST

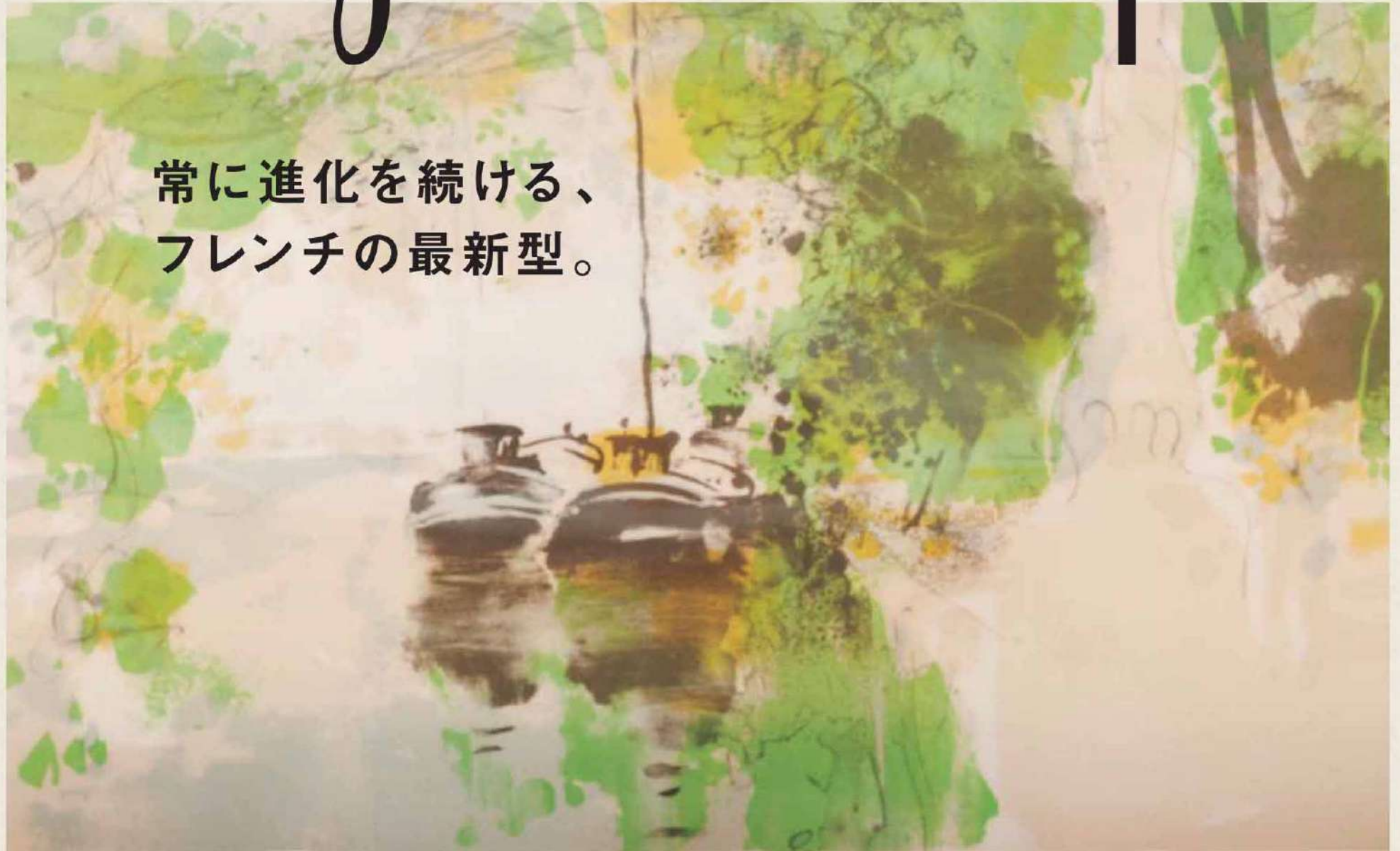
Chigusa Hotel_SEASON News

Free of charge.

Chigusa Recipio

[チグサ レキピオ]

常に進化を続ける、
フレンチの最新型。



NATSU


千草ホテル
Chigusa Hotel



Chigusa Gourmet



フランス料理 ミル・エルブ

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

伝統を継承し、進化を続ける 新しいフランス料理のカタチ

開店以来四半世紀の歴史を刻んできた「ミル・エルブ」。25周年の感謝の気持ちを込めた特別なディナーコースをご用意いたしました。

アミューズは地元生産者のフ



ルーツマトをモッツアレラチーズのソースで。透明な食器の蓋を開けた瞬間に、ちょっとしたサプライズをご用意しています。前菜のフォアグラのテリーヌは、25年前から変わらぬ定番の名物メニューです。今回は濃厚なフォアグラに、さっぱりした無花果の酸味、ポートワインの甘味などを合わせました。アワビとスズキの近海で獲れた2種類の

魚介類もそれぞれに趣向を凝らし、磯の香り広がる重層的な味わいをお楽しみいただけます。

そしてメインディッシュは、厳選した仔羊の骨付きロースをじっくりと低温でローストしたもの。低温で時間をかけて火を入れ、しばらく肉を休ませることで全体に旨味を行きわたらせる最新の調理法で仕上げられています。ソースは仔羊からとったフォン・ダニョーと、アンチョビ、オリーブ、にんにくなどをペーストにしたタブナードの2種類で。さらに、夏のフルーツや野菜を使った6種類ものスペシャルデザートも、どうぞお楽しみに。

四半世紀にわたって継承してきた伝統的な技法をベースに、常に進化を続ける新感覚のフレンチを具現化した「ミル・エルブ」の味を、ぜひご賞味ください。

レストランは異空間であり、料理はもちろん雰囲気やサービスまで含めたフランスの文化を楽しんでください。

千草ホテル 総料理長 山縣 厚

フランス料理に関する情報があふれている時代だからこそ、先人から受け継いだスピリットを伝えていきたいと思っています。

ミル・エルブ シェフ 岩崎 淳一

「25周年記念ディナーコース」

お一人様 10,500円(税・サ込)

6/15(水)~7/31(日) ※2日前までに要予約
【地元生産者からのびっくりフルーツマト/藍島からのアワビ 枝豆のビュレ添え/玄海産のスズキのボワレ 海からの香りとともに/仔羊の低温ロースト/魅惑のサラダ/25周年スペシャルデザート】
※メニューの内容は仕入れにより変更になる場合がございます。

Mille Herbes Column

1973 洋食文化の先駆けとして 本場のフランス料理を紹介

千草ホテルでは昭和40年代から北九州における洋食文化の先駆けとして、西洋料理を紹介しました。まだ、フランス料理店が一般的でなかった頃、昭和48年に入社した山縣厚(現千草ホテル総料理長)は、東京や福岡のレストランをはじめ、本場フランスの研修で伝統的なフランス料理の技術を学びました。また、当時最新の料理として

注目を集めていた「ヌーベル・キュイジーヌ」の技法も取り入れ、地元のお客様に紹介しました。こうした新しい料理に対する情熱が、現在の「ミル・エルブ」にも脈々と受け継がれています。



1986 すべてにおいてこだわりを持った 本格フランス料理店「ミル・エルブ」誕生

1986年、千草ホテル本館の改装を機に、いよいよ本格的なフランス料理店を開店することになりました。ただ料理を提供するだけではなく、フランスの文化を伝えるというコンセプトの元に開店準備が進められました。当時はフランス料理に使う食材を集めるのにも苦労していましたが、取引先からの協力も得て食材はもちろん、ワインや

チーズ、食後のシガーに至るまですべてにこだわりを持ったレストランを目指しました。こうして千草ホテルに、本格フランス料理店「ミル・エルブ」が誕生したのです。





割烹 にしむら

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

日本の夏を代表する 豊かな味わい

日本の夏を代表する魚「鱧(はも)」。魚へんに豊かと書くように、日本料理では数多くの調理法があり、捨てる場所がないといわれるほど貴重されている魚です。料理人の世界では、鱧料理が出来るようになって初めて一人前と言われほど、鱧の「骨切り」には熟練の技が必要です。家庭で簡単に調理できるものではないので、割烹料理ならではの食材ともいえます。

この夏、「割烹にしむら」の特別料理は、鱧が主役。絶好の漁場として知られる豊後水道で獲れる新鮮な鱧に、亭主・西村弘が腕を振るい



ます。「骨切り」はもちろん、熱湯に皮からサッとくぐらせる「湯あらい」など、熟練の技でその豊かな味わいを引き出します。

また、オープンキッチンならではのカウンター天ぷらは、厳選した素材を亭主が目の前で調理します。旬の夏野菜や変わり揚げなどをご賞味ください。

Column

東北から南の沿岸に
生息する生命力の強い魚

鱧は鋭い歯を持ち、カニやエビなどの甲殻類まで食べることから、「食む(はむ)」が語源になったという説があります。また頭を落としてもしばらく生きていたるほど生命力が強く、冷凍技術の発達していない時代に夏の魚として珍重されました。

西村弘の夏のおまかせコース
「鱧と虎魚とカウンター天麩羅」
お一人様 13,650円(税・サ込)
5/19(木)~7/10(日)

※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、単品料理や、ご予算に合わせたコースもご用意いたします。



ダイニングカフェ チグサ

〒本館1階 図【ランチ】11:15~14:00(OS)【カフェ】14:00~17:00【ディナー】17:00~20:00(OS) ☎093-671-1131(代)

驚きの特撰和牛を、 お値打ち価格で提供

ご好評をいただいている和膳メニューに、シェフも驚きの特撰和牛を使ったステーキ重が登場します。お重いっぱい敷き詰められた黒毛和牛は、1頭から1キロ弱しかとれないという希少部位「カクマク」を使用。表面をサッと焼き上げ、しっかりと噛みごたえの後に、ジューシーな肉汁のおいしさが広がります。また、特製のもろみ風醤油ダレとの相性も抜群



で、ご飯があっという間に進みます。数に限りがありますので、ぜひご予約をどうぞ。

「特撰和牛ステーキ重」(1日5食限定)
 お一人様 2,500円(税・サ込)
 6/1(水)~8/31(水)
 【ご飯/サラダ/小吸/小鉢/香の物付き】

夏のお土産に 人気の夏スイーツを

お客様の声にお応えして、人気のスイーツをテイクアウト販売いたします。主な原料の「味宝卵」は、鞍手郡・野上生産農場で海草粉末、酵母、有用微生物などの配合

飼料で飼育された元気で健康な鶏から生まれる、こだわりのブランド卵。全卵を贅沢に使用し、オーソドックスな製法で手作りしたバニラアイスクリームです。見た目に橙色なのは、濃厚な黄身がたっぷり練り込まれている証。驚くほど滑らかで、自然な甘味と卵の風味が口の中でとろけます。

「オールドファッションバニラ」
 300円(税込) 6/1(水)~8/31(水)



1987 「パベットの晩餐会」を完璧に 再現した幻のディナーコース

1987年に公開されたデンマーク映画「パベットの晩餐会」は、その中に登場する料理が大きな注目を集めました。「ミル・エルブ」では日本での映画公開に合わせて、「パベットの晩餐会」を忠実に再現するイベントを行いました。「ロシア産キャビアのドミトフ風」や「ウズラのパイ詰め石棺風」などの珍しいメニューが並んでいましたが、中でも「海ガメの

スープ」は現在ではまず食材が入手困難であり、幻の料理といわれています。全国のレストランで同じイベントが企画されましたが、シャンパンやワインまで含めて、完璧に再現したのは「ミル・エルブ」のほかには数軒だったと言われています。



1999 総料理長・山縣厚が 「エスコフィエの弟子」を受賞

開店以来「ミル・エルブ」のシェフを務め、地元のお客様に最先端のフランス料理を紹介してきた千草ホテル総料理長・山縣厚は、1999年エスコフィエ協会より「エスコフィエの弟子」の称号を授与されました。オーギュスト・エスコフィエは19世紀から20世紀にかけて活躍したシェフで、在命中から「フランス料理の神様」と呼ばれフランス料理に革

命をもたらしました。この称号はフランス料理界では最高の賞のひとつであり、本格的なフランス料理の熟達した技術と、独自の技法の追求が評価されたものです。その技術のすべてが「ミル・エルブ」の料理に注ぎこまれています。



Mille Herbes Column
 Le 25e anniversaire

News

6/8^{wed} → 6/13^{mon} 7/16^{sat} → 8/7^{sun}

2012年新作振袖 レンタル・販売 成人式振袖大展示会

ドレス・ノツツエでは成人式振袖レンタル・販売展示会を開催します。古典柄からモダンテイストまで多彩な振袖約500点が勢揃い。一クラス上の振袖で、“私らしい”20歳の記念づくりを!



- 成人式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(六切)
105,000円(税込)~
 - 写真だけの成人式
振袖一式+ヘアメイク+着付+写真1ポーズ(六切)
39,900円(税込)
- ※お問い合わせ/ドレス・ノツツエ(株式会社千草)
☎093-663-1787 www.nozze.jp

Party

6/1^{wed} → 8/31^{wed}

ハワイアンビアパーティプラン ご予約承り中

今年も暑い夏がやってきます。明日への活力を養うために、職場や友人のグループで暑気払いはいかがですか?冷たいビールに、ピリッとスパイシーなハワイアン料理の数々…。千草ホテルのビアパーティプランで暑い夏を吹き飛ばしてください。



お一人様 4,500円(税・サ込)
※フリードリンク込(生ビール・日本酒・ワイン・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク)※8名様からご利用可 ※3日前までに要予約 ※土日祝利用不可

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。1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込めてお届けします。



松花堂弁当 3,675円~
会席膳 6,300円~
(全て税・サ込)
※配達北九州市及び近郊。ご利用日の2日前までにご予約ください。

Plan

夏休み、お盆の集まりに 長寿のお祝いプラン

還暦、古希、喜寿、米寿など、ご家族や親族で祝うご長寿のお祝いプランをご用意しております。洋室、または掘りごたつ式の個室で、千草ホテル自慢の旬の食材を用いた和懐石料理をご堪能いただけます。また、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 2,100円~(全て税込)
※別途率仕料15%(和室)、10%(洋室)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。

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「Autumn Trip」

新緑映える中庭に紅葉。いかにも季節外れの紅葉に違和感を覚えつつ、思わず懐かしさも覚えます。美術家、富永剛さんは今回の不思議な展示を通じて、我々を取り巻く自然環境や手仕事への認識を逆説的に促してくれます。季節ばかりでなく、私たち人間の認識も移ろいやすいもの。どうぞ中庭に現れたこの一風変わった景色を眺めながら、時の流れや人間の営みに思いを馳せてみてください。

(キュレーター 花田伸一)

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~



Wedding

6/12^{sun} 19^{sun}
25^{sat} 7/2^{sat} 3^{sun}

新会場「光琳」 リ・グランドオープン スペシャルブライダルフェア

ついにリ・グランドオープンした新会場「光琳」のお披露目に合わせてブライダルフェアを開催します。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に加えて、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など充実の内容です。



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/

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!

水面に二艘のボート。緑、青、黄などの色が柔らかいハーモニーをなしています。下描きの線も伸びやかで、所々に残る余白が軽やかな印象をもたらします。作者の岡義実さんは1945年福岡県生まれ。24歳でフランスへ渡り、同地で制作を続けています。フランス料理「ミル・エルブ」の開店当時(1986年)は、店内全体に岡さんの作品が飾られていたそうです。光あふれる印象派の絵画が生まれたフランスの料理。ご賞味の際にはその色合いもお楽しみください。



[表紙の絵]
岡義実 作
千草ホテル所蔵:本館4階 421号室

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ベーパーです。
※「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