

Chigusa Recipio

[チグサ レキピオ]

www.chigusa.co.jp/

Vol.005 SEPTEMBER---NOVEMBER///Chigusa Hotel SEASON News. Free of charge.

秋



おいしい秋、
見つけた。

千草ホテル
Chigusa Hotel



モネが愛した庭とレシピを、
一皿の上に描きました

「光の画家といわれた印象派の巨匠クロード・モネはその画業に秀でないほどの情熱を料理と庭造りに注ぎました。秋のディナーコースは、初代ノルマンディー公生誕100年にちなみ、モネが半生を過ごしたフランス・ノルマンディー地方の料理を紹介し、モネがアトリエを構えたジヴェルニーの村は、なだらかな丘陵地帯の果樹園の中にあり、「積み藁」「睡蓮」など一連の名作は、すべてこの地で描かれたものです。料理を愛したモネは、お気に入りのレシピをノートに綴り、現在も60種類以上の調理法が残されています。

オードブルは「ジヴェルニーの庭」がテーマ。睡蓮や太鼓橋などをモチーフに、モネのレンジから「ポルドー風キノコ」「ポークのフォフォヨ風」などの料理を再現。一口料理として提供できるものを少量ずつ盛り込んだ贅沢なものを仕上げました。また、ノルマンディーに隣接するブルターニュから直送されるオールド海老は、シンプルながら、オリブオイルにハーブの香りを利かせて、秋ナスのビュレを添えています。モネが愛した料理の数々、そのエッセンスを感じただければと思います。

フランス料理
ミル・エルブ

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



おいしくて、どこか懐かしい
千草伝統の洋食メニュー

きのこのデミグラスハンバーグ
ランチタイム 1,520円(税・サ込)
サラダビュッフェ付
ディナータイム 1,470円(税・サ込)
~11/30(水)



日本の洋食文化は幕末から明治にかけて来日した西洋人が持ち込み、その後日本の食材や調理法を取り入れながら独自の発展を遂げました。初期には上野精養軒、銀座の煉瓦亭などの洋食屋が評判となり、そこで修行したコックたちが独立するなどして全国に広まりました。戦後はアメリカ文化の影響もあり、洋食はさらに身近なものとなります。千草ホテルは昭和40年代にレストラン「千花」を小倉に出店し、その当時からレシピが今もダイニングカフェチグサに受け継がれています。

日本の洋食で特に重要な位置づけにあるのがデミグラスソースです。様々なメニューに応用され、その味付けによって店の個性が決まると言ってもいいでしょう。フランス語で「アミ」は半分、「グラス」は煮詰めるという意味で、半分を煮詰めた濃厚なソースのこと。千草ホテルでは

ダイニングカフェチグサ

園本館1階園【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)

牛のスジ肉や香味野菜を炒めてから寸胴鍋にかけて、味をみながら1週間から10日程かけてじっくり煮込み、最終的には水分量が半分以下になるほどです。こうした昔ながらの製法を守り続けて完成した褐色のソースには、牛スジの旨みと野菜の甘味が凝縮されています。

ダイニングカフェチグサの秋の特選メニューは、千草自慢のデミグラスソースに旬のキノコをふんだんに使ったハンバーグ。和牛と豚肉のミンチを絶妙のバランスで混ぜ合わせ、オーブンでじっくりと焼き上げます。にじみ出す肉汁にデミグラスソースがからみ、さらに香り高いキノコの風味がおいしさを引き立てます。

夜カフェの「秋の選べるパスタ&デザートフェア」では、パスタの麺、食材、ソースをお客様のお好みによって、自由な組み合わせができます。キタツツライタリア語でキター」と呼ばれる金属製の弦で切るパスタなど、生麺タイプを数種類ご用意。ソースは食材に合わせて、トマト、クリーム、和風からチョイス。食後にはお好きなデザートをお選びください。

千草の洋食メニューの中でも、根強い人気を誇るのがビーフカレー

「秋の選べるパスタ&デザートフェア」
ディナータイム限定 1,500円(税・サ込)
~10/31(月) ※写真はイメージです。

「伝統の千草オリジナルビーフカレー」
ランチタイム 1,520円(税・サ込)
サラダビュッフェ付
ディナータイム 1,170円(税・サ込)

DESSERT

口の中でとろける、昔ながらのプリンです

九州産の生クリームを、たっぷり使った、昔ながらのとろけるプリンです。材料はシンプルに卵、牛乳、砂糖に生クリームだけを使用し、香り高いマダガスカル産のパニラを加えて、一つ一つ丁寧に手作りしました。食後の

デザートやカフェタイムに、またはテイクアウトでもお求めいただけます。口の中でとろける滑らかな食感をお楽しみください。

「とろけるプリン」380円(税込)
※テイクアウト 300円(税込)

NEWS!!

ミル・エルブの料理教室

「ミル・エルブ」料理長・岩崎淳一による料理教室を開催します。フレンチの技を究めた料理人が、ご家庭でも簡単に作れるレシピにアレンジ。料理とデザートを実演調理します。実演後は、料理をお楽しみいただけます。

お一人様 5,000円(税込)
9/21(水) 12:00~
※要予約15名様限定

割烹
にしむら

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

鮑は万葉集にも詠われている日本古来の食材で、漢方薬や神事における縁起物としても珍重されてきました。また、一部の地方では妊婦が食べると良いとされるほど栄養価も高く、豊かな海の滋養に溢れています。生で食べるとコリコリした食感が特徴ですが、柔らかく煮ることによって歯に食い込むような弾力のある食感となり、口の中に甘美な余韻が広がります。

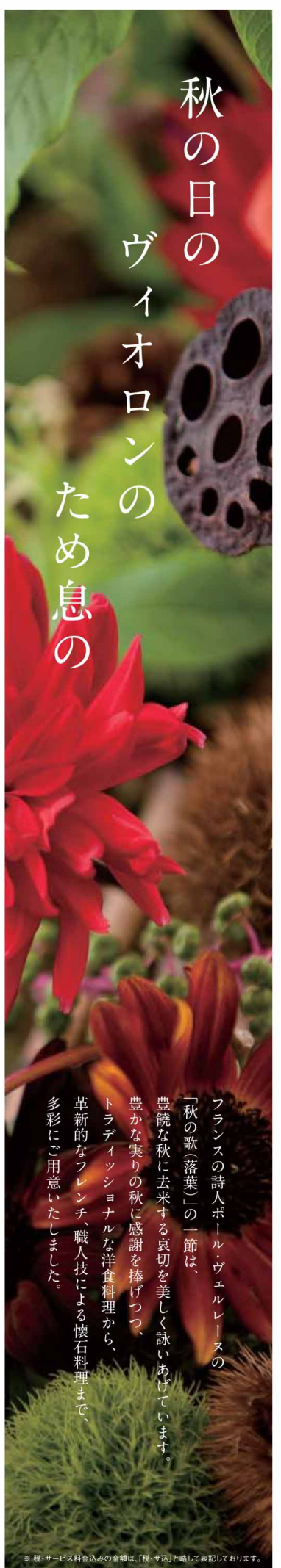
秋のおまかせコース
「鮑と松茸の秋を楽しむ」
お一人様13,650円(税・サ込)
9/17(土)~10/31(月)

※2名様以上・2日前までにご予約ください。
※お一人様プラス3,000円(税・サ込)で日本全国の銘酒をお好きなだけお楽しみいただけます。
※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。

鮑が海の幸の女王なら、松茸は山の幸を代表する秋の味覚の王様。松茸ならではの風味を最大限に引き出すために、最もシンプルな素焼きでお召し上がりいただきます。また、玄界灘で獲れた新鮮な旬の魚は杉板焼で、杉板の焼ける香りが食卓に広がり、秋らしい味わいを堪能いただけます。



彩り豊かな秋の食材を
五感のすべてで楽しむ



秋の日の
ヴィオロンの
ため息の

フランスの詩人ポール・ヴェルレーヌの「秋の歌(落葉)」の一節は、豊饒な秋に去来する哀切を美しく詠いあげています。豊かな実りの秋に感謝を捧げつつ、トラディショナルな洋食料理から、革新的なフレンチ、職人技による懐石料理まで、多彩にご用意いたしました。

※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。

秋のご案内

PARTY 9.1thu -11.20sun 2011 秋の〇〇会 パーティプラン

同窓会、歓送迎会、女子会など様々なお集まりに、豊富な秋の食材をふんだんに、どなたにもご満足いただける千草ホテルならではの至福のご宴会をお楽しみ下さい。



お一人様 5,000円(税・サ込)
※フリードリンク付(2時間)※8名様より承ります※3日前までに要予約

<メニュー>【秋の魚介類のエスカベッシュ サラダ仕立て/さつまいもとかぼちゃのテリーヌ仕立て ローストポーク添え ショウガマヨネーズドレッシング/揚げ茄子のポロニャ風スパゲッティ/イトヨリの香草パン粉焼き/チキンのピネガー煮込みキノコ添え/秋鮭のスパイシーピラフ/シャーベット】

<フリードリンク>【ビール・日本酒・焼酎・ワイン(赤・白)・ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク】

HERVEST 安全で安心なお米づくり 「千草米」

千草ホテルでは、地産地消を实践するために農家と協力して米づくりを行っています。ホテルスタッフが田植え、草取り、稲刈りなどの農作業を経験することで農業への理解を深め、お客様に安全・安心な食材を提供いたします。



NEWS 9.17sat -10.10mon 成人式振袖 大展示会 11.3thu -11.13sun

ドレス・ノツェでは新作を含む正統派の古典柄から、個性的なモダン柄まで多彩な振袖を揃えて展示会を開催します。2012年の成人式に向けて「いいもの先取り」するなら今がチャンスです!



■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
105,000円(税込)~
(通常144,900円相当)

■写真だけの成人式
(先着5名様限定)
39,900円(税込)
(通常61,950円相当)

時間/AM10:00~PM7:00(火曜日定休)場所/千草ホテル本館
5階ドレス・ノツェ
☎093-663-1787 www.nozze.jp

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。



折詰弁当 2,625円~/松花堂弁当 3,675円~/会席膳 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。
※折詰弁当は10/1より受付いたします。※写真は4,725円(松花堂弁当) ☎093-671-1131(代)

PLAN

七五三

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ます。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ください。お子さま



まご両親の衣裳レンタル、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~/七五三衣裳+美容着付+写真1ポーズ 29,800円(通常価格53,550円)(税込)

※お料理は別途奉仕料15%を頂戴します。※要予約。詳しくはお問い合わせください。

WEDDING

千草ホテル ブライダルフェア

千草ホテル秋の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やチャペル挙式体験、婚礼料理フルコース試食と充実の内容です。また、年内挙式や少人数でのパーティなど、ご希望に合わせたプランもご用意しております。

9.10sat 18sun 19mon
10.1sat 10mon 16sun



時間/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

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

COLUMN

キュレーター花田伸一の アート!アート!アート!



色々な角度から眺めると「牡牛」や「月」ほか様々な形が浮かび上がってきます。「国際鉄鋼彫刻シンポジウムYAHATA'87」で英国の彫刻家フィリップ・キングが地元企業の協力を得ながら制作した高さ6m、重量83tの大型作品のマケット(模型)です。



オリジナル作品は現在、国際通りのJICA前に設置されています。千草ホテルからも徒歩10分ほど、その重厚なる迫力をぜひ間近でご覧ください。

【今回のアート】
フィリップ・キング作「牡牛座の月」1987年
千草ホテル所蔵

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。

ART 9.3sat - 12.11sun

千草ホテル中庭PROJECT -アート・ホスピタリティ- vol.10 宮田君平展「From the Sea」

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としてホスピタリティをテーマに新作を展開します。第10回を飾る美術家、宮田君平は自らの置かれた状況に対して、知識や概念だけでなく、自らの身体を通じて関わっていきます。今回は



私たちの遥かなるふるさと「海」をテーマに新作を発表します。

時間: 11:15~20:00(期間中無休)/会場: 本館1階カフェ
入場無料/アーティストトーク12/11(日)15:00~