

# Chigusa Recipio

[チグサ レキピオ]

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

Vol.006 DECEMBER---FEBRUARY///Chigusa Hotel SEASON News. Free of charge.

# 冬

心ふくらむ、  
冬の午餐。



稀少な天然とらふぐの  
おいしさを余すことなく



「割烹にしむら」では、下関から直送される天然のとらふぐだけを、亭主・西村弘が熟練の技で調理します。血に美しく盛られたうす造りは、そのひと切れが薄すぎず、

「ふぐ料理コース」  
お一人様25,000円(税・サ込)  
12/1(木)~2/27(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る「日本酒の秋」を追加できます。  
※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、ご予算に合わせてコースもご用意いたします。

「割烹にしむら」では、下関から直送される天然のとらふぐだけを、亭主・西村弘が熟練の技で調理します。血に美しく盛られたうす造りは、そのひと切れが薄すぎず、

### こだわりの食材を 気軽にワンプレートで

「ワンプレートランチ」  
1,780円(税・サ込)ドリンク付  
※プラス200円でサラダビュッフェを追加できます。  
※ワンプレートは15食限定のため売り切れる場合がございます。あらかじめご了承ください。ご予約も可能です。



「キノコと白身魚の洋風天ぷら大根おろしの和風ソース」「ホタテのフライシーザーサラダ仕立て」など、バラエティ豊かな食材をワンプレートで気軽にお楽しみいただけます。お好みに合わせて洋食セット(パン、スープ)・和食セット(ご飯・味噌汁)のいずれかお選びください。

### 割烹 にしむら

種本館1階  
営業 17:00~21:00(OS)  
休 水曜、第2・4・5火曜  
12/28(水)~1/4(木)  
☎093-671-1131(代)

厚すぎずの絶妙の引き具合。皿の表面が透ける程度ながら、しっかりとした噛みごたえがあり、ふぐ本来の味わいをお愉しみいただけます。ふぐの出汁を隠し味に加えたボン酢でいただきます。豊かな風味が広がります。さらに、ふぐの唐揚げ、または焼き物、ふぐのり鍋、雑炊など、天然とらふぐのおいしさを余すことなくご堪能いただけます。

### ダイニングカフェ チグサ

種本館1階 画【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) 12/30  
(金)~1/2(月)17:00まで  
☎093-671-1131(代)

X'masデコレーション  
3,500円



ブッシュド・ノエル プラリネ  
3,000円

今年も定番からオリジナルの新作まで、多彩なケーキをご用意しました



パティシエ  
木原 麻希



X'masモンブラン  
3,500円

### 聖夜を華やかに彩る クリスマスケーキ



X'masプレミアム  
6,000円

キャンディ・ハート  
3,000円

ご家庭やお友だち同士のパーティで、クリスマスをいっそう華やかに彩るケーキ。今年も「パティスリー・エルブ」では、6種類のクリスマスケーキをご用意します。今年のX'masプレミアムは、3種類のチョコレートをふんだんに使ったケーキ。ミルクチョコ、ホワイトチョコのムースに、表面をチョコレートのグラサージュで

### パティスリー ミル・エルブ

種本館1階ダイニングカフェ内 画11:15~20:00  
休 12/30(金)~1/2(月)  
☎093-671-1131(代)

コーティング。アクセントにカシスジャムを加えた、ピターな大人の甘さです。こんもりとした形が可愛いモンブランには、たっぷりの和菓を使用。フランスのマロンとはひと味違った和風の味わい。上に乗った渋皮煮まで、しっかりと栗そのものの味をお楽しみいただけます。ハートの形がラブリーなキャンディ・ハートは、スイートなカッパル向け。フランボワーズ、ブルーベリー、イチゴのトッピングも、甘酸っぱい雰囲気になったり。そして、定番のX'masデコレーションには、福岡県産のイチゴ「あまおう」を使用。お子さまから大人まで、たにも愛される味わいです。

ご予約期間:~12/20(火)  
お渡し期間:12/22(木)~12/24(土) 11:00~21:00  
※数量限定です。お早めにご予約ください。

### クリスマスの夜は、 大切な方と特別な時間を



「聖夜の灯りコース」  
お一人様10,500円(税・サ込)  
12/23(金・祝)~12/25(日)  
※2日前までにご予約ください。  
※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。

### フランス料理 ミル・エルブ

種本館1階  
画【ランチ】11:30~14:00  
(OS)【ディナー】17:30~  
20:00(OS) 12/30  
(金)~1/4(水) 17:30まで  
☎093-671-1131(代)

毎年「好評をいただいている」「ミル・エルブ」のクリスマスディナーコース。今年も25周年記念ディナーの締めくくりとして、「聖夜の灯り」。「白雪のクリスマス」の2種類のコースをご用意いたします。

「聖夜の灯り」の前菜は美しい花びらを模した七面鳥のローストクリスマス仕立て。クリスマスには欠かせない七面鳥を低温でじっくりとローストして旨みを引き出しました。栗、キノコ、根菜などを季節の野菜とのサラダ仕立てとどうぞ。メインは和生フィレ肉のブッシュド・ノエルロッシュニ風。19世紀の作曲家にして稀代の美食家、ジョアキーン・アントニオ・ロッシーニが考案したといわれるレニピをヒントに、ミル・エルブ流にアレンジしました。フォアグラを中心にジャガイモのビュレ、ホウレン草、牛ヒレのローストで巻き、ブッシュド・ノエル(切り株)風に仕上げました。さらにトリュフ入りのペリグリーノスを添えて、聖夜の夜を飾るにふさわしい贅沢な逸品です。

「白雪のクリスマスコース」  
お一人様6,300円(税・サ込)  
12/23(金・祝)~12/25(日)  
※2日前までにご予約ください。  
※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。



「雪道や  
降誕祭の  
窓明かり」

※税・サービス料込みの金額は「税・サ込」として表記しております。



**PARTY** 11.21mon  
-2012.2.12sun  
少人数向け、  
お昼のお得な忘新年会プラン!

今年もこの季節がやって来ました。千草ホテルでは様々なお集まりに利用できる少人数向けの忘新年会プランを準備いたしました。どのプランもソフトドリンク飲み放題付!ママ会、趣味の会などのお集まりにいかがですか?



- 和懐石プラン 5名様より  
お一人様 5,000円(税・サ込)
  - パーティ料理(洋食卓盛)  
8名様より  
お一人様 4,000円(税・サ込)
  - 松花堂プラン(松花堂+ケーキ+コーヒー) 8名様より  
お一人様 3,000円(税・サ込)
- ※平日限定とさせていただきます。お部屋は洋室となります。  
※写真は松花堂プラン。

**NEWS**  
2013年 成人式振袖大展示会

ドレス・ノzzeではこの季節限定の成人式振袖レンタル、販売の大展示会を開催いたします。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います。一生に一度の成人の日に素敵な彩りをどうぞ。

12.2fri-5mon  
2012.1.20fri-23mon  
2012.2.17fri-20mon



- 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)
- 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zze  
☎093-663-1787 www.nozze.jp

**WEDDING**  
千草ホテル年末年始相談会

普段はなかなかお時間が取りにくい方へ、年末年始の相談会を実施いたします。年末年始の大型連休を利用して、婚礼について相談してみませんか?チャペルでの挙式体験や、実際の会場の様子などもご案内させていただきます。

12.26mon 28wed-30fri  
2012.1.3tue-6fri



時間/11:00~19:00 ☎ 093-671-1131(代)  
ブライダル専用ホームページ www.chigusa-h.net

2012.1.9(月・祝)、1.29(日)には試食付きのブライダルフェアも行います!  
詳しくはお問い合わせください。

**TOPICS**  
新たな年の始まりを祝う  
千草のおせち料理

千草のおせち料理で新年の始まりを華やかに迎えませんか?ご好評をいただいているお正月オードブルセットも準備しています。新年最初の口福をお約束いたします。



- 7寸2段重(3~5名) 22,000円(税込)
- お正月オードブルセット 5,800円(税込)

※お申し込みは12月24日(土)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。詳しくはお問い合わせください。

**SENIOR PLAN**  
年末年始のお集まりに  
長寿のお祝いプラン

還暦、古希、喜寿、米寿など、ご家族や親族で祝い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ざいます。



- 和懐石料理 お一人様5,250円~(税込)
- お子様ランチ 2,100円~(税込)

※別途率仕料15%(和室)10%(洋室)を頂戴いたします。  
※要予約。年末年始のご予約に関してはお問い合わせください。

**DINNER SHOW**  
Windy ライブ 2012.  
&ディナーショー 2.19sun

1969年に博多で結成された『Windy』。60年代の懐かしいGSサウンドの巧みな演奏と抱腹絶倒のトークで知られる『Windy』のディナーショーをお楽しみください。



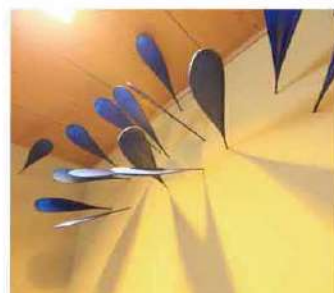
受付/17:30~ ライブ&ディナー/18:00~  
料金/お一人様12,000円(税込)

**COLUMN**



キュレーター花田伸一の  
アート!アート!アート!

奥の部屋へと誘うかのように鮮青の羽が軽やかに舞っており、見るだけで足取りも軽くなってきます。作者、村上勝氏のトレードマークともなっている羽状の作品。北九州・福岡を中心に様々な場所で見かけますが、設置される空間に合わせて色や並べ方がアレンジされ、各々違った印象をもたらします。本館



では数枚の羽がリズムミカルに配置され、空間に躍動感が生まれています。

[今回のアート]  
村上勝「青い羽状」1994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。

**NEWS**  
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。ひと粒ひと粒手作りに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。



- 生チョコレート ノワール/ストロベリー 900円~(税込)
- ボンボンショコラ 1,500円/1,700円(税込)

※全品限定数にて準備しております。  
本館1階/ダイニングカフェグサ ☎ 093-671-1131(代)

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