

Chigusa Recipio

[チグサ レキビオ]

www.chigusa.co.jp/

Vol.007 MARCH----MAY///Chigusa Hotel SEASON News. Free of charge.

春

テーブルに
春を寄せて。





※「身土不二」は料理人の身体と土地は一体のものという伝統用語に由来。「四里四方」は身のまわりで採れたものを食べるのが身体に良いという考え方で、また、フランス料理の世界でも料理人はその土地で採れたものを使い、その土地人のために料理すべきだ」という有名なシェフのもの。千草ホテルでは地産地消をテーマに、地産地消の旬の食材を使った料理を提供いたします。

仔羊、春野菜、桜鯛
地元の食材で春を満喫



フランス料理
ミル・エルブ

※本館1階
開【ランチ】11:15~14:00
【OS】【ディナー】17:30~20:00【OS】※火曜
☎093-671-1131(代)

東洋の曆で「清明」(なべて)が明るく清らかで生き生きと感じられる季節にあたる頃は、西洋ではキリスト教復活祭(イースター)のシーズンです。復活祭ではイエスの復活を祝うとともに春の訪れを喜び仔羊や春野菜が主役の料理を食べる習慣があります。「ミル・エルブ」では、そんな西洋の伝統的な料理に地元の食材を使った春のディナーをご用意しました。

オードブルの「春野菜のテリーヌ」は、地元産の大葉、春菊や差松トマトなどの春野菜を、あつさりとした梅ソースで、近郊で採れた新鮮な野菜をシェフがフランス料理の

伝統的な技法で、彩り鮮やかなテリーヌに仕上げます。魚料理はこの時期だけ「桜鯛」と呼ばれる真鯛のボワレにアカモクのソースを添えて、アカモクは九州近海で採れる海藻で、豊富なミネラルやビタミンを含む健康食材として注目されています。そして春のディナーの主役である仔羊のローストには、今や全国ブランドになった合馬太のこをあげました。ローストは、じっくりと低温でローストして旨みを引き出した骨付きの仔羊に、握りたてを皮付のままサツといた筍の組み合わせ、どちらも美しくシニエーな味わいで、デザートは「桜のティラミス」も清々しい春をイメージした逸品。外側はパリッと中はふんわりとした食感は、ちよつとしたサブライズ、ほんのり漂うのリキュールの香りが、春の訪れを感じさせてくれます。



Restaurant Column1
料理にアクセントを添える「香りの野菜」



福岡県西部の糸島半島はわが国の初期に農耕文化が栄えた地域で、古代から耕されてきた肥沃な土壌があります。その地で「香りの野菜」を栽培している「久保田農園」では、四季を通じて多彩なハーブや薬物野菜、根菜類が栽培されています。日本では珍しい西洋のハーブや野菜も多く、フレンチやイタリアンの料理人にとっては、心願い存在でもあります。千草ホテルではシェフが農園を訪れ、生産者の方とコミュニケーションを取りながら、料理の素材や香りづけの付け合わせとして仕入れを行っています。素材との出会いが、新しい料理の発見につながることもあります。

Restaurant Column2
料理人自らが地産地消を実践しています



福岡県は全国屈指の箱生産県であり、特に小倉南区の「合馬太のこ」は風味、色合い、歯触りなどが良いとされ、全国的なブランドとなっています。千草ホテルでは料理人自らが産地を訪れ、自分の手で産物を採る体験などを通じて、地産地消を実践する料理を開発しています。大地の恵みと料理人の情熱から、新しい料理が生まれるのです。

ダイニングカフェ
チグサ

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

月替わりの人気メニューワンプレートランチに5色の春野菜スープが登場しました。赤、黒、白、黄、緑の5色は、どれも養分を活かした天然由来のもの。スープの素材は週ごとに替わり、毎週違った味わいをお楽しみいただけます。

ワンプレートでタケノコのチーズ焼きをはじめ、地元産のフレッシュな野菜、宮崎産高崎鶏など、地産地消にこだわった素材の料理が盛り込まれて、栄養のバラエティも抜群です。また、サラダビュッフェでは、千草ホテル特製のドレッシングをかけて、新鮮な野菜をたっぷりどうぞ。

3月のワンプレートランチ
お一人様 1,780円(税・サシ)
3/1(木)~3/31(土)
【焼肉と野菜のボン酢焼込み/タケノコのチーズ焼き/人参のマリネサラダ/本日の特選/コーヒーマーブルシフォンケーキ/パンまたはライス/味噌汁または今週のスープ/ソフトドリンク付】
※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1名様限定のためお申し込みの際は必ずご予約ください。あらかじめご了承ください。ご予約は可能です。



5色スープとたっぷりの
野菜でヘルシーなランチを



ホワイトデー限定の
特別な白いスイーツ

【米粉と柚子のチーズケーキ】
ワンカット330円/ワンホール2,500円
※ホールはご予約



「パティスリー ミル・エルブ」はホワイトデー限定の特別商品として2種類の白いスイーツをご用意します。

【米粉と柚子のチーズケーキ】は米粉と柚子のジュースと皮を練り込み、下火だけで長時間かけてゆっくりとバイクすることで、白く焼き上げました。下に敷いたクッキー生地が米粉ならではのもちもちとした食感をさらさら立たせます。甘く煮た柚子皮とセルフィユをアクセントに添えています。

【「ブランマンジェ」はアーモンドをはじめ、白コショウ、ミントなど、5種類のフレーバーをご用意。見た目だけでなく、真の白なのに、原料による香りと食感の違いが楽しめます。カップルで何の味が当て合いたって食べられるのも、楽しいかもしれません。

パティスリー
ミル・エルブ

※本館1階ダイニングカフェ内
開11:15~20:00
☎093-671-1131(代)

割烹
にしむら

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

五島列島沖で獲れるものが豊富です。春先の伊勢海老は産卵期直前のため特に身が詰まっております。一番美味い時期だといわれています。

【割烹にしむら】では、九州近海の天然伊勢海老の旬の味をそのままお伝えするために、しゃぶしゃぶ仕立てで提供いたします。出汁にさつこうろせ入りに、さらに身に絡まりプリプリの食感はお目撃的なほど。最後は旨味が染み出した味噌汁までご堪能ください。

春の特別割烹
【真春に遊びて-春野菜と伊勢えびのしゃぶしゃぶを中心に-】
お一人様 13,650円(税別)
3/1(木)~4/30(月)
※2名様より2日前までご予約ください。
※お一人様プラス3,000円(税込)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。
※日本酒の別注を承ります。
※本割烹コースは5,000円(税別)の生鮮品料理、ご予約に合わせたコースもご用意いたします。

しゃぶしゃぶ仕立てで
プリプリの食感を愉しむ



PARTY 2.13mon
-5.31thu

歓送迎会プラン

春の九州グルメツアー!
~第3弾 鹿児島編~

九州の各県の素材にスポットをあてた春の九州グルメツアー第3弾は鹿児島編です。歓送迎会、同窓会、誕生会などのいろいろなお集りにどうぞ。



■パーティ料理 10名様より
お一人様 6,000円(税・サ込)

■和懐石プラン 4名様より
お一人様 6,000円(税・サ込)

■洋風懐石料理プラン
4名様より
お一人様 6,000円(税・サ込)

■フリードリンク
お一人様 2,000円~(税・サ込)

NEWS

成人式振袖大展示会

ドレス・ノッツェでは2013年の成人式に向けて振袖大展示会を行います。この時期だからこそ新作や準新作などが並び放題! お気に入りの成人式振袖はお早めにどうぞ。

3.17sat-4.1sun, 4.28sat-5.6sun



■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・ノッツェ
☎093-663-1787 www.nozze.jp

PLAN

初節句祝

3月3日は桃の節句。女の子が初めて迎える節句に、お子様の健やかなる成長を祈りご家族がお集まりになるお席を千草ホテルがお手伝いさせていただきます。衣装レンタルと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。また、5月5日の端午の節句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/6,300円
/8,400円~(すべて税込)

■お子様衣裳+写真1ポーズ
お一人様 23,100円(税込)~
(通常38,650円相当)
※お料理は別途奉仕料15%を頂戴いたします。※要予約。詳しくはお問い合わせください。

WEDDING

プライベート
ウェディングプラン

千草ホテルではこの期限定の少人数向けのお衣裳、写真、送迎バスなどが付いた、お得なプランを準備いたしました。



■10名様 198,000円

詳しくは専用ホームページをご覧ください。www.chigusa-h.net/plan

CATERING

お届け料理

ご家族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いたします。



折詰弁当 2,625円~/松花
堂弁当 3,675円~/会席膳
6,300円~(すべて税・サ込)

※配達先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5月末までの受付とさせていただきます。※写真は他車松花堂4,725円 ☎093-671-1131(代)

DRESSING

八幡百年の軌跡ドレッシング

千草ホテルでは、シェフ手作りのオリジナル・ドレッシングを販売しています。若松産トマトの甘味と酸味を引き出した「とまと ドレッシング」は魚介類のサラダに。五島醤油醸造元の丸大豆を使用した上品な味の「中華風 ドレッシング」



は、海藻サラダや和風サラダにもよく合います。

「とまと ドレッシング」
「中華風 ドレッシング」
200ml 各420円

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)」とはレシピオ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!

目の前にある色と形の他にはタネも仕掛けもありません。作者はハードエッジ(鋭い輪郭)絵画と呼ばれる作風を代表する美術家で、このように純粋に色と形だけを追求する表現は戦後アメリカで誕生しました。それは色と形以外の要素、例えば言葉や知識などの力に頼らないという決断でした。その潔さは見事という他ありません。こうした作品を見るときのコツはあれこれ理屈で考えるのを「潔く」止めて純粋に目の喜びに集中することです。



【今回のアート】
エルスワース・ケリー
「Green Curve」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

3.3sat
-5.13sun

千草ホテル中庭PROJECT

~アート・ホスピタリティ Vol.11~

奏きょうこ展

「あかご。-家にかえることば-」

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いたします。第11弾を飾る奏きょうこ氏は「ことば」の一つの手がかりとして世界の手応えを探



り続けています。本展では「いえにかえることば」をテーマに、私たちの記憶の奥底に埋もれた原風景に触れていきます。

時間/11:15~20:00(期間中無休)
会場/本館1階カフェ(入場無料)
アーティストーク 5/12(土)15:00~