

Chigusa Recipio

Vol.09 autumn

〔チグサ レキピオ〕千草ホテル季刊誌
Vol.09 September---November
Chigusa Hotel SEASON News.
Free of charge.
www.chigusa.co.jp/

秋ならではの味覚を
セレクトしました

秋の特別料理

千草の和宴

選び抜かれた旬の食材を彩り豊かに

秋のディナーコース

ジビエ料理

野趣溢れる食材を洗練されたフレンチで



季節の味覚と彩りを、
お座敷にてごゆるりと。

千草の 和宴

わが国では季節の節目となる節句や、四季折々の年中行事、慶事や婚礼など、さまざまな集いの場があります。さらには、友人同士の交歓や仕事上のお付き合いなど、ともに料理を囲み、酒を酌み交わす宴席は、人と人の心をつなぐ大切なコミュニケーションの場です。「料亭千草」にルーツを持つ「千草ホテル」では、日本の伝統的な和の心を持って、



宴席のおもてなしをいたします。茶事の食事から生まれた懷石料理は、季節の食材を使い、器に旬を盛り込むことを基本とします。亭主が客を迎えるにあたり、一期一会の覚悟を持って心を砕き、精一杯のもてなしをするこ

とが心得とされます。「千草ホテル」では、料理の素材から吟味し、器や調度品、お花にいたるまで、それぞれの宴席にふさわしいしつらいで、お客様をお迎えいたします。この秋の特別料理は9月頃から旬を迎える伊勢海老が



主役。九州近海で獲れたばかりの活き伊勢海老を、若女将がお客様の前にお持ちして、それぞれお好みの調理法を伺います。秋の味覚と彩りを盛り込んだ料理の数々を、掘りこたつのお座敷にてごゆるりとお楽しみください。

秋の 特別料理

お一人様 15,750円～(税込)
10/1(月)～11/30(金)
【食前酒】梅酒
【八寸】秋の八寸大皿盛り
【吸物】鱸田毎と松茸
【造り】赤穂刺ぎ作りと釣り鮭
【煮物】鯉羹老巻
【替り】伊勢海老お好み
【蒸物】尼崎軟蒸し
【酢物】鱈場蟹柿の葉の柿蓋盛り
【食事】干し鮎炊き込み御飯(千草米)
【水果子】マスカットジュレ
※別途サービス料15%を頂戴します。
※2日前までにご予約ください。

おもてなしの心・老

伊勢海老はお好みの
調理法をお選びください

お造り
味噌貝足煮
山椒焼
岩塩焼
酒蒸し



味噌貝足煮

おもてなしの心・武

千草のスタッフが大切に
育てたおいしい新米です

「干し鮎炊き込み御飯」には田植えから草取り、稲刈りまで、千草のスタッフがお客様に安全で安心なお米を食べていただきたいという思いで大切に育てた「千草米」を使用しています。収穫したの、おいしい新米をぜひご賞味ください。



干し鮎炊き込み御飯

Chigusa Gourmet

野趣溢れる食材を、
洗練されたフレンチで。



フランスでは9月になると、市場に毛のついたままの鳥獣肉が並びます。フランス語で「ジビエ」とは食用となる野生の鳥獣のことをいい、鳥類を「羽のジビエ」、獣類を「毛のジビエ」とも呼びます。狩猟が盛んなヨーロッパではハンターが捕獲したものを指し、狩猟民族であった西洋ならではの食文化です。野生の命を慈しみ、内臓や血を濾してソースに入れるなど、余すことなく使います。

野生の鳥獣は冬に備えて栄養を蓄えるので、脂がのった秋から冬にかけてが旬となります。「ミル・エルブ」では本格的なジビエ料理を気軽に試したいただくために、選べるコース料理の一部として提供いたします。ジビエにはピノ・ノワール種やシラー種の赤ワインが合うといわれています。ぜひ、この季節ならではのジビエとワインのマリアージュを愉しんでください。

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) 囲火曜 ☎ 093-671-1131 (代)

『秋のディナーコース』お一人様 5,500円(税・サ込) 10/1(月)~11/12(月)
【小鴨とフォアグラのバロティニス、又は季節の前菜・ワタリガニのスープ／季節の魚料理／季節の肉料理、又は小鴨のローストサルミソース、又は山シシのローストサルミソース(+3000円〜)／文旦のハニーマリネ 秋の七草仕立て】
※写真はイメージです。※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。ご予約時にお問い合わせください。



「実りの秋」だから、
思いつきスイーツ三昧。

「実りの秋」はスイーツもおいしくなる季節。旬の果物や食材を使ったスイーツを多数用意しました。

9月に旬を迎えるいちじくをふんだんに使った「ほうじ茶といちじくのタルト」は、生地にはうじ茶を練り込んで、ちよびりとのテイストをプラス。ブルーベリーの酸味が爽やかです。定番の「アップルパイ」も、千草ではリングが最もおいしい秋にしか提供いたしません。紅玉の絞まった果肉と甘酸っぱい芳香をお楽しみください。また、「栗とアマンドのケーキ」も秋ならではの味わい。栗の実そのもののおいしさに加えて、木目調に仕上げた見た目の美しさも、食欲をそそる一品です。

ケーキはすべて1日10ピース限定なので、ぜひご予約を。



- A「ほうじ茶といちじくのタルト」1個420円／ホール2,600円 (15cm, 2日前までに要予約) ※販売期間:9月~10月初旬頃まで
- B「紅玉のアップルパイ」1個300円／ホール1,800円 (15cm, 2日前までに要予約) ※販売期間:10月末~12月初旬頃まで
- C「栗とアマンドのケーキ」360円 ※販売期間:9月~11月末頃まで
- D「グリオットとビスタチオのタルト」280円 ※販売期間:9月~11月末頃まで
- E「テ・ポワール」(アールグレイと洋梨のムース) 350円 ※販売期間:9月~11月末頃まで

パティスリー ミル・エルブ

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

官営八幡製鐵所と、
料亭千草の創業。

千草百年の歩みから

おかげさまで
生誕100年
CHIGUSA 2014

「料亭千草」にルーツを持つ千草ホテルは、地域の皆さまの支持をいただき、2014年に生誕100年を迎えます。このコーナーでは4回に分けて、千草100年の歩みの中からその一部をご紹介します。

明治34年(1901年)日本初の近代製鉄高炉・東田第一高炉に火が入り、官営八幡製鐵所が操業を開始しました。地方の一寒村だった八幡に全国各地から多くの

人々が集まり、その中に四国松山から来た小嶋勝太郎もいました。勝太郎は大正3年(1914年)、製鐵所を訪れる賓客をもてなす場として、現在の中央町に料亭千草を開業。芸妓のサービスによる宴席で賑わいました。同年末には門司港、折尾間の路面電車が全線開通し、八幡の町は商業的にも大いに発展します。昭和初期には鉄筋コンクリート3階建ての別館を建設。料亭では西日本で初めてのエレベーターを設置し、屋上に日本庭園を造るなど、当時としてはモダンで画期的なものでした。そして昭和16年、同じく中央町に千草ホテルが創業しました。しかし、昭和20年8月8日の八幡大空襲で中央町一帯は焼け野原となりました。料亭千草、千草ホテルは翌年、新しい地で再建へと向かうことになりました。



昭和初期の宴会風景
中央町に料亭千草を開業。芸妓のサービスによる宴席で賑わいました。同年末には門司港、折尾間の路面電車が全線開通し、八幡の町は商業的にも大いに発展します。昭和初期には鉄筋コンクリート3階建ての別館を建設。料亭では西日本で初めてのエレベーターを設置し、屋上に日本庭園を造るなど、当時としてはモダンで画期的なものでした。そして昭和16年、同じく中央町に千草ホテルが創業しました。しかし、昭和20年8月8日の八幡大空襲で中央町一帯は焼け野原となりました。料亭千草、千草ホテルは翌年、新しい地で再建へと向かうことになりました。



料亭千草別館の外観

千草ホテルでは2014年の生誕100年に向けて、過去の資料を集めています。お客様お手持ちの写真などあれば、ぜひ情報をお寄せください。

DINNING CAFE

夜カフェ〜 9/1sat-10/31wed
野菜たっぷり! 地中海フェア

大好評の夜カフェは、アジアフェアに続いて地中海フェアを開催! パーニャカウダやバエリア、スペインのデザート、ナティジャスなどの人気料理が登場します。



お一人様 1,500円(税・サ込)

【ディナー】17:00〜20:00(OS) ■メニュー内容 / 【前菜】スペイン風タパス盛合せ 【メイン】パーニャ・カウダ、鶏肉とジャガイモのアヒーリョ 【ごはんもの】シーフードバエリア、又は鴨とモツァレラチーズのリゾット、又は魚介のペンネ・ペスカトーレ 【デザート】ナティジャス、ドリンク
 ※お取り分けの料理スタイル、2名様からのご注文となります。

PARTY 9/1sat-11/20fri

秋の味覚 パーティプラン

食欲の秋にぴったりのパーティープラン。同窓会、歓送迎会、女子会など様々なお集まりに、豊富な旬の食材をふんだんに使い、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ください。



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3日前まで要予約。
 ※洋室のみご利用となります。

CATERING

お届け料理

ご家庭でのおもてなしや法事など、特別な日の料理は千草ホテルにおまかせください。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。



松花堂弁当 3,675円〜 / 懐石膳 6,300円〜 / 和風鉢盛 10,500円〜(すべて税・サ込)
 ※配達先は北九州市および近郊。ご利用日の2日前までにご予約ください。
 ※写真はイメージです(松花堂弁当)
 ☎093-671-1131(代)

NEWS 9/15sat-10/8mon, 11/1thu-11sun

成人式振袖大展示会

ドレスノッツェでは2013年、2014年の成人式に向けて振袖展示会を行います。豊富なラインナップからあなたにぴったりの振袖がきっと見つかるはずです。スタッフ一同お待ちしております。

■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 / 10:00〜19:00(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



SPECIAL LUNCH

お得な平日限定ランチコース

秋のお客様感謝祭として、フランス料理ミル・エルの本格フレンチのコース(通常2,500円)を、9月のみ平日限定2,000円で提供いたします!



9/3mon
 -9/28fri

お一人様 2,000円(税・サ込)
 【ランチ】11:30〜14:00(OS) 日曜・祝日
 ■メニュー内容 / 季節の前菜、お魚料理又はお肉料理、スペシャルデザート、パン、コーヒー
 ※土日祝日をのぞく平日限定

CHRISTMAS

夢のクリスマスケーキコンテスト

こんなクリスマスケーキがあったらいいのに、こんなケーキを食べてみたい...みんなが思う、夢のクリスマスケーキを大募集します。ケーキのデザインと内容の色鉛筆、クレヨン、絵の具などで自由に書いて応募ください。大賞には、夢のクリスマスケーキを商品化してプレゼントいたします!



応募期間: 9/1(土)〜9/30(日)
 応募資格: 中学生以下
 応募用紙: 千草ホテルにて配布中
 ※詳しくはホームページをご覧ください。
 http://www.chigusa.co.jp
 ☎093-671-1131(代)

Column

キュレーター花田伸一の
アート! アート! アート!



梅の間に設置された作品。その向こう側には豊山八幡神社の銀杏が見えます。その景色をふまえて、銀杏の木をくり抜いて制作された本作が設置されました。作者のテーマは「抜け殻」。本作はいわば銀杏の抜け殻といえるでしょう。抜け殻とは過去から未来へ向けての変化の痕跡。そこには美しさと儚さと同居しています。背景の紅葉もあわせ時間の移ろいを感じながら、その風情をお楽しみください。



【今回のアート】伊藤昭博【無題】1995年 千草ホテル落成

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。

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 北九州市八幡区西本町1-1-1

☎093-671-1131(代表) ✉hotel@chigusa.co.jp

WEDDING

ルミネスタ特別プラン

30名様からのパーティに...挙式・お料理・お衣裳・送迎バスがついた、期間限定のお得なプランです。



30名様 450,000円

※2013年2月までの期間限定プラン ※詳しくはホームページをご覧ください。
 www.chigusa-h.net/plan

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堪能ください。



■懐石料理 お一人様【昼】4,200円〜 / 【夜】5,250円〜
 お子様ランチ 1,575円(すべて税込) ※別途サービス料15%を頂戴します。
 ■七五三衣裳+美容着付+写真1ポーズ(六切) 29,800円(通常価格53,550円) ※要予約。詳しくはお問い合わせください。