

Chigusa Recipio

Vol.11 spring

[チグサ レキピオ] 千草ホテル季刊誌
Vol.11 March-----May
Chigusa Hotel SEASON News.
Free of charge.
www.chigusa.co.jp/

お子さまの健やかな
成長を願う節句料理

千草の和宴

幻の食材・天然すっぽん鍋

春の新作ケーキ

本場フランスから春を告げるケーキ2種

シェフズランチ

JAL国内線ファーストクラスメニューが登場

千草の 和宴

幻の食材・天然すっぽんの
極上スープをご堪能ください。



すっぽんは、古来より中国、日本で滋養強壮のための食材として珍重されてきました。また、「亀は万年」といわれることから、長寿を願う料理としても食されてきました。全国の河川や湖に生息していますが、天然物はほとんど市場に流通しておらず、幻の食材ともいわれています。



コラーゲンを豊富に含み、女性にとっては最高の美容食です。春の特別料理では、貴重な山口産の天然すっぽん鍋を提供いたします。素材の旨味を最大に引き出すよう、料理長自らお客様のお席に向いて調理をいたします。各宴会席や長寿のお祝いなどにぜひご利用ください。



春の特別料理

お一人様15,750円(税込)
3/1(金)~4/30(火)
【食前酒】さくらカクテル
【前菜】春を彩る前菜
【吸物】花弁餅と水前寺海苔
【造り】伊勢海老、鰯、細魚
【煮物】桜花燕海老鍋込み
【焼物】鮑バター焼き
【鍋】すっぽん鍋
【酢物】平貝、赤貝、鳥貝
【食事】鯛茶漬け
【独楽】毒入り桜餅
※別途奉仕料15%を頂戴いたします。
※2日前までにご予約ください。

久米田 幸男

1963年鹿児島県生まれ。
九州各地の有名料亭やホテルで修行し、現千草ホテル和食料理長。

お子様の健やかな成長を願う
晴れやかな節句のお料理。



節句は伝統的な年中行事を行う、季節の節目となる日です。三月三日を「桃の節句」、五月五日を「端午の節句」として、女の子、男の子の健やかな成長を願う行事として定着しています。桃の節句には雛飾り、端午の節句には五月人形や鯉のぼりを立てて祝います。また、菱餅や白酒、ちまきや柏餅など、縁起ものとして供されます。



千草ホテルでは、料亭時代から育んできた心からのおもてなしで、大切な節目のお祝いの席をご用意いたします。また、初節句には雛乳食お祝い膳もございます。掘りごたつ式の和室をはじめとする個室で、家族水入らずの時をお過ごしください。



鯛のかぶと煮



■和食石料理 お一人様4,200円~(昼)、5,250円~(夜) (税込)
■お子様ランチ 2,100円~ (和洋) (税込)
■赤ちゃん膳 3,675円(税込) ■離乳食祝い膳 3,675円(税込)
※写真はイメージです。※別途奉仕料15%(和室)、10%(洋室)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。

Chigusa Gourmet

本場フランスから春を告げる
新作ケーキが届きました。

フランスのアルザス地方はドイツと国境を接する山岳地帯にあり、言語や料理において独自の文化圏を形成しています。今も残る中世の町並みは、世界文化遺産にも登録されています。昨年9月「ミル・エルブ」パティシエの木原麻希がアルザスの「パティスリー・フレッド」で1カ月の研修を行い、そこで学んだ本場の味を提供いたします。

大人の味わいです。「本場のバタークリーム」の美味しさを知ってほしいという思いから、ぜひ味わっていただきたいのが「フレジェ」というイチゴのケーキ。丸ことこのイチゴを30個も使い、本場仕込みのバタークリームをたっぷり練り込んだフランスらしいケーキです。本場の味をぜひお試しください。



春限定



フレジェ 420円 ※土日限定
(ホール 3,990円/15cm角 ※3日前までに要予約)



フォレノワール
380円

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)

JAL
×
千草ホテル

千草ホテルがプロデュースしたJAL国内線ファーストクラスの機内食メニューがランチで登場。

毎月、日本各地の味を紹介しているJAL国内線ファーストクラス2月の機内食を、千草がプロデュースいたしました。3月のシェフズランチでは、そのメニューがメインプレートとして登場します。

「華味鳥のグリーンペーゼ」と大葉春菊のジェノベーゼ肉を網焼きにして香りつけた後真空調理したもの。ジェノベーゼソースには北九州特産の大葉春菊を使っています。「小倉合馬節のシーフードルーレ」木の芽の香る浅利ソースは、魚のすり身に魚介類と筍を合わせ、細長い棒状に巻いたもの。浅利と木の芽のソースが、春の訪れを感じさせる一品です。どちらも北九州の食材を使って、今までもない美味しさを引き出したもの。新しい味との出会いにご期待ください。



ダイニングカフェ チグサ

● 本館1階
● 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)

シェフズランチ ~JALスペシャル~ 1,480円(税・サービス料込)
【新鮮野菜のサラダビュッフェ/華味鳥のグリーン、小倉合馬節のシーフードルーレ/パンまたはライス/ドリンク】

数度の改築、増築を経て、
現在の本館建物が完成。

千草百年の
歩みから

おかげさまで
千草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、千草100年の歩みの中からその一部をご紹介します。

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。お手持ちの写真などあれば、ぜひ情報をお寄せください。

昭和30年代以降、千草ホテルは時代の流れとともに施設を拡充し、数度の改築を重ねます。昭和41年敷地北側に4階建てを改築し、洋室宴会場(60名程度収容)を設けて、当時流行した洋室での結婚披露宴を開始しました。昭和46年には東棟を改築。150名程度収容の洋室宴会場及び、レストランを増設、和風建築の校舎造りの正面玄関が印象的でした。また、結婚披露宴の組数増加に合わせて、披露宴料理の開発・提供も進みました。八幡製鐵所の活況のもと八幡の街は発展し、ホテルへの来館者も増加。同時に企業の周年行事や各種祝賀会も多く行われるようになりました。



昭和60年現在の建物

一方、昭和49年、小倉北区魚町に洋食レストラン「千花」を出店。イタリアンスタイルの洋酒を内装が評判を呼び、北九州の洋食文化の草分け的な存在となりました。



披露宴の正面玄関

そして昭和60年9月本館5階建てを増築して、現在の外観が完成。時代の変遷の中で、千草ホテルは街の風景にとけ込んできたのです。



披露宴記念の披露宴

DINNING 3/1fri
C A F E - 4/30tue

夜カフェ【ディナータイム限定】
ほっこり★北欧フェア

長かった冬を抜け出し、芽吹く春をゆったり楽しむ温かな食卓。北海の海の幸をふんだんに使い、古くから北欧に伝わる伝統的な家庭料理をシェフがアレンジしました。北九州の新鮮な春野菜たちのコラボも楽しいフェアの開催です。

お一人様 1,500円
(税・サ込) ■メニュー
内容【前菜】スモルガス
ボード〜バイキング
スタイルの前菜盛り合
せ〜【メイン】ヤンソ
ンス・フレステルセー
ヤンソンスさんの誘
惑〜、白身魚のマリネ
ソテー、トルヴェー風、
ビーフストロガノフ
【デザート】プチデ
ザート盛り合わせ
※パンまたはライス、
選べるソフトドリンク付
※ディナータイム限定
(17:00〜20:00 OS)



Column

キュレーター花田伸一の
アート!アート!アート!



本館1階ロビーに展示されている作品です。作者は1980年代英国のニュースカulptチャーという動向を代表する一人で、本作は1987年八幡で開かれた「国際鉄鋼彫刻シンポジウム」に彼が参加したこともあり、記念に当ホテルの為に作ったものです。火をつけて燃やすパフォーマンスを経て今の状態になりました。彼の作風の特徴は身近な既製品を大量に用いてダイナミックな作品を作ることですが、本作も小品ながら集積したマッチ棒が異様なエネルギーを放っています。



【今回のアート】
デイビッド・マック「マッチヘッド」
千草ホテル所蔵:本館1階ロビー

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、6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。

PLAN

お昼のお得な松花堂プラン!

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プランを準備いたしました。通常4,200円相当のプランを、平日限定で3,000円〜にて提供いたします。ママ会、趣味の会などのお集まりや歓迎送迎会にいかがですか?

■松花堂洋室プラン 8名様より
(松花堂+ケーキ+コーヒー+ソフトドリンク飲み放題
120分) お一人様 3,000円(税・サ込)
■松花堂和室プラン 4名様より
(松花堂+抹茶+お菓子+ソフトドリンク飲み放題120分)
お一人様 3,500円(税・サ込)
※写真は洋室プランです



WORK SHOP 5/5sun 14:00-16:00

プロの作家が教える!
手作り雑貨♥ワークショップ

作家の方に直接教えてもらいながら、可愛いアクセサリーやスイーツを粘土と樹脂で作ります。体験教室の後は、ホテルカフェにて特製デザートプレートをお召し上がりください。

参加費/2,000円
(特製ケーキセット+体験教室)
時間/30分程度
電話/093-671-1131
※小さなお子様から大人の方までお楽しみいただけます。※要予約。詳しくはホームページをご覧ください。



NEWS 3/23sat - 4/7sun,
4/27sat - 5/6mon

2014年 成人式振袖大展示会

ドレス・ノツェ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。

■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/10:00〜19:00(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

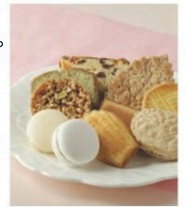


WHITE DAY 3/7thu
- 3/14thu

ホワイトデーギフト

素材の風味を生かした上品な甘さと、香ばしい食感が魅力の焼き菓子。ホテルパティシエが一つ一つ丁寧に焼き上げた伝統の味わいは、ホワイトデーギフトとしても喜んでいただけるはず。予約をしていただくと、待たずにお渡しできます。

焼き菓子 6個セット1,000円
/10個セット1,800円(税込)



ART 3/23sat - 6/30sun

千草ホテル中庭PROJECT
〜アート・ホスピタリティ〜vol.13〜
武内貴子展「蝶結び」

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13回目を飾る武内貴子氏(美術家)は絹と布を素材に用いながら「結ぶ」ことをテーマに寿ぎの空間を創出します。

時間/11:15〜20:00
会場/本館1階中庭カフェ(入場無料)
アーティストトーク4/28(日)15:00〜



WEDDING

少人数婚もお急ぎ婚も
お得にかなう、ルミネスタ特別
ウェディングプラン

30名様からの婚礼パーティに…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 550,000円
※2013年6月末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



煌めきの会場「ルミネスタ」



おかげさまで
生誕100年
CHIGUSA 2014

「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
※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。

BREAK FAST 7:30 - 9:00
ホテルの朝食がリニューアル!

2月より千草ホテルの朝食がリニューアルいたしました!和食・洋食を選んでいただけるスタイルはそのままに内容をグレードアップ。前日までにご予約をいただければ、ご宿泊のお客様以外にもご利用可能です。

■和食 お一人様 1,500円(税・サ別)
料亭時代から培った千草自慢の味を朝食からお楽しみください。厳選素材を使用した六連の皿には「少しずつ・いろいろ」が嬉しいご飯のお供が。お魚はお好みの焼き加減でお召し上がりください。
■洋食 お一人様 1,500円(税・サ別)
ダイニングカフェ・チグサのシェフ荒木による新しい洋食メニューです。キッシュやハーブソースージュなどバリエーションに富んだ内容で朝からボリュームたっぷりです。

