

Chigusa Recipio

Vol.12 summer

[チグサ レキピオ] 千草ホテル季刊誌
Vol.12 June-----August
Chigusa Hotel SEASON News.
Free of charge.
www.chigusa.co.jp/

千草の和宴

結納の儀式と結納膳

夏のディナーコース

新鮮なハーブとイタリア野菜を使った夏の料理

夏の限定スイーツ

涼感にあふれたケーキ3種が勢揃い

おめでたい夏の宴席に
心づくしのおもてなしを

千草の 和宴

幾久しく、ご両家の幸せと
繁栄をお祈り申し上げます。



■ 結納膳 お一人様8,400円～(税込)
■ 結納式室料 5,250円(税込)
※写真はイメージです。※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。

「結納」は、結婚によって両家が「結び」つくことを祝い、その証として互いに「納め」合う儀式です。その起源は古く、4～5世紀頃の宮中での儀式が始まりといわれています。正式には媒酌人(仲人)が両家の間を行き来して結納品や受書のやり取りをしますが、現在では両家が一同に会して行うことが一般的になっています。料亭の時代から数多くの婚礼や宴席を手がけてきた千草ホテルでは、両家の大事な儀式である結納式のお手伝いをさせていただきます。



また、最近では婚約指輪も結納の際に交わし合います。結納式の後は桜湯をお飲みいただきますが、これは両家ともに「この婚儀に異存はありません。」という意思表示であるといわれています。無事に結納式を終えた後は心づくしの結納膳をご用意いたしますので、ご両家の皆様で和やかなひと時をお過ごしください。また、媒酌人をお立てにならない場合は、経験豊かな女将が式の司会、進行役を務めさせていただきますので、ご遠慮なくご相談ください。

結納の流れ

1. 男性側先にお部屋にきていただき、結納式のセッティングをしていただきます。
2. 女性側にお部屋にお入りいただきます。
3. 結納式を行います。
4. 結納品と皆様で記念写真をお撮りいただきます。
5. 桜湯を召し上がっていただきます。
6. お食事をしていただきます。
7. 2時間半程度を目処に、お開きとなります。

※結納品はホテルでもご用意しております。※結納式の司会進行役も承ります。※記念写真の撮影も承ります。



Chigusa Gourmet

生産者の思いがこもった食材を、
伝統的なフレンチの技で。



「日本の旬を味わい尽くす」をコンセプトに、北九州や福岡県産の新鮮食材をはじめ、日本各地から旬の素材を厳選。永く受け継がれてきた伝統と格式あるフレンチの技で、さらに進化したフランス料理をお届けします。テーマは「夏草」。夏に茂る豊かなハーブと珍しいイタリア原産の野菜、ハーブ入りの飼料で元気に育ったぶりや鶏肉を使用した、目にも鮮やかな夏の料理を提供します。

今回の食材を提供してくれるのは、手間ひまかけて安全で安心な食材をつくる生産者の方々。元イタリアンのシェフで、現在は福津市でイタリア野菜を栽培している「テヌータカンピフレグレイ農園」のシルビオさんご夫婦。小倉南区の農園で、「自分が食べたい」という野菜やハーブを



情熱が注ぎ込まれた旬の素材を、ミル・エルブ荒木シェフが渾身の一品に仕上げました。

栽培している竹谷さん。そして、4種類のハーブをブレンドした飼料で育った丸徳水産のハーブぶりなど。これら生産者の

フランス料理 ミル・エルブ

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

「夏草のディナーコース~Menu d'herbe de l'été」
お一人様 5,500円(税・税込) 6/22(土)~8月末まで

夏野菜と白身魚のサラダ レッドマスタード和え/カリフラワーのヴルーテ トマトとベーコンのアクセントで/丸徳水産のハーブふりとシルビオさん家のイタリア野菜 スモーク仕立て/福岡県産ハーブ鶏のロースト エスパニョール風/若松産フルーツマトのコンポート 竹谷さん家のバジルで作ったアイスクリーム添え
※写真はイメージです。



爽やかな清涼感にあふれた夏のケーキ3種が勢揃い。



Soleil(ソレイユ)1個390円(税込)
ホール3,675円(税込) ※3日前までに要予約

「パティスリー ミル・エルブ」では、清涼感あふれた夏のケーキ3種類をご用意しました。

夏の太陽をイメージした「Soleil(ソレイユ)」は、マンゴーとレモンのムースを二層に重ね、上にサマーフルーツをトッピング。マンゴーの甘味とレモンの酸味が独特のハーモニーを醸し出します。

まん丸でかわいらしいルックス「甘夏レアチーズタルト」は、レアチーズムースに、甘夏、ライム、アプリコットのジャムがアクセント。甘夏の果肉の食感も、さっぱりした口あたりです。色とりどりのフルーツをたっぷり乗せた「シャルロット・フリユイ」は、トロピカルムード満点のスイーツ。いずれも数量限定ですので、ぜひご予約してお求めください。



上、甘夏レアチーズタルト 365円(税込)
下、シャルロット・フリユイ 370円(税込)

パティスリー ミル・エルブ

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



千草百年の歩みから

おかげさまで
生誕100年
CHIGUSA 1914

「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。

2014年、感謝の念を持って千草は生誕100年を迎えます。

昭和60年9月、5階建て本館完成とともに千草ホテルは大きな変革を遂げました。500㎡の宴会場は天井高が7mあり、当時北九州で最も高い空間を有していました。また、油圧式可動舞台は西日本で最初の設備でカーメン、キャバレロ、ソニー、ロリンズなど国内外の多くのミュージシャンが演奏を行いました。平成6年5月には北九州市立美術館内にレストラン「カフェミューゼ」を開業し、市民の憩いの場として親しまれています。



平成8年、戸畑区に「朝ヶ谷ハーブガーデン 光と風の教会」、平成11年に新門司マリナー内に「海と太陽の教会 アートネストムーン」、平成15年には洞海湾に面した東田地区に「海のみえる迎賓館(現マリコレ)」をオープンし、北九州のプライダルシーンをリードしてきました。

1914年(大正3年)八幡中央町に芽吹いた料亭千草は、八幡製鐵所の発展と共に千草ホテルとして現在に至っています。そして2014年、育ててくださった多くの地域の方々へ厚い感謝の心を持って、生誕100年を迎えます。



千草ホテルでは2014年の生誕百年に向けて過去の資料を集めています。お客様お持ちの写真などあれば、ぜひ情報をお寄せください。

CATERING

お届け料理

ご家庭での家族のお祝いや結納、法事など、特別な日のお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)
※配達には北九州市および近郊。ご利用の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)



COLUMN

キュレーター、花田伸一の アート!アート!アート!

芸術分野を時間芸術と空間芸術とに分類することがあります。音楽は時間芸術、絵画・彫刻等の美術は空間芸術という具合です。この作品は作者自作の麻ひものレリーフ板の上から絵具を何度も流しては色を重ねていく作業を繰り返すことによってできています。そこには深く堆積された作者の時間が息づいており、これぞ空間芸術の中に凝縮された時間芸術と呼びたくなります。

[今回のアート] 伊藤祐之「間の風影」
千草ホテル所蔵(別館、2階廊下)



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、大学の非常勤講師、九州芸文館の他、千草ホテル中庭PROJECTのキュレーターを務める。

DINNING CAFE

6/1sat - 7/31wed

夜カフェ カリビアン★ナイト

カリブ海周辺のメキシコ、キューバ、ジャマイカ、ドミニカなど、美しい海と島々に囲まれた南国の料理で真夏の夜を楽しみませんか?ヘミングウェイが愛したミントのカクテル「モヒート」を片手に、ぜひドラマチックな真夏の夜のひとときを。



お一人様 1,500円(税・サ込)

■メニュー内容【前菜】カリビアンスタイルの前菜盛り合わせ、【ビッグブラタースタイル】ジャークチキン、シーフードフリット、スパイスディップ添え、ロティ【デザート】プチフルーツとシャーベット ■特典 カリビアン・ナイトをご注文のお客様に限り、生ビール、グラスワイン(赤・白)、ミントのカクテル「モヒート」(ノンアルコールもあり)を1杯500円にてご提供いたします。

NEWS 6/8sat - 6/16sun, 7/13sat - 8/4sun

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



WEDDING

お料理グレードアッププラン登場!

結婚式で一番気になるのがお料理!低予算(10,000円)のまま内容13,000円のものにグレードアップできるお得なプランが登場。

ゲストにも喜んでもらえて、お料理重視のカップルにオススメのプランです!

80名様 190万円

※2013年6月1日以降初来館で、2013年12月末までに80名様以上の挙式・披露宴実施のカップル対象。※他プランとの併用はできません。※来館のご予約時にレキピオを見たお伝えください。※詳しくはホームページをご覧ください。



BEER PLAN ~8/30fri

宴会ビアプラン ~スペインフィエスタ~

スペイン交流400周年を記念して、ビールと相性の良いスペイン料理と飲み放題がセットになった夏季限定のおトクなプランをご用意しました。



お一人様4,500円(税・サ込)8名様より

■メニュー内容/パブリカポテ、エンサラダ、海老のガーリックオイル煮のスパゲッティ、イワシの香草パン粉焼き、トルティージャ(スパニッシュオムレツ)、チキンとパブリカの煮込み、スペイン風(チリンドロン)、バエリア風ピラフ、フリードリンク付(2時間)
※3日前までに要予約 ※土・日・祝日を除きます ※洋室個室でのご利用となります(最大250名様まで) ※バスの送迎についてはご相談ください。

FLOWER ARRANGEMENT

夏休み企画 親子でつこう! 「Sea&Flower」 8/25sun

夏休みの思い出づくりに、夏らしいプリザーブドフラワーのアレンジメントを親子で、ドキドキワクワク楽しみませんか?パティシエ特製のケーキセットも付いたお得で楽しい体験教室です。

■参加費/親子ペア3,500円(特製ケーキセット2人分+フラワーアレンジメント1台) ■時間/13:00~1時間程度 ■定員/25組50名 ※先着順(予約締め切り7/31) ☎093-671-1131 ※お一人様、お友達同士やカップルでの参加も大歓迎です。



講師/馬場真実先生

千草ホテル
Chigusa Hotel

おかげさまで
生誕100年
CHIGUSA 2014

「Chigusa Recipio(テグサ 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です。
※「Recipio(レキピオ)」とはレキ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・サービス料金込みの金額は、「税・サ込」と略して表記しております。

BAMBOO LIGHT

竹灯月間 6/21fri - 8/16fri

この夏、千草ホテルでは「粋」をテーマに、夏至からお盆にかけて「竹灯月間」を開催します。期間中はレストラン中庭に竹灯(キャンドルライト)をディスプレイし、アロマテラピーインストラクター明瀬直美(みょうせなおみ)さんによる香りの演出とヒーリングミュージックによって、館内を幻想的に彩ります。また、夏休み期間中は、ディスプレイされた竹灯の数当てクイズを行い、参加者にはオリジナル焼き菓子をプレゼントいたします。千草ホテルで、ファンタジックな夏の一夜をお過ごしください。

