

# Chigusa Recipio

Vol.13 autumn

[チグサ レキピオ] 千草ホテル季刊誌  
Vol.13 September-November  
Chigusa Hotel SEASON News.  
Free of charge.  
[www.chigusa.co.jp/](http://www.chigusa.co.jp/)

こだわりの漢方巨峰を使った

## 期間限定「秋のスイーツ」

旬の食材を新感覚フレンチで

## 秋のディナーコース

懐かしい味わいが復活

## 千草の洋食メニュー

厳選した食材で  
美食の秋を堪能する

## 漢方巨峰を使った、 期間限定「秋のスイーツ」

素材の美味しさを引き出した  
味のハーモニーをお楽しみください。



漢方巨峰の  
ジュレ&バルフェ  
580円(税込)  
※イートインのみ

漢方巨峰とライチの  
ルコンテ・ブブレ  
330円(税込)



漢方巨峰の  
フレッシュタルト  
420円(税込)



右:プティフルブラン、  
左:プティフルノワ  
各150円(税込)

9月5日(木)~9月下旬まで ※仕入れがなくなり次第終了します。

### 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)

### ダイニングカフェ チグサ

■ 本館1階 ■ [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) ☎ 093-671-1131(代)

撮影・取材協力:岡垣町漢方巨峰部会  
※漢方巨峰の販売・巨峰狩りに関するお問合せ

### 岡垣町観光協会

☎ 093-281-5050(水曜定休)

# Chigusa Gourmet

地元食材を使った新しい「美食」の  
創造を目指す千草ホテルに、この秋、  
漢方巨峰のスイーツが登場します。

## 生産者の想いが詰まった、 こだわりの漢方巨峰。

まろやかな甘みと  
コクのある果汁が凝縮。

北九州市近郊の遠賀郡岡垣  
町では、より美味しく、より安  
全に食べられるように栽培方  
法を工夫した漢方巨峰が生産  
されています。地元食材を使っ



た新しい「美食」の創造を目指  
す千草ホテルでは、漢方巨峰を  
使ったスイーツの開発に取り  
組みました。

収穫を目前にした8月中旬、  
「パティスリーミル・エルブ」  
のシェフパティシエ田中が岡  
垣町の山田果樹園を訪れまし  
た。漢方巨峰を  
栽培している  
生産者はわず  
か6軒。その一  
人である山田  
進さんが「今年  
はここ数年で最高の出来です」  
というおと、黒紫色に熟した  
巨峰は一粒一粒が大きく、まろ  
やかな甘みとコクのある果汁  
が凝縮されています。一般的に  
巨峰の糖度が  
17度前後のと  
ころ、山田さん  
の巨峰は19度か  
ら23度にまでな  
るといいます。



一本一本丹精込めて  
育てられた漢方巨峰。



漢方巨峰の栽培が始まった  
のは30年以上前。それまでは一  
般的な農家と同じようにホル  
モン剤や農薬を使用していた  
といいます。「農薬を浴びると、  
自分たちも体調が悪くなるん  
ですよ。これではいけないと思  
い、肥料や消毒に漢方薬を使う  
ようになりまして」と山田さ  
ん。生薬を用いることによって  
免疫力を高め、農薬を減らすこ  
とができたといいます。「人間  
が一人一人違うように、ブドウ  
の木も一本一本違います。天候  
に応じて毎日状態を確かめな  
がら、水や漢方薬の量を調整し  
ています」。生産者の集まりで  
ある漢方巨峰部会では出来高  
や品質をチェックする「味見  
会」を毎年開催し、品質向上と  
認知度を上げる取り組みに努  
力されています。



一本一本丹精込めて育てら  
れた漢方巨峰を、「素材の美味  
しさを引き出すために、フレッ  
シュに近い状態で提供したい」  
と語るパティシエ田  
中。生産者の想いと  
パティシエの技がコ  
ラボレートしたス  
イーツを、ぜひお楽  
しみください。

# 女性のための マナー講座



Vol.1

知っておきたい、和装のマナー

## 和装ってどんな種類があるの？

千草ホテルは「料亭千草」の時代から受け継ぐ「おもてなしの心」で、数々の結婚式、披露宴を執り行ってまいりました。最近ではカジュアルな形式の披露宴が多くなり、招待客の服装も自由度が増していますが、最低限のマナーやエチケットは知っておきたいもの。今回は結婚式の和装マナーをご紹介します。

和服の種類には、黒留袖、色留袖、訪問着、付け下げ、未婚女性が着る振袖などがあります。一番格が高い黒留袖には五つ紋が付き、一般的に新郎新婦の母親や仲人婦人、親族の既婚女性が着ます。色留袖も五つ紋なら正礼装として、未婚既婚にかかわらず着られます。招待客の場合は訪問着、振袖が一般的でしょう。最近では和服を着る機会も少なくなっていますので、披露宴は着物を楽しむ良い機会となるでしょう。

## 美しく見える基本のしぐさ

和装には、美しく見える立ち居振る舞いがあります。歩くときの基本は内股ぎみに小さめの歩幅で。お辞儀する時や椅子に腰掛ける時は裾が乱れないよう、軽く上前に両手を添えるときれいに見えます。背筋を伸ばして、動作は小さめにゆ

くりするよう心がけましょう。



お辞儀をするときは両手を揃えて上前を押さえ、上体を静かに前に傾けるときれいに見えます。



手を上げるときは袖口から顔が見えないように、手首近くで袖口を軽く押さえます。

ドレス・ノッツェではご参列者のご両親、親戚の方々のお衣裳から振袖まで豊富にご用意いたしております。着付けからヘアメイクまで、すべておまかせください。



ドレス・ノッツェ  
山本 教子

ドレス・ノッツェ

園本館1階 園 10:00~19:00  
園火曜 ☎ 093-663-1787

## ダイニングカフェ チグサ

園本館1階 園【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) ☎ 093-671-1131(代)



熟成サーロインステーキ ベーキライス添え  
ランチタイム価格1,950円  
(新鮮野菜のサラダビュッフェ付)  
ディナータイム価格1,650円

宮崎県産いも豚のポークカツレット  
ランチタイム価格1,800円  
(パンまたはライス、新鮮野菜のサラダビュッフェ付)  
ディナータイム価格1,550円  
(パンまたはライス付)

どこか懐かしい味わいの  
洋食メニューが復活。

秋限定  
9/1~  
11/30

正統派のフランス料理とは一線を画す日本の「洋食」には、どこか懐かしい郷愁感が漂います。そんな古き良き時代の伝統を受け継ぐ洋食メニューが「ダイニングカフェチグサ」に、この秋限定で復活します。

ポークカツレットは宮崎産のいも豚を丁寧に筋切りして余分な脂をカット。柔らかな肉質と秘伝のデミグラスソースの相性が抜群です。

熟成させた牛肉のステーキに添えられたベーキライスは、ご飯と野菜をバターで香ばしく炒めた、いわば洋風チャーハン。日本人の主食であるお米を西洋風にアレンジした、日本の洋食文化から生まれた料理です。千草伝統の洋食メニューを、どうぞお気軽にお楽しみください。

秋ならではの味覚を  
新感覚のフレンチで。



「森のディナーコース~Menu de la Forêt」  
お一人様5,500円(税・サ込)9月1日(日)~10月31日(木)まで  
※9/23~10/6のレストランウィーク期間中は、お一人様5,000円(税・サ込)で提供します。

【メニュー】ひとくちのお楽しみ/森のきのこのテリーヌ 黒と赤のフサスグリジュレで/緑レンズ豆のヴェルデ 黒トリュフの香りを添えて/ノルウェー産サーモンの錦秋蒸し仕立て ミルエルブ風/山ウズラのロースト 福岡県岡垣町の漢方栽培巨峰をアクセントに/マロンムースのマッシュルーム仕立て ショコラのスープとピスタチオのグラスデザート

この秋「ミル・エルブ」では、食べ頃となるキノコや黒トリュフ、秋鮭、巨峰、マロンなど、旬の素材をふんだんに使った「森のディナーコース」をご用意いたします。メインはフランスから空輸した山ウズラのロースト。ブルギニオンバターを練り込んだジャガイモのビュッレ、漢方巨峰をたっぷり使った濃厚なソースとビーツをアレンジした泡のソースで、素材の旨みをいっそう引き立てます。また、魚料理はノルウェー産の秋鮭を、和食の技法である錦秋蒸し仕立てで調理した、和と洋が融合した一皿です。デザートのマロンムースに至るまで、秋ならではのこだわりの食材たちを新感覚のフレンチでお召し上がりください。

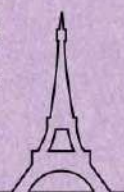
ミル・エルブ  
期間限定企画

ダイナースクラブ  
「フランスレストランウィーク2013」に参加します!  
9月23日(月)~10月6日(日) ※要予約

ミル・エルブ 季節のランチメニュー 2,500円 → 2,013円  
ミル・エルブ 季節のディナーメニュー 5,500円 → 5,000円

期間中

【ダイナースクラブ特典】ダイナースクラブカードをお持ちのお客様は、カード提示でワンドリンクサービスいたします。※詳しくはホームページをご覧ください。  
千草ホテルHP <http://www.chigusa.co.jp>  
フランスレストランウィークHP <http://www.francerestaurantweek.com>



フランス料理  
ミル・エルブ

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

## 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〜/横石膳6,300円〜/和風鉢盛10,500円(すべて税・税込)  
※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)  
電話: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!

見るからにエネルギッシュなこの作品、実にスピード感に満ちています。1982~85年制作の版画シリーズ「スワン・エングレーヴィング」の1点で、同シリーズは別の作品「サーキット・シリーズ」で用いた金属スクラップを再利用して制作されました。画面に溢れるスピード感の源泉はカーレースの軌跡にあります。速度を閉じ込めた絵画。日本の書道にも通じる視覚芸術ではないでしょうか。

【今回のアート】 フランク・ステラ「スワン・エングレーヴィング」  
千草ホテル1階ロビー



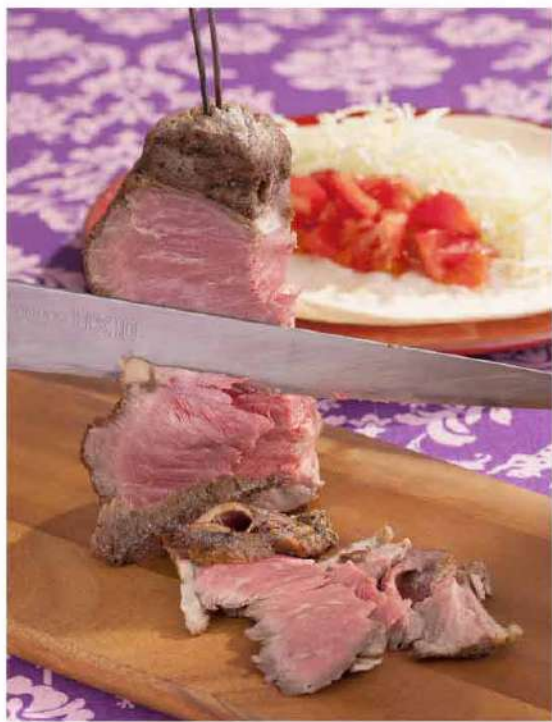
花田伸一

北九州市立美術館の学芸員として勤務した後、現在、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 9/1sun - 10/31thu

### 夜カフェ【ディナータイム限定】 イスタンブルフェア

世界三大料理の一つに挙げられるトルコ料理。ヨーロッパとアジアを結ぶ拠点として各国の食文化を吸収しながら独自の進化をとげた料理を、千草ホテルのオリジナルアレンジでご提供します。



お一人様 1,500円(税・税込)

■メニュー【前菜】イスタンブル風前菜の盛り合わせ【メイン】チョルバ(豆とイモのスープ仕立て)、ケバブ(トルコ伝統の牛のロースト)クルキョフテ(トルコスタイルの揚げ肉団子)、エキメッキ(薄焼きピタパン)  
【デザート】デザート盛り合わせと選べるドリンク  
■特典/イスタンブルフェアをご注文のお客様に限り、生ビール、グラスワイン(赤・白)を1杯500円にてご提供いたします。  
※ディナータイム限定(17:00~20:00 O.S.)

## NEWS 9/14sat - 10/6sun, 11/1fri - 11/10sun

### 2014年 成人式振袖大展示会

ドレス・ノツ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・ノツツェ  
☎093-663-1787 www.nozze.jp



## WEDDING

### 〈2014年12月末迄に挙式の方限定〉 生誕100年記念プラン 100名様100万円OFF!

千草生誕100周年を記念した特別プラン。ゲスト人数×1万円を総額より割引いたします。例えば120名様なら、120万円OFFになるお得なプランです!

※2013年9月5日以降初来館で2014年12月迄に60名様以上の挙式・披露宴を実施のお客様限定。※詳しくはお問合せください。



## ART 10/5sat - 2014/1/19sun

### 千草ホテル中庭PROJECT ~アート・ホスピタリティvol.14~ 牛島光太郎展

#### 「千草ホテルの『何も起きない話』」

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アート企画シリーズを展開します。第14回を飾る牛島光太郎氏(美術家)は、身近なモノにまつわるモノガタリを刺繍によって紡ぎ出し、虚構と現実を縫い合わせたかのようなファンタジックな世界を展開します。

■時間/11:15~20:00  
■場所/本館1階中庭カフェ(入場無料)  
アーティスト・トーク 2014年1月19日(日)  
※要ワンドリンクオーダー



## 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。

■和懐石料理 お一人様【昼】4,200円~/【夜】5,250円~/お子様ランチ(洋食)1,575円~/お子様ランチ(和食)2,100円~/すべて税込 ※別途奉仕料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。



千草ホテル  
Chigusa Hotel

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・サービス料金込みの金額は「税・税込」と略して表記しております。  
駐車場80台無料

## HARVEST

### 安全で安心なお米づくり 千草米

千草ホテルでは、田植えから草取り、稲刈りまで、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。今年も収穫したてのおいしい新米をぜひご賞味ください。

10月上旬から  
千草ホテルの料理に  
新鮮な千草米が  
登場します!



## CHRISTMAS

### 夢のクリスマスケーキコンテスト

こんなケーキがあったらいいのになあ...と思う、夢のクリスマスケーキを大募集!絵を自由に書いてご応募ください。大賞の方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(日)~9/30(月)  
■応募資格:中学生以下のお子様  
■応募用紙:千草ホテル及びホームページにて配布中※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)

