

Chigusa Recipio

Vol.14 winter

[チグサ レシピオ] 千草ホテル季刊誌
Vol.14 December~February
Chigusa Hotel SEASON News.
Free of charge.
www.chigusa.co.jp/

地元の豊かな食材に、
感謝の気持ちを込めて

幸せな気持ちに満たされる

クリスマスディナー

あまおう苺がたっぷり!

クリスマスケーキ

ご家族の大切な思い出に

お子様のお祝い

Chigusa Gourmet

一皿ごとに幸せな
気持ちに満たされて。



2013年は、地産地消をテーマにした料理を創造してきた「ミル・エルブ」。その集大成となるメニューを、ストーリー仕立てのクリスマスディナーとしてご提供します。

オードブルは福岡県産華味鶏のスモークを中心に、5つの技法で野菜の旨みや甘みを引き出した、野菜たちのおしゃべりが聞こえてきそうな一皿です(写真下)。魚料理は九州近海の魚介類をやさしい生クリームで煮込み、米粉のクレープで包んだ野菜のプー

ケをサンタからのプレゼントに見立てて(写真右)。

そして、メインの肉料理はじっくりと低温でローストした福岡県産和牛にバジルチーズの風味をきかせ、雪山をイメージした千草米の焼リゾットを添えて(写真上)。千草ホテルの伝統を継承してきた荒木シエフ渾身の一品です。

カップルで、ご家族やお友達と、一皿ごとにクリスマス

九州がいっぱい! ミル・エルブの
“おいしいクリスマス”
お一人様8,400円(税・サ込)
12月21日(土)~12月25日(水)まで
※17:30~20:00ディナーのみ営業 ※要予約



フランス料理 ミル・エルブ

■ 本館1階 ■ 火曜 12/24(火)は
ディナーのみ営業いたします。
■ 【ランチ】11:30~14:00(OS)
【ディナー】17:30~20:00(OS)
☎ 093-671-1131(代)

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)



「クリスマスパレード」
3,600円(15cm)限定30個

「クリスマスパレード」は、チョコレートをたっぷり使った濃厚な生クリームが、苺の甘酸っぱさを引き立てます。

「クリスマスパレード」は、チョコレートをたっぷり使った濃厚な生クリームが、苺の甘酸っぱさを引き立てます。



毎年大人気の「クリスマスパレード」は、チョコレートをたっぷり使った濃厚な生クリームが、苺の甘酸っぱさを引き立てます。



「クリスマスデコレーション」
3,500円(15cm)限定100個 4,500円(18cm)限定20個

夢の
クリスマスケーキ
コンテスト大賞



りんごさん(ペンネーム)考案
「サンタの休日」
2,500円(15cm)限定10個

※お申込みは12月19日(木)まで、12月21日(土)~25日(水)11時~21時、ホテル1階ダイニングカフェにてお引き渡しいたします。
※苺の育成状況等によって、仕入れ先の農園が変更になる場合もございます。予めご了承ください。

女性のためのマナー講座

Vol.2 彼にすすめたいポケットチーフ、ラベルピン、アスコットタイ

ファッションアイテムで、
彼のお洒落度をアップ

クリスマスや記念日などの特別な日のディナーには、ご夫婦や恋人同士でお洒落して出かけたかったり、いつもはファッションに無頓着な男性でも、女性からちょっとしたアドバイスをすれば、普段のスーツ姿がスタイリッシュになるアイテム3点をご紹介します。



自然なふくらみを持たせるとカジュアルに。

もっとも簡単なのがポケットチーフ。胸ポケットにチーフを挿すだけで、たちまちお洒落度がアップします。グレー無地ならどんなシーンでもオールマイティに使えますが、ネクタイの色に合わせて、逆に補色(赤/緑、青/黄など)を選ぶのが上級者のテクニックです。

ラベル(標)のボタンホールに指す

のがラベルピン。元々は花を挿したのが起源といわれ、花を模したの動物や昆虫などをモチーフにしたもの、チェーン付など様々なデザインがあります。記念日などに女性からプレゼントするのもいいかもしれません。



スカーフのように巻いて首もとにアクセントを。

アスコットタイは元々格式の高い正礼装で、グレーのモーニングとの組み合わせは欧米では定番の花婿ファッション。しかし、日常的なスーツやジャケットに合わせれば、たちまちカジュアルな席でのお洒落上級者になれるアイテムです。小さなドット柄はコーディネートに合わせやすく、おすすめです。

いずれのアイテムも、フォーマルな席とカジュアルな席できちんと使い分けの服装のマナーです。いつもとは違ったお洒落を楽しむことで、お二人の仲がさらに深まるといいですね。

お子様の健やかな
成長を願うお祝いに。

千草ホテルでは料亭の時代から育んできた心からのお祝いで、大切な節目のお祝いの席をご用意いたします。お宮参り、お食い初め、初誕生の日など、お子様の健やかな成長を願うお祝いのお料理、お食い初め膳、餅踏みのお餅などのご用意も、すべて千草ホテルにおまかせください。掘りごたつ形式の和室をはじめ、ご家族構成や人数に合わせた



「離乳食お祝い膳」ご注文の方には「離乳食ケーキ」プレゼント!

- 和懐石料理 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(お食い初め膳) 3,675円(税込)
- 離乳食お祝い膳 3,675円(税込)

※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。

せた個室をお選びいただけます。また、ご家族の大切な思い出となる記念写真の撮影も承ります。



WORKSHOP 12/23mon

カラフルポップなサンタダルマ 「サンダルさんを作ろう！」

人形作家クサボンのサンタクロースをイメージした人形「サンダル」さんと一緒に作りませんか？大人も子供も一緒に楽しめるワークショップです。

- 参加費/2,500円(サンダルさん1つ+お菓子のお土産) ■時間/14:00~15:30 ■定員/20名 ※先着順(予約締切12/20)
- ☎093-671-1131 ■対象/老若男女(ただし、小学生未満のお子様は必ず保護者様同伴でお願いいたします。)
- 講師/人形作家クサボン



TWINKLE CHRISTMAS

クリスマス月間 12/1sun - 12/25wed

12月は「粋」をテーマに館内を彩る「クリスマス月間~Twinkle Christmas」を開催します。期間中はロビーに人形作家クサボンの人形を飾ったオリジナルツリーをディスプレイし、アロマテラピーインストラクター明瀬直美さんによる香りの演出とクリスマスミュージックがワクワクとした雰囲気を作り上げます。さらに、12/21~12/25はキャンドルナイトを開催！ダイニングカフェとレストランがキャンドルの光で幻想的な空間に。



PARTY 2013/11/25mon - 2014/2/6thu

お箸で食べる、お座敷フレンチ

職場の仲間や友だち同士、ご家族など、様ざまなお集まりにご利用いただけます。掘りごたつ式の和室の個室で楽しい忘新年会をお楽しみください。



「忘新年会!お箸で食べるほっこりお座敷フレンチコース」お一人様6,000円(税・サ込) 2013.11/25(月)~2014.2/6(木) ※月、火、水、木限定、祝祭日不可、年末年始休

■メニュー/オードブル(彩りサラダ、白身魚のアビージョ、帆立貝のタルタル、味噌チーズとローストポーク、フグのエスカベッシュ、メルパトースト)/冬のコンソメロウイナル(アマダイ、鮫、柚子)/魚介のクリーム煮 サフラン風味/シャンパンのグラニテ/国産牛肉の低温ローストフォーティファイドワインソース/デザート(バンベルデュー、フルーツ、パナライスクリーム 2種のソース)/パン、変わりバター/コーヒ

■時間/昼11:30~14:30 夜16:00~22:00(3時間) ■利用人数/16名様以下 ■特典/通常2,500円のフリードリンクを2,000円にてサービスいたします!アルコールフリー(ビール、日本酒、焼酎、スコッチ、梅酒、ハイ、ワイン、ソフトドリンク)2,000円(税・サ込)/ソフトドリンクフリー1,000円(税・サ込) ※乾杯後2時間※3日前までに要予約



WEDDING 12/1sun, 8sun, 21sat, 22sun, 23mon

【無料試食付】 プレミアム試食フェア

お料理にこだわるお二人は必見!千草の婚礼料理を大満喫できる人気のフェアです。引出物の展示やドレスショップの見学など、お二人らしいウエディングをご提案します。

- 参加費/無料(要予約) ■時間/11:00~20:00 ■特典/ご予約時に「レキピオを見て」とお伝えいただいた方には、ペアランチ券をプレゼントいたします。

生誕100年記念プラン 100名様100万円OFF!

千草生誕100年を記念した特別プランです。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11月20日以降初来店で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。※12月30日~1月2日まで年末年始休



DINING CAFE

12/1sun -1/31fri

夜カフェ【ディナータイム限定】 アムステルダム・フェア

世界有数のチーズ王国といわれるオランダ。そのオランダの素材で温かい家庭料理を、気兼ねなスタイルでご提供します。

- お一人様 1,500円(税・サ込)
- メニュー内容 前菜盛り合わせ/メインプレート 遊野菜たっぷりオリジナル・チーズフォンデュ、スタンポット(マッシュポテトと野菜のクロケット)、ヒュッポット(牛肉と冬野菜のオランダビール煮込み)/デザート盛り合わせ/ドリンク ■場所/本館1階ダイニングカフェ チェグサ 17:00~20:00(O.S) ※年末年始休



COLUMN

キュレーター、花田伸一の アート!アート!アート!

漆が醸し出す「和」。丸みを帯びたシェイプや表面の光沢が醸し出す「艶っぽさ」。それらが響き合い、寿ぎの空間に彩りを添えています。

[今回のアート]
高橋秀「感応」1985年制作、設置
千草ホテルの2階光廊の間



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。



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らいただくフリーバーです。

※「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.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。
駐車場80台無料

TOPICS

新たな年の始まりを祝う 千草のおせち料理

新年の始まりを華やかに、美味しく迎えるおせち料理はいかがですか?定番の二段重から素材にこだわった特選おせちまでご用意しました。



- 和洋七寸二段重(4~5名分)23,000円(税込)
- 懐石料理千草 和一段重(2名分)25,200円(税込)
- ※お申込みは12月24日(火)まで。数に限りがございますので、予定価格に限り次第締め切らせていただきます。※送料500円(税込)で配達いたします。配達地域等、詳しくはお問い合わせください。

NEWS 2013/11/29fri -12/2mon, 2014/1/24fri -1/27mon, 2/21fri -2/24mon
2015年
成人式振袖大展示会

ドレス・ノZZ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・着付け+写真1ポーズ105,000円(税込)~通常144,900円(税込) ■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ZZェ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

