



千草 × 合馬

Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌【チグサ レキピオ】

Vol.014 | 春
spring

Chigusa Hotel SEASON News.
Free of charge.
www.chigusa.co.jp/

おかげさまで
生誕100年
CHIGUSA 2004



筍のスペシャルリテ

掘りたての「合馬たけのこ」を使って

期間限定「春のスイーツ」

春の新作とあまおうの特別ケーキ

夜カフェ「北海道フェア」

北九州産地酒×全国美味しいもの巡り

千草ホテル
Chigusa Hotel

瑞々しい生命力に溢れた 旬の「合馬たけのこ」。



歳時記によると「筍」は初夏の季節ですが、実際は3月から4月に旬を迎える春の味覚です。北九州市は日本有数の竹林面積を誇る筍の産地で、中でも小倉南区の合馬地区で採れる「合馬たけのこ」は、高級品として全国にその名を知られています。

食用にされる孟宗竹（もうそうちく）は平安から鎌倉時代にかけて中国から入ってきたといわれています。北九州市で栽培が始まったのは明治時代で、一説によると八幡製鉄所で燃料の石炭を運ぶための「えびしうけ」（竹で編んだザル）の材料にするために植えられたといわれています。今年生誕100年を迎える千草ホテルと同じ時代にルーツがあるのかもしれない。

「合馬たけのこ」が全国ブランドとなったのは元々粘土質



「筍寿司」700円（税別）
※要予約

の土壌が孟宗竹の生育に向いていたこともあり、それ以上に生産者の方々の並々な努力があります。合馬たけのこ体験園の園長で、農業委員も務める三村訓章さんによると「筍掘りはすべて人手で行わなければならず、機械化することができません」と言い、斜面の竹林で筍を掘るのはかなりの重労働だそう。また、「白子」と呼ばれる最



「若筍煮」1,500円（税別）
※要予約

高級品は筍が地表に顔を出す前に掘るため、それを見つけて出すにも長年の経験が必要です。こうして一本ずつ丁寧に手掘りされたものだけが、エグみが少なく、肉質が柔らかいという評判の「合馬たけのこ」として全国の料理人に重宝されています。

合馬地区では生産者が「合



「消費者にむか」学生高村弘
自ら朝掘りに挑戦。

「若筍のこ体験園」
三村訓章さん。



撮影・取材協力／合馬たけのこ体験園
※3/30(日)～4/29(火)の土・日・祝日
☎093-452-0240

馬たけのこ振興会」を作り、高い付加価値を維持するために徹底した品質管理が行われています。春の収穫が終わってからも除草や散水、古い竹の伐採、客土（地表に土を盛る作業）など、ほぼ一年を通じて農作業が行われています。こうした生産者の方々の絶えまない努力が、高品質の「合馬たけ

のこ」を育み、高級食材として全国の料亭などで認められるようになったのです。三村さんは「ビニールハウスや温室で農作物の促成栽培が可能になった現在、本来の意味で旬が食べられるのは筍だけ」と言います。「竹」の旬と書くように、まさにこの時期にしか食べられない味わいなのです。

割烹にしむら

西本館1階
※毎週火・水曜
※17:00～21:00(OS)
☎093-671-1131(代)



「焼き筍」
3,000円（税別）
※2人前より

フランス料理
ミル・エルブ

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

【筍の燻製 桜の薫りで】
3,000円(税別)
※2日前より・2日前まで要予約



春の訪れを告げる、
筍のスペシャリテ。

今年、千草ホテルは生誕100年を迎えます。長きに渡り、ご愛顧いただいたお客様に感謝の心を伝える記念料理として、1年間にわたって地元の特選食材を使った料理をご提供します。その第一弾として、この春は和洋の料理人が「合馬たけのこ」を使った新しいスペシャリテを創作しました。

いた「若筍煮」、米、もち米、油揚げ、ちりめんじゃこを炊き込んで筍でくるりと包んだ「筍寿司」も絶品です。

フレンチのスペシャリテは、「筍の燻製」「筍のグラチネ」の二品。燻製はブイヨンとペーコンに漬け込んだ筍を、グリュイエールチーズと生クリームをからませてオーブンで焼き上げます。また、ダイニングカフェのシェフズランチのメインにも、筍を模した「八幡×2巻き(やはたかけ)にまき」が登場します。

【筍のグラチネ】1,500円(税別)
※2日前まで要予約



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
【ディナー】17:00~20:00(OS)
☎093-671-1131(代)



【チグサランチ】
1,480円(税・サ込)
【新鮮野菜のサラダとジュフェ/メイン
料理二品・パン又はライス/ドリンク】
※毎量は3月のメインの一品です

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)

期間
限定



【グリオッティース】
350円(税込)



【ハビネス】
ホール(12cm)
2,400円(税別)、
ホール(15cm)
3,400円(税別)
※3日前まで要予約

春の新作ケーキと、
期間限定の特別ケーキ。

大好評をいただいたクリスマスケーキに続いて、福津市「くわの農園」の「あまおう」を使った春の限定商品が登場します。あまおうと生クリームを使ったやわらかな舌触りのムース「ハビネス」は、桃の節句やご卒業、ご入学などのお祝いケーキに最適です。「苺の王様」は、その名の通りあまおうをたっぷり使った苺のタルト。「あかい、まるい、おおい、うまい」、あまおう本来の美味しさに、サクッととした食感のタルトにはアイモンドの香ばしさもプラスしました。また、新作ケーキの「グリオッティース」は、洋酒に漬けこんだサクランボが大人の味わいです。



【苺の王様】
400円(税別)、
ホール(15cm)3,400円(税別)
※3日前まで要予約

期間
限定

WHITE DAY

ホワイトデー

素材の風味がいたホワイトデー限定のスイーツをご用意しました。数に限りがございますので、お早めにご予約ください。



- 1.「ブランマンジェ」
1,500円(税込)限定25セット/専用冷蔵/内容:アーモンド、コーヒール、ココナッツ、白ゴマ、ミント
- 2.焼き菓子「アントルメ・ティーツ」
6個入り1,000円(税込)限定60セット/12個入り2,000円(税込)限定40セット/内容:「小倉つじりの抹茶タックワーズ」「イタゴワンドケーキ」「ココナッツロッシュ」ほか/予約期:受取日3月8日(土)~3月14日(金)

CATERING

お届け料理

ご家庭での家族のお祝いや結婚、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世紀にわたる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。



桜花弁当 3,500円〜/桜石膳 6,000円〜/桜林盛 10,000円(すべて税別)
※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(桜花弁当) ☎093-671-1131(代)

DINNING CAFE

3/1sat-4/30wed

夜カフェ【ディナータイム限定】 北九州地産地消×全国美味しいもの巡り 北海道フェア

北九州地元食材を使い、全国美味しいもの巡りの第一弾として、仔羊のスープカレー煮込みをはじめ、サーモンの味噌ちゃんちゃん焼き、カラッと揚げたポタン海老のフリットなど、「北海道の郷土料理」をご用意いたしました。本場の味をお楽しみください。



3月31日まではお一人様1,575円(税-税込)
内容:オールドブリ盛り合わせ/メインプレート(仔羊のスープカレー煮込み・サーモンの味噌ちゃんちゃん焼き・ポタン海老のフリット)/デザート盛り合わせ/運べるソフトドリンク※4月1日以降は消費税率変更に伴い、税金・サービス料ともに改訂がございます。ご了承ください。

PLAN

2/10mon-5/31sat

2014年春の歓送迎会プラン -HARUKOI-

春は新たな出会いと旅立ちの季節です。新たな仲間を迎える喜びを分かち合い、お世話になった方にも感謝の気持ちを伝え、新しい出会いと旅立ちのお祝いにご利用ください。



■パーティ料(料理)/お1人様4,000円(税-税込)10名様より(標準席)■洋風焼石料理/お1人様6,000円(税-税込)4名様より■和風焼石料理/お1人様6,000円(税-税込)4名様より/フリードリンクお1人様2,000円(税-税込)〜※3日前までのご予約になります(最大250名)。*バスの送迎に関してはご相談ください。

NEWS

3/22sat-4/6sun

4/26sat-5/5mon

2015年 成人式振袖大展示会

ドレス・ノッツェでは期間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。正統派の古典柄から、個性的なモダン柄まで新作を含め、選りすぐりの逸品を数多く展示しています。



■無料クラブ(入会特典:贈新小物9点プレゼント)
彩クラブにご入会いただきますと、継続されるまで「いつでも」が無料で「お気に入り」の振袖をご利用いただけます。150,000円(税別)より各種コースがございます。■時間/10:00-19:00(大塚日定休)■場所/千草ホテル本館5階ドレス・ノッツェ ☎093-663-1787 www.nazze.jp

COLUMN

キュレーター、花田伸一の アート!アート!アート!

壁面の色調に合わせたシックな趣のレリーフ作品。その画面構成は黄金分割によって導かれており、大小の長方形と正方形の比率は入れ子状態の相似形となっています。作者の江上氏は特別な材料や技術に頼らず、ごく普通の材料と技術を用いながら、どこか普通を超えた彩りを空間にもたらします。江上氏の作品は1Fカフェ壁面と2F通路壁面にもありますので、そちらもぜひご覧あれ。



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、九州芸術館の館長、千草ホテル中庭PROJECTのキュレーターを務める。



【中国のアート】「DEEP」(木材にアクリル)/江上 計太(1951-) 1995年制作/千草ホテル1階ロビー

WEDDING

千草生誕100年記念プラン

千草生誕100年を記念して、お得なウェディングプランをご用意しました。ゲスト人数×1万円を総額から割引して、さらに総額の3%を割引いたします。



※2014年8月31日までに60名様以上
上座式・披露宴を実施のお客さま限定。
※ご予約時にはレキビ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。

Memories of Yahata

思い出の八幡

今から百年前の1914年(大正3年)、千草ホテルのルーツである「料亭千草」は現在の八幡東区中央町に生まれました。写真は千草創業の地である昭和30年代の中央町交差点(上)と中央町電停(下)です。交差点は西鉄北九州本線と戸畑・枝光線の分岐点で、角には丸物百貨店がありました。電停から写真の奥には八幡中央区商店街のアーケードが広がり、多くの商店で賑わっていました。



写真提供/嵐取一三郎

おかげさまで
千草ホテル
Chigusa Hotel
生誕100年
CHIGUSA 2014

「Chigusa Recipio(チグサレキビオ)」は、季節ごとに旬のお料理をご紹介し、千草ホテルの魅力を知っていただくフリーバーです。
※「Recipio(レキビオ)」はレシビの語源であるラテン語

〒805-0061 北九州八幡東区西本町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-税込」として表記しております。
※4月1日以降は消費税率変更に伴い、税金・サービス料ともに改訂がございます。ご了承ください。
駐車場80台分無料