



千草 × 若松

# Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌【チグサ レキビオ】

Vol.016  
summer | 夏

Chigusa Hotel SEASON News.  
Free of charge.  
[www.chigusa.co.jp/](http://www.chigusa.co.jp/)

おかげさまで  
生誕40年  
CHIGUSA 2014



## 期間限定「夏のスイーツ」

若松水切りトマトと入江マンゴー農園の完熟マンゴーを使って

## 夜カフェ「鹿児島フェア」

北九州地産地消×全国美味しいもの巡り

## 夏のディナー「Kagoshima」

食材の宝庫・鹿児島をイメージしたフルコース



トマトの原産地は南アメリカのアンデス高原で、もともと降雨量が少なく、乾燥した土地で生まれた野菜です。トマトは根から吸収する水分量が少なく、内部に栄養分を貯めこんで糖度が上がる性質があり、この性質を利用して栽培されているのが北九州市若松区の特産品である「水切りトマト」です。

栽培農家の新田清之介さんは毎年12月から7月初旬頃まで、ビニールハウスでトマトを育てています。極限まで水を与えないのはトマトにとって過酷な条件ですが、気温が30℃以上にもなるハウスの中で農作業するのは生産者にとっても過酷な環境です。ハウス内で太陽の光をたっぷり浴びたトマトは糖度が10度前



後まで上がり、高品質のものだけが「水切りトマト」として出荷されます。

千草ホテルではこの糖度の高い水切りトマトを使い、第3回「青春レシビコンテスト」スイーツ部門で入賞した東筑紫学園高等学校の生徒さん考案の「トマトのまるごとタルト」を商品化しました。湯むきしたトマトをシロップに一晚漬け込み、中をくりぬいてクリムチーズを詰めて、まるごとタルトの上に。自然な甘さが味わる、太陽の恵みのスイーツです。

## 太陽と大地の 恵みのスイーツ。

トマトのまるごとタルト  
(6・7月限定)  
400円(税別)



マンゴータルト  
(6月中旬～8月中旬土日限定)  
450円(税別)



マンゴープリン  
(6月中旬～8月中旬限定)  
350円(税別)

撮影 取材協力 JA北九 かつばの里若松店  
〒810-0191 北九州市若松区大字弘川470-1  
面水曜日定休  
☎093-741-6070  
水切りトマト1月～7月上旬まで

撮影 取材協力 入江マンゴー農園  
〒810-0191 北九州市若松区大字弘川470-1  
☎093-282-6379  
完熟マンゴー6月中旬から8月中旬まで

パティスリー  
ミル・エルブ

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

岡垣町で「入江マンゴー農園」を営む入江豊城さんは24歳の時にブラジルの農業研修でマンゴー栽培を経験。以来マンゴー作りに魅せられて、10年以上試行錯誤を繰り返しながら名産地に負けない品質のマンゴーを作り、年々その評価を上げています。入江農園は水はけが良く、適切な水分量を調整することでより濃厚な果肉になるといいます。収穫期は6月から8月にかけて。千草ホテルでは、この時期だけ入江農園の完熟マンゴーを使った2種類の特別スイーツを提供します。マンゴーの美味しさをシンプルに味わえるタルトと、まるやかな口だけのプリン。どちらもぜひこの機会にご賞味ください。



# 雄大な自然に 育まれた味わい。



## ダイニングカフェ チグサ

■ 本館1階  
 昼【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)

6・7月  
限定

### 北九州産地消×全国美味しいもの巡り 鹿児島フェア

お一人様 1,500円(税別)

■ 内容:前菜盛り合わせ/メインプレート(さつま黒豚の角煮・鹿児島産の郷土料理「ガネ」・さつまあげ)/デザート盛り合わせ/選べるドリンク付き

「ダイニングカフェ・チグサ」の今年のコンセプトは「日本全国・地産地消!」。夏の夜カフェでは食材の宝庫である南国「鹿児島」をテーマに、地元北九州の新鮮食材を使って鹿児島産の郷土料理や名産品を、千草ホテルのシェフ・オリジナルアレンジでご用意いたしました。

さつま黒豚をじっくりと煮込んだ角煮は小鍋で。サツマイモを使った鹿児島の郷土料理「ガネ」とさつまあげは、揚げたてをオリジナルソースでお楽しみください。



鹿児島産黒豚の玉葱煮  
南国バルサミソース



白身魚の「さつまあげ」仕立て  
竹谷農園のフレッシュバジル・  
ジェノベーゼ

ミル・エルブの夏のディナーは、鹿児島をイメージしたフルコースで。オードブルのテリーヌは、透き通った質感が涼しげなコンソメのジュレに彩り豊かな夏野菜たちが浮かんでいます。大根の風味を効かせた「食べるクリームソース」とともにどうぞ。「紫芋のブルーティ」は、目にも鮮やかな紫芋の甘みと風味、豊かなとろみを味わうスープです。魚料理は魚介のすり身をフワフワとした食感のムースにし、さつまあげに見立てて軽くフライしました。竹谷農園の朝摘みフレッシュバジルで作った自家製ソースが豊かな香りを添えます。肉料理は鹿児島

## フランス料理 ミル・エルブ

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

産の黒豚を、玉葱から出る水分でたっぷり時間をかけて蒸し焼きにすることで、肉本来の旨味をしつかり引き出しました。バルサミコに忍ばせた夏のフルーツの酸味と香りも食欲をそそります。デザートは鹿児島産の名物スイーツ「白くま」を、シェフの独創的な発想でミル・エルブ風に。楽しいワクワクが待っています。



コンソメ・ジュレと  
夏野菜のテリーヌ  
大根風味のクリーム添え

6~8月  
限定

1日  
限り!

## フランス料理 ミル・エルブ 初夏のスペシャル・ランチパーティー〜鹿児島編〜

■ 6月25日(水) 12:00~ ■ お一人様5,000円(税・サ込み)

通常5,500円(税別)の「Kagoshima」フルコースにワンドリンク(ノンアルコール可)をサービス。オトクで美味しく、ミル・エルブのスペシャル・ランチをたのしんでみませんか?

【お申込先着順】32名まで、お一人様までOK。【お申込受付開始】6月6日~  
 【お申込先】093-671-1131

ミル・エルブの夏のディナー「Kagoshima」  
 お一人様5,500円(税別)

【コンソメ・ジュレと夏野菜のテリーヌ 大根風味のクリーム添え/紫芋のブルーティ/白身魚の「さつまあげ」仕立て 竹谷農園のフレッシュバジル・ジェノベーゼ/鹿児島産黒豚の玉葱煮 南国バルサミソース/白くまミル・エルブ風】

# 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。



桜花宴弁当3,500円～ 桜石鍋6,000円～ 和風鉢盛10,000円(すべて税別)  
 ※配達は大九州市および近郊。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。☎093-671-1131(代)

# NEWS

## 2015・2016年 成人式振袖大展示会

6/7sat-6/15sun

7/12sat-8/3sun

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。



■レンタルおすすりプラン(先着10名様限定)  
 振袖一式+ヘア・メイク+着付+写真1ポーズ100,000円(税別)※別途衣装138,000円(振袖)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・ノッツェ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

# COLUMN

## キュレーター、花田伸一のアート!アート!アート!

実に控えめで「さりげない」作品です。「芸術は爆発だ!」とばかりに空間を支配するような自己主張の強い作品ではなく、ごく控えめな表現。「さりげない」の意味は「相手にそのようなぞぶりを感じさせないさま」「考えや気持ちを表面に表さない」など。あからさまに表現を放つのではなく、程よく抑制された「さりげない」佇まいに作者の節度やホスピタリティを感じます。



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、九州芸術館の由、千草ホテル中国PROJECTのキュレーターを務める。

# PLAN

※土・日・祝日除く 5/23fri-8/29fri

## 今年の夏はブラジルが熱い! 2014年ビアプラン

今夏、サッカーワールドカップが開催されるブラジルをイメージしたパーティー料理と、ドリンク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。



※3日前までに要予約

■お一人様4,700円(総税込)8名様より ■高校生以下3,700円(税込) ■高校生以下ドリンクのみ500円(税込) ■内容/スパイシーホネト、ブラジルサラタ、ライム風味、牛シャブのサラダ仕立て、ピナグレットドレッシング、夏野菜のスバグッティ、白身魚のフリットと麻立貝のソテー(ムツカアレンジ)、黒豆とベーコン・チョリソーの煮込み(フェジョアダアレンジ)、ガーリックライス、フリードリンク(2時間)

# ART

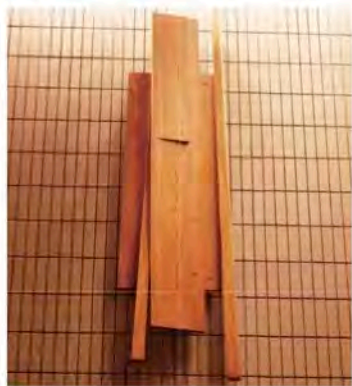
6/21sat-9/28sun

## 千草ホテル中庭 PROJECT ~アート・ホスピタリティVol.15~ 寺江 圭一朗展 「アートが なにかを たずねる」

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します。第15回を飾る寺江圭一朗氏(美術家)は、「全ての人は芸術家である」との思想を手がかりにインタビューやワークショップを重ね、様々な視点からアートの正体を探ります。



■時間/11:15~20:00 ■場所/本館1階カフェ・レストラン中庭(入場無料) ■協力/福岡小学校おやじの会■問合せ先093-671-1131(担当 森)



河原美比古(かわはらよしひこ) 1948年 福岡生まれ 1995年制作木彫「無題」千草ホテル本館2階録り場

# PLAN

## 七五三プラン

お子様の成長を祝い神社・寺などに詣でる行事です。「七五三プラン」は、家族水入らずでゆっくりと個室でお祝いのお食事を楽しんでいただけます。千草ホテルでは、お宮参り、初誕生などお子様の様なお祝いをご用意しております。お早めのご予約がおすすめです。



■お食事 桜石料理お一人様(税別)4,000円~[税]5,000円~ お子様ランチお一人様1,500円~※別途、上記価格に税金とサービス料15%を頂戴します。■特典 ■お子様へプレゼント ■オプション/七五三写真プラン(0-11月限定)29,000円(税別)※特典プランあり。■アンバーサリーケーキ2,000円(税別)~花束3,000円(税別)~■アンバーサリーケーキは別途、税金とサービス料15%を頂戴いたします。

# WEDDING

## 千草生誕100年記念プラン 生誕100年を記念したお得なプラン

千草生誕100年を記念して、お得なウエ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いたします。



※2014年12月31日までに60名様以上準式、披露宴を実施のお客様限定。※ご予約時にはレキ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

## 想い出の八幡

昭和30年代、戦後の焼け跡から復興した八幡の街は高度成長期に入り、目ざましい発展を遂げます。その象徴だったのが八幡製鐵所の煙突から立ちのぼる「七色の煙」(左下)でした。旧八幡市歌にも「煙もうもう天に漲る 天下の壯観我が製鐵所」と謳われていました。街の中心だった中央町界隈(上・右下)は街路が整備され、デパートが建つなど大いに賑わいました。



写真提供/廣取一三郎

昔の八幡、昔の千草での写真大発表! 懐かしい思い出の写真も、千草ホテルHPまたはレキオで紹介させていただきます。お送りいただいた方の中から抽選でペアランチ券をプレゼントいたします。■応募方法/写真(高画質)をメールで添付しをお願いします。■写真に関してのコメント、住所・氏名、電話番号をご記入の上、「千草ホテル思い出の八幡」までお送りください。

# 千草ホテル

おかげさまで 生誕100年 CHIGUSA 2014

「Chigusa Recipe(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バーです。

※「Recipe(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

※本館/2Fに日本会議本部会館(「新」)が設けられております。 ※4月1日以後は毎月第4金曜日の夜、総務・サービス科と共同で開催いたします。ご予約は、お電話またはお申し込みください。