



# 千草 × 関門

## Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌 [チグサ レキピオ]

Vol.017  
autumn

秋

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

おかげさまで  
生誕100年  
CHIGUSA 2014

### 北九州のブランド食材「関門海峡たこ」

激しい潮流に揉まれて育ったタコを和食の技で

### 秋のディナー「甲州」

日本のテロワール・甲州をイメージしたフルコース

### 期間限定「秋のスイーツ」

こだわりの漢方巨峰を使った旬のスイーツ





# 激しい潮流に揉まれて育つ「関門海峡たこ」。

九州と本州を分かつ関門海峡は、古来より潮の流れが速いことで知られています。「壇ノ浦の戦い」では源氏の大将・源義経が「早瀬の瀬戸」（現在の関門橋の場所）の潮の流れを読んだことから、源氏を勝利に導いたと伝えられています。この速い潮の流れに揉まれて育ったマダコが「関門海峡たこ」です。

小倉北区の平松漁港でタコ漁を行っている徳永信雄さんは、「味には自信があるよ。明石のタコにも負けとらん」と

胸を張ります。関門海峡は海底の土壌が栄養分に富んでいることからクルマエビやワタリガニなどの甲殻類が集まり、それらを餌にしているタコの身に自然な甘味がつくといえます。さらに、激しい潮流に流されないよう海底にしがみつくため足の筋肉が発達し、プリプリとした歯ごたえが生まれるのです。

タコ漁は沖合に沈めたタコ壺を引き上げて捕獲します。徳永さんのお話では「潮によって穫れるときと、獲れないときが



## 割烹にしむら

■ 本館1階  
 ■ 17:00～21:00(オーダーストップ)  
 ■ 火曜・水曜 ※9/12～15 臨時休業  
 ☎ 093・671・1131(代)

### タコのオイル蒸し

※写真の料理はおまかせコースの一部です。  
 ※仕入れの都合により内容が変更になることがあります。



### タコの柔らか煮

※写真の料理はおまかせコースの一部です。  
 ※仕入れの都合により内容が変更になることがあります。



と、潮の干満ある」と流れを読むことが最大のポイントになるようです。また、徳永さんたちタコ漁師は身近で美味しい海の幸を「育てながら獲る」ために、産卵用のタコ壺を放流したり、3～5月は禁漁にすることで限りある資源を守り、環境保全にも努

めています。千草ホテルでは獲れたての「関門海峡たこ」を使い、和食の達人・西村弘が熟練の技を駆使して提供いたします。「タコの柔らか煮」はタコの身をよく叩き、筋を切ってから重曹、醤油、砂糖で煮込んだもの。弾力がありながら、ホロホロとした食感をお楽しみいただけます。「タコのオイル蒸し」は野菜と香草に漬け込んだタコの蒸し煮を燻製仕立てで、どちらも「関門海峡たこ」の旨味を十二分に引き出した逸品です。



撮影協力／北九州市漁業協同組合平松支所  
 ■ 北九州市小倉北区東港1-5-17  
 ☎ 093・571・0265

「平松とれとれ朝市」  
 ■ 北九州市小倉北区西港町船溜り特設会場  
 (国道199号「西港町東」交差点横)  
 ■ 毎週日曜7:00～売り切れ次第終了  
 (1～3月、お盆は休み)  
 ☎ 093-571-0265



日本の代表的な  
テロワール、甲州。

「テロワール」とはフランス語で土地や土壌を意味する言葉ですが、ワイン造りにおいてはワインを育む「風土」という意味合いがあります。日本における代表的なテロワールが、山梨県の「甲州」です。甲州のワイン造りは明治時代に始まり、固有品種である甲州ブドウを使っているのが特徴。近年は国際的なコンクールで数多く入賞を果たし、世界の

ワイン愛好家から注目を集めています。「日本全国産地消」をテーマにするミル・エルブでは、この秋、甲州テロワールに合わせた料理を提供いたします。

関門海峡たこを使った3種の前菜、ほうとう風のスープや漢方巨峰、甲州ワインを使ったソースなど、甲州地方の名産品や地方料理を、北九州ならではの地産食材で再現しました。11月のヌーボー解禁日に合わせた期間限定イベントも行う予定です。

News!  
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2014」  
に参加します!

9月20日(土)～10月5日(日) ※要予約

期間中 秋のランチコース 2,700円 → 2,214円(税・サ込)

秋のディナーコース「甲州」 5,940円 → 5,000円(税・サ込)

※詳しくはホームページをご覧ください。

【フランスレストランウィークHP】 <http://www.franceresaurantweek.com/>

漢方巨峰を使った、  
期間限定「秋のスイーツ」

昨年大好評いただいた岡垣町産「漢方巨峰」を使ったスイーツを今年も期間限定でお届けします。皮に旨味が凝縮されているといわれる皮付きの漢方巨峰を粒ごと使った「漢方巨峰のまるごとタルト」。また、「漢方巨峰のまるごとゼリー」には、夏バテ防止効果があるといわれるスパイス「ハバネロ」を隠し味に使用。今だけの旬の美味しさをお楽しみください。

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)



漢方巨峰のまるごとタルト  
320円(税別)



漢方巨峰のまるごとゼリー  
300円(税別)

※テイクアウトの他、カフェでのイートイン、ご予約ができます。

フランス料理  
ミル・エルブ

本館1階 火曜

【ランチ】11:30～14:00(OS)

【ディナー】17:30～20:00(OS)

093-671-1131(代)



ミル・エルブ 秋のディナーコース「甲州」

お一人様5,500円(税別)

9月1日(月)～11月30日(日)まで

【関門海峡たこの三種のテクスチャー(たこのアヒージョ・たこのガルシア風・タコ焼き風タルト) / 南瓜のポターージュ ほうとう風 / 岡垣町の漢方巨峰でマリネしたサーモンのグリエ / 鴨ロース肉のスマーク仕立て 甲州ワインソース / 干し柿とクリームチーズのブレッセ】



※食材の仕入れ状況等により、産地が異なる場合もございます。ご了承ください。



# CATERING

## お届け料理

ご家庭でのお祝いや結納、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。



松花堂弁当3,500円〜 懐石膳6,000円〜 和風鉢盛10,000円(すべて税別)  
※配達先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(懐石膳) ☎093-671-1131(代)

# NEWS

9/13sat-10/5sun

11/28fri-12/1mon

## 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。



■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100,000円(税別) ※通常価格138,000円(税別)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!

ブラシを吊り下げた意味ありげな装置の各部に説明書き。一見何のことか…。作者は国旗や数字など見慣れた題材を意味ありげな絵画に仕上げ、注目を浴び、後に本作のように日用品も取り上げました。これらの作品で重要なのは無意味なこと。大真面目な意味に満ちた美術史に対する作者自身の知的悪戯です。画面が醸し出す重々しさに反する知的な軽やかさ、いわば意味の宙吊り状態が本作のキモでしょう。



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

9/1mon-10/31fri

## 夜カフェ【ディナータイム限定17:00~】 九州地産地消×全国美味しいもの巡り 甲州フェア

カフェの全国美味しいもの巡り・秋のテーマは、日本のテロワール「甲州」。地元・九州の食材を使い、甲州をイメージした料理を千草ホテルのオリジナルアレンジにて提供いたします。



■ダイニングカフェ・チグサ  
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(海の幸のアヒージョ・鶏胸肉のヨーグルトフリット・きのこのジャーマンポテト)/パンまたはライス/ミニデザート盛り合わせ/選べるソフトドリンク

# CHRISTMAS

~9/20sat

## 夢のクリスマスケーキコンテスト

こんなクリスマスケーキがあったらいいのにな～あなたが食べてみたい夢のクリスマスケーキを大募集! イメージを自由に絵に描いて応募してください。大賞の方には本物のケーキにしてプレゼントいたします!



■応募期間/～9月20日(土) ■応募資格/中学生以下のお子様 ■応募用紙/千草ホテルおよ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)



Jasper Johns(ジャスパー・ジョーンズ) 1930年 アメリカ・ジョージア州生まれ 1972年制作リトグラフ「M」1972/千草ホテル本館1Fロビー

# PLAN

## 七五三プラン

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個室でお祝いのお食事を楽しんでいただけます。旬の食材をふんだんに用いたお料理を心ゆくまで堪能ください。

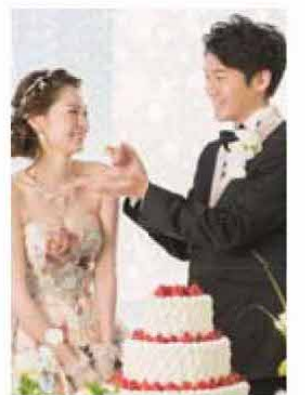


■和懐石料理お一人様【昼】4,000円〜【夜】5,000円〜/お子様ランチお一人様1,500円〜 ※別途、上記価格に8%の消費税と奉仕料15%を頂戴します。 ■七五三衣裳+着付け+写真1ポーズ(六つ切り)29,000円(税別) (通常51,000円) ※要予約。詳しくはお問い合わせください。

# 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して、さらに総額の3%を割引いたします。



※2015年2月28日までに60名様以上挙式・披露宴を実施のお客様限定。 ※ご予約時には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。

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)」とはレシビ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・サービス料込みの金額は、「税・サ込」と略して表記しております。  
※4月1日以降は消費税変更に伴い、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台無料

# Memories of Yahata

## 思い出の八幡

「起業祭」は官営八幡製鉄所の創業を記念した祭りであり、かつては11月17日、18日、19日の3日間にわたって行われていました。中央町商店街からメイン会場の大谷広場までの間は両側に露店が建ち並び(写真上)、もの凄い人出で賑わいました。パレードや様々な出し物、イベントが行われ、中央町の交差点には警察官が立って手信号と笛で交通整理をしていました(写真下)。

昔の八幡、昔の千草での写真大募集!  
懐かしい思い出の写真を、千草ホテルHPまたはレキピ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(返却いたしませんので焼き増しをお願いします)と写真に関するコメント、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。



写真提供/廣取一三郎様