



千草 × 豊前

Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌【チグサ レキピオ】

Vol.018
winter

冬

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

おかげさまで
生誕100年
CHIGUSA 2014



「豊前本ガニ」

豊の海で育まれた冬の味覚

「千草生誕100年記念クリスマスディナー」

歴代のスペシャリテを集めた特別コース

「クリスマスケーキ」

今年も人気のケーキが勢揃い!

豊の海で育まれた 本物の旨味。



豊前本ガニの塩釜焼き
6,000円～(時価・税別)

現在の福岡県東部と大分県は豊かな自然に恵まれ、山海の幸を産することから「豊の国」と呼ばれていました。その北部に面した海が豊前海で、遠浅で潮の干満差が大きいため広大な干潟が広がっています。干潟には魚介類の餌となるプランクトンなどの栄養素が豊富で、一年を通じて多彩な魚種が獲れる絶好の漁場となっています。その豊かな海で11月から2月にかけて水揚げされるのが、たっぷり身の詰まったワタリガニ「豊前本ガニ」です。冬場は11月8日から解禁となる「桁網」と呼ばれる特別な漁具を使って漁に出



現在の福岡県東部と大分県は豊かな自然に恵まれ、山海の幸を産することから「豊の国」と呼ばれていました。その北部に面した海が豊前海で、遠浅で潮の干満差が大きいため広大な干潟が広がっています。干潟には魚介類の餌となるプランクトンなどの栄養素が豊富で、一年を通じて多彩な魚種が獲れる絶好の漁場となっています。その豊かな海で11月から2月にかけて水揚げされるのが、たっぷり身の詰まったワタリガニ「豊前本ガニ」です。冬場は11月8日から解禁となる「桁網」と呼ばれる特別な漁具を使って漁に出

ます。これは鉄製の爪で海底をかき回しながら漁獲する方法で、冬眠に備えて海底の砂にもぐったカニを網に追い込むため。乱獲を防ぐため、11月から4月にかけての時期だけに許された漁法です。



豊築漁協組合長の吉田辰己さんと山縣厚総料理長

「産卵前のメスが特においしい」というのは豊築漁協組合長の吉田辰己さん。産卵を控えて身に栄養をたっぷりと蓄え、内マコ(卵)を抱えたメ

は獲れたてを茹でるか蒸し、味つけをせずにそのまま食べるといいます。「豊前本ガニ」ならではの濃厚な旨味と甘味を、そのまま味わうシンプルで贅沢な食べ方です。

割烹にしむら

■ 本館1階
■ 17:00～21:00(OS)
■ 火曜・水曜
☎ 093-671-1131(代)

千草ホテルでは「豊前本ガニ」がもっとも美味しい旬の時期だけ、季節限定の料理として提供します。和食ではカニ本来の旨味を味わっていたために、ほんのりと塩味が付く程度に焼き上げた塩釜仕立てで。北九州の冬の味覚をお楽しみください。



撮影協力/豊築漁業協同組合
「漁師食堂うのしま豊築丸」(直売所)
■ 福岡県豊前市宇島76-31
☎ 0979-82-2620



ブッシュ・ド・ノエル
3,200円(税別)(17cm) 限定30個



プレミアムフレジェ
6,000円(税別)(15cm×15cm) 限定20個



クリスマスデコレーション
3,500円(税別)(15cm) 限定80個
4,500円(税別)(18cm) 限定20個

家族みんなで食べればしあわせな気分。家族で過ごすクリスマス気分を盛り上げてくれるケーキたち。今年もくわの農園のあまおう苺をたっぷり使った「プレミアムフレジェ」をはじめとするクリスマスケーキが、数量限定で登場します。恒例の「夢のクリスマスケーキコンテスト」で大賞に輝いたのは「パンダサンタケーキ」。中はイチゴと2種類のチョコムースで、食べるのがもったいないくらいの可愛さです。

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)
※クリスマスケーキは予約制になります。売り切れの際はご容赦ください。



パンダサンタケーキ
3,000円(税別)(15cm) 限定20個



夢の
クリスマスケーキ
コンテスト
大賞

(※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)

歴史と伝統を受け継ぎ、
次代の美味を創る千草のフレンチ。



豊前本ガニと
魚介のマルセイユ風ビスク



柔らか鮑のソテー
グルノーブル風



国産黒毛和牛の低温調理ロースト
フォーティファイドワインのソースで



特製フォアグラのテリーヌ

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)

歴代のスペシャリテを
集めた特別コース。

千草ホテルは今年で生誕100年を迎えました。これまでの歴史と伝統を受け継ぎ、ミル・エルブ荒木料理長による、今年のクリスマスディナーは歴代のスペシャリテを集めた特別コースとして提供いたします。

「特製フォアグラのテリーヌ」は、空輸されたガチヨウの肝臓を丁寧な下処理して真空低温調理法で、余分な脂が抜けてしつこさが残りません。「魚介のマルセイユ風ビスク」には旬の豊前本ガニを使用。カニの甲羅や魚のアラから染み出た旨味を最大限に引き出

Noel de Specialite

ミル・エルブ

ノエル・ド・スペシャリテ

千草生誕100年記念ディナー Noel de Specialite
~千草の美味しいクリスマス~

お一人様10,000円(税別) 12月20日(土)~12月25日(木)まで

【特製フォアグラのテリーヌ / 豊前本ガニと魚介のマルセイユ風ビスク / 柔らか鮑のソテー グルノーブル風 / 国産黒毛和牛の低温調理ロースト フォーティファイドワインのソースで / クリスマス特製デザート「いちごの森」】

※要予約、ディナータイム限定

す調理法で、濃厚な海の風味が味わえます。アクセントに北九州名産の大葉春菊のソースを添えて。「柔らか鮑のソテー」は鮑を水から大根と白ワインを加えてじっくり煮ることで、程よい弾力のある歯ごたえに。これら歴代のスペシャリテに加え、秋吉洋食料理長が新たに考案したのが「国産黒毛和牛のロースト」。下ごしらえから3日かけてじっくり焼き上げたローストを甘味のあるソースとともに。次の100年に向けて受け継いでいく、千草の新しいスペシャリテの誕生です。

CATERING

新年の幸せを祝う千草のおせち料理

千草のおせち料理で新年の始まりを華やかに迎えませんか? 伝統の味わいをご家庭でお楽しみいただけます。



■特選おせち/和一段重(2名様分)26,000円(税込)/七寸二段重(4~5名様分)24,000円(税込)/和三段重(4~6名様分)64,800円(税込)※お申込みは12月24日(水)まで。数に限りがありますので、予定個数になり次第、締め切らせていただきます。※おせち料理は送料500円(税込)で配達いたします。詳細はお問い合わせください。※写真は七寸和洋二段重24,000円(税込)になります。

NEWS

2014/11/28fri-12/1mon

2016年成人式 振袖大展示会

ドレス・ノ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!

金属がまるで粘土か餅のようにぐにゃりと曲がってできたこの作品。生き物のような趣を帯びています。この形は題名の通りフォーミング(鍛造)とコンプレッション(圧縮)によって生まれたもので、北九州に培われてきた金属加工の設備と技術無しにはできない形です。北九州市内では八幡西・穴生学舎、若松・高須中学校などで同シリーズの作品を見ることができます。



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、九州芸文館の他、千草ホテル中庭PROJECTのキュレーターを務める。



母里聖徳 1956年生まれ 福岡県田川市在住
「Forging Compression - 94, Three Cubes」1994年制作、鉄/ホテルB1F北エントランス

DINNING CAFE

12/1mon-2015/1/31sat

期間限定!

「あっつあつ!鉄板ステーキフェア」



■期間/12月1日(月)~1月31日(土)まで■金額/お一人様2,800円(税別)/スープ、サラダ、国産牛サーロインステーキ(120g)、パンまたはライス、アイスクリーム、選べるドリンク付き■ディナータイム限定17:00~20:00(OS)

VALENTINE

2015/2/7sat-2/14sat

バレンタイン

フランスの名門「ヴァローナ」のチョコレート原料を使用したバレンタインスイーツ。フランス伝統の人気のアントルメ「オペラ」を大人のバレンタインスペシャルでお楽しみください。お早目のご予約をおすすめいたします。



バレンタインオペラ(12cm角)2,500円(税別)/ボンボンショコラ(8個入)1,500円(税別)/ノワール(生チョコレート)900円(税別)/スノーベリー(生チョコレート)1,200円(税別)

DINNER SHOW

ザ・フライングエレファントツディナーショー

1973年に結成。1990年メジャーデビュー。1992年にはニューヨークのカーネギーホールで公演を成功させました。「筑豊のビートルズ」と称される感動のステージと、ディナーコースをお楽しみください。



THE FLYING ELEPHANTS Dinner Show in Chigusa Hotel
■日時/2015年2月18日水曜日/開場17:30/開演18:00■お一人様13,000円(税・サ込)

PLAN

お宮参りプラン

千草ホテルの「お宮参りプラン」は、ご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、皆様で心ゆくまで堪能ください。



■お食事/和懐石料理お一人様【昼】4,000円~【夜】5,000円~/洋風懐石料理お一人様【昼・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(お写真は税金のみ)■特典※おむつケーキプレゼント■オプション/お宮参り写真プラン22,000円(税別)/ケーキ2,000円(税別)~/※ケーキは別途、8%の消費税と奉仕料15%を頂戴します■お衣裳&お写真プラン/お子様お宮参り着+着付け+写真1ポーズ(六つ切り)22,000円(税別)(通常36,800円)※要予約。詳しくはお問い合わせください。

PLAN

2014/11/21fri-2015/2/8sun

忘新年会プラン「The維新」

時を経ても語り継がれる明治維新の志士たち。維新の中心となった「薩長土肥」をそれぞれメニューに組み立てました。時を超える歴史ロマンを千草ホテルの忘新年会料理でお楽しみください。



■パーティー料理【肥前】お一人様4,100円(10名様より)(税サ込)■洋風会席【長州】お一人様6,200円(4名様より)(税サ込)■和懐石【土佐】お一人様6,200円(4名様より)(税サ込)■和懐石【薩摩】お一人様8,200円(4名様より)(税サ込)■フリードリンクお一人様2,100円より(税サ込)※2日前までにご予約ください。※写真はパーティー料理

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

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。



※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。