

Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌 [チグサ レキピオ]

Vol.019 Spring

Chigusa Hotel SEASON News.
Free of charge.

www.chigusa.co.jp

春

「花まつり」は仏教の大事な行事の一つであり、お釈迦様が旧暦の4月8日に生まれたという言い伝えに基づき、多くの仏教寺院で「灌仏会(かんぶつえ)」の法要が行われます。明治時代に太陽暦が用いられるようになると、4月8日頃はちょうど桜の見頃の時期に重なるため「花まつり」と呼ばれるようになったといわれています。寺院では花で飾った小さなお堂にお釈迦様の像を置き、甘茶を柄杓でかける儀式があり、参拝者や子どもたちに甘茶が振る舞われます。

また、農村では旧暦の4月8日を「卯月八日」と呼び、山の神様が田へ降りてくるのを迎え、豊作を祈る風習がありました。どちらも春の訪れを祝う季節の風物詩です。

春の洋風懐石コース

春の設えと旬の食材を使ったお料理で。

春のお祝いプラン

初節句からお誕生日、母の日のお祝いに。

千草のおもてなし

最高の笑顔と真心で、お客様をお迎えます。

We are Anniversary Designer



最高の笑顔と真心で、
お客様をお迎します。



思い出に残る記念日となり
ますように。
千草ホテルで過ごされるお客様
の大切な1日が、いつまでも
記憶に残る特別な「記念日」と
なりますように。そんな想いを込めて、
スタッフの一人一人が記念日
を演じる「アニバーサリー・デ
ザイナー」としてお客様と向き
合い、おもてなしの心を伝えています。



思い出に残る記念日となり
ますように。
千草ホテルで過ごされるお客様
の大切な1日が、いつまでも
記憶に残る特別な「記念日」と
なりますように。そんな想いを込めて、
スタッフの一人一人が記念日
を演じる「アニバーサリー・デ
ザイナー」としてお客様と向き
合い、おもてなしの心を伝えています。

2015 SPRING PLAN



春のお祝いケーキ
15cm 3,200円(税別)

ひな祭りや卒業、入学、お誕生日などのお祝いに、
たっぷりのイチゴと生クリームを使ったケーキをご用意
しました。また、お母様に感謝の気持ちを伝える「母の日
タルト」2,300円(税別)も数量限定で販売いたします。



初節句祝いプラン

初めての節句、健やかな成長と末永い幸福をお祝
いします。千草ホテルの「初節句祝いプラン」は、家族水
入らずでゆっくりと個室(和室または洋室)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。子ども用イスや
ベビーベッドが無料で利用できるほか、ミルク用のお湯
の用意など、きめ細やかなサービスも万全。スタジオ写
真13,000円(税別)や衣装のご用意など、オプションも充
実しています。

和懐石料理(1人昼4,600円〜/夜5,750円〜) / 洋風懐石料理
(1人5,750円〜昼・夜) / 離乳食祝い膳(1人4,025円) / 赤
ちゃん膳(1人4,025円) / お子様ランチ(1人1,725円〜) ※別
途消費税がかかります。



春

2015
花祭り

いつまでも思い出に残る記念日を、
春の設えと旬の食材を使ったお料理で。

大切なお祝いの席を
心からのおもてなしで。

春は万物が生まれ変わり、
大地に清々しく明るい空気が
満ちる季節です。野に山に新
しい命が芽吹き、花が咲きほ
こる春は、人生の節目となる
様々な記念日があります。



五月五日の「端午の節句」は、お
子様の健やかな成長を願う年
中行事。桃の節句には雛飾り
を、端午の節句には五月人形
や鯉のぼりを立てて、女の子、
男の子が元気に育つように祝
います。特に生まれて初めて
迎える「初節句」には家族で
集まり、お祝いの膳を囲むの
が慣わしです。年中行事では



ありませんが、お子様の誕生
から一年はお宮参りやお食い
初め、初誕生日など、嬉しいお
祝いが続きます。
また、3月から4月にかけて
は、卒園・卒業式、入学式や
職場での歓送迎会など、別れ
を惜しみ、新しい出会いを迎
える節目の行事が数多くあり
ます。千草ホテルでは様ざま
な人生の節目における1日
が、いつまでも思い出に残る
「記念日」となるように、料亭
時代から育んできた心からの
おもてなしで大切なお祝いの



秋吉料理長

席をご用意いたします。人数
やお祝いの内容に合わせて、
テーブル席から掘りごたつ形
式の和室まで、多彩なタイプの
お部屋か
らお選
びだけ
いた
ます。
お祝
いの
席を彩
るお料
理時
は、百年の歴史を持つ料亭時
代の味を受け継ぐ和食から本
格フランス料理まで、お客様
のお好みに応じてご用意いた
します。地元・北九州の食材を
中心に、和洋の料理長が厳選
した素材をふんだんに使用し
た、こだわりの料理をどうぞ
お楽しみください。

■春の洋風懐石コースお一人様5,750円(税別)
メニュー例:前菜盛合せ(鮪のエスカベッシュ、チキンのオレ
ンジマリネ、タイラギ貝のカクテル、ピンチョス) / 彩り野菜
と蟹の香味サラダ / クラムチャウダー / 春キャベツとチキン
の煮込み / ビアラード 生ハムとメルバ添え / 桜鯛のボワレ
ジャルダン風 / 香味野菜でマリネした牛肉の低温ロースト
和風ソース / 菜の花とベーコンの炊き込みピラフ / 苺の練
乳あえとパナアイスクリーム※写真はメニューの一例です。
天候や仕入れ状況等により変更となる場合がございます。
※要予約。詳しくはお問合せください。



※食材の仕入れ状況等により、産地が異なる場合がございます。ご了承ください。

NEWS

2015/3/21 sat - 4/5 sun

2016年成人式 振袖大展示会

4/25 sat - 5/6 wed

6/6 sat - 14 sun

ドレス・ノツゼでは期間限定の成人式振袖レンタル、販売の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・ノツゼ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

WEDDING

少人数の和やかなパーティに 挙式のみ+会食プラン



■挙式プラン148,000円(税込)/チャペル挙式・ウェディングドレス・タキシード・美容着付・婚写真+会食プラン1名様10,800円(税込・別途サービス料/10名様以上)特典:送迎バスプレゼント※2015年6月30日までに10名様以上挙式・披露宴を実施のカップルを対象※実際のご予約時にはレキピオをみたとお伝えください。※詳しくはホームページをご覧ください。

DINNING CAFE

~九州・山口の近代化産業遺産群めざせ世界遺産!~ 1901鉄なべ丼セット

「北九州から世界遺産を!」という取り組みを応援する期間限定メニューです。「八幡」といえば「鉄」の町!メインの「1901鉄なべ丼」は鉄鍋物を使ったお鍋で食べる熱々の丼ごはん。国産牛ラムイチ肉を贅沢に使用し、ピリ辛の特製醬(ジャン)がクセになる味わいです。



■お一人様1,901円(税別・昼・夜とも数量限定)/メニュー:新鮮野菜のサラダ/季節野菜のスープ/1901鉄なべ丼/アイスクリーム/えらべるドリンク

夜カフェ【ディナータイム限定】 やわらか牛タン!ステーキフェア



■お一人様2,800円(税別)(ディナータイム限定)国産牛タンをブロックのまま3時間かけて柔らかくし、ジューシーでやわらかなステーキに。/メニュー:新鮮野菜のサラダ/季節野菜のスープ/やわらか牛タン!鉄板ステーキ 和風ソースとレモンバター/パンまたはライス/アイスクリーム/えらべるドリンク※3月1日(日)~4月30日(木)まで

CATERING

お届け料理

ご家庭での家族のお祝いや結納、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(松花堂弁当) ☎093-671-1131(代)

PLAN

2015/2/9 mon - 5/31 sun

歓送迎会プラン「春の宴」

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ぜひご利用ください。



■パーティー料理お1人様4,100円(10名様より)(税込) / 洋風懐石お1人様6,200円(4名様より)(税込) / 和懐石お1人様6,200円(4名様より)(税込) / フリードリンクお1人様2,100円より(税込) / ※2日前までにご予約ください。※写真はパーティー料理

PROJECT

千草ホテル中庭 PROJECT ~アート・ホスピタリティー vol.16~ 山内光枝展「イルギ」

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ーをテーマに新作を展開します。第16回を飾る山内光枝氏(美術家)は「海」を手掛かりに人間の根源的な感覚や記憶を探っています。本展では氏が海に生きるひとびとと触れ合う日々のなかで書き留めた「イルギ(韓国語で日記の意味)」を源とした作品を発表します。



■会期:2015年4月4日(土)~6月28日(日) / 時間11:15~20:00 / 会場:千草ホテル中庭カフェ / 入場無料 / お問い合わせ ☎093-671-1131(担当:森)

GIFT

2015/3/7 sat - 3/14 sat, 5/9 sat - 5/10 sun

ホワイトデー&母の日タルト

■マカロンセット5個入り1,000円(税別)限定50個
内容:イチゴ、ホワイトチョコ、チョコガナッシュ、マンゴー、ビスターチオ
■アントルメ・ディエヴ焼菓子セット10個入り1,700円(税別)限定60個
内容:リーフパイ、フルーツパウンド、ガレット、セサミクッキー、フロランタン、★キャラメルパウンド、マドレーヌ、★抹茶ダックワーズ、フィナンシェ、★カシューナッツクッキー
※★はホワイトデー限定



■母の日限定タルト「イチゴのチーズドームタルト」2,300円(税別)タルトのみ / 5,000円(税別)タルト+生花アレンジメント付き / 予約販売3月15日(日)~4月30日(木)まで / 受け取り期間:5月9日(土)、10日(日)、カフェ店頭にて※母の日タルトは中面でもご紹介しております。



Since 1914
次の100年へ

「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ペーパーです。
※「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。
駐車場80台無料

COLUMN

キュレーター、花田伸一の アート!アート!アート!

すだれのように丸が連なった余白の隙間から垣間見える景色。全てが見える状態よりも、見えそうで見えない、見えなさそうに見える、この絶妙なバランスがより一層、見ようとする気持ちを引き出します。本当に知りたいことは対象を直視するよりも、少し視線をずらした方がより見えてきたりします。その逆もまた然り。本当に伝えたいときは全てを明白にするのではなく…。



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。



瀬戸口朗子 Akiko Setoguchi 1980年生まれ 佐賀県在住
[表と裏]2012年:キャンバス、油彩、クレパス / ホテル本館3F橋の間