

# Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌 [チグサ レキピオ]

Vol.020 Summer

Chigusa Hotel SEASON News.  
Free of charge.

[www.chigusa.co.jp](http://www.chigusa.co.jp)

## 夏

茶祖・千利休は茶の湯の極意として上げた七則の一つとして、「夏はいかにも涼しきように」という言葉を残しています。これは客の心を気遣い、夏の暑さの中でいかにもてなすかを考えることが、茶の湯の心であるという意味です。四季折々の季節感を大切に、「もてなし」と「しつらい」を基本にした茶道の精神は、私たち日本人の生活文化にも大きな影響を与えています。

ふすまや障子などを取り外して風通しをよくし、調度類も涼しげにしつらえた部屋を夏座敷といいます。縁側に打ち水をしたり、涼しげな風鈴の音でお客様を迎えるのも茶道に通じるもてなしの極意の一つ。夏料理もギヤマンに盛って、涼しきように。

### 夏の和懐石コース

旬の食材を使った季節感あふれるお料理を。

### 法事プラン

みんなで膳を囲み、心温まるひとときを。

### 千草のおもてなし

百年を超える料亭時代からの心を伝えます。



## We are Anniversary Designer



料亭時代から続く  
おもてなしの心を伝えます。



今から百一年前の大正3年（1914年）、千草ホテルの前身である料亭千草が創業しました。料亭時代には「仲居さん」と呼ばれる女性がお客様の接待をしていました。現在も専任の和室宴会サービススタッフが、当時からのおもてなしの心を受け継いでいます。

美しい日本の伝統文化を大切にしています。



千草ホテルでは現在、女将、若女将をはじめ和室宴会サービススタッフが中心となって、お座敷のお世話をとめています。美しい日本の伝統文化を大切に、心からのおもてなしでお客様の「記念日」づくりをお手伝いいたします。



が基本です。洋服の場合と所作や身のこなしも違うので、スムーズに動けるようになるまでには数ヶ月から半年程かかると思います。また、四季折々の食材や、料理に関する知識も求められますので、日々勉強が欠かせません。スタッフの一人は「休日にはよく美術館などにも行きます」と言うように、美や芸術に対する感性も磨くように心がけています。

### お届け料理

ご家庭での家族のお集りや会食など、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(税別)～  
懐石膳6,000円(税別)～  
和風鉢盛10,000円(税別)～  
洋風鉢盛10,000円(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(仏事松花堂弁当) ☎ 093-671-1131(代)

### 法事プラン

故人を偲び、懐かしみ、親族、知人、友人が集う厳粛な席で、思い出を語り合う、心温まるひとときを。人数に合わせてお部屋のご用意から、お料理の一品一品に真心を込めておもてなしのお手伝いをいたします。



仏事膳：お一人様5,750円(税別)～(お一人様4,600円(税別)～ミニ懐石・昼のみ)  
洋風懐石：お一人様5,750円(税別)～  
法要室料：20,000円(税別) / 装花：11,500円(税別)～  
※上記価格には奉仕料15%を含みます。洋室ご利用の際は奉仕料が10%になります。

# 夏

2015  
盂蘭盆会

先祖に感謝するお盆、故人を偲ぶ法要。  
ご家族、親戚で和やかな雰囲気のお集まりを。



せん。ご年配の方には、お孫さんたちと一緒に遊んだり、ご馳走を食べたりするのが楽しみという方もいらっしゃるでしょう。「盆」と正月が一緒に来た」ということわざがあるように、一年のうちでも特に忙しく、賑やかな時期でもあり、家族が元気でいられることをご先祖様に感謝する日本の大切な風習です。

ご先祖様に感謝を捧げる日本の大切な風習。お盆は、旧暦7月15日に行われる仏教行事「盂蘭盆会(うらぼんえ)」が起源といわれ、現代では全国的に月遅れの8月15日前後に祖先の霊を供養するのが慣わしとなっています。正月と並んで家族が一堂に会する大切な機会であり、この時期に墓参を兼ねて故郷に帰省する人も少なくありません。

最近ではお盆の時期に合わせて小・中学校や高校の同窓会を開くことも多いようです。幼なじみや気の置けない仲間たちと気兼ねなく話せるカジュアルなパーティプランもご用意しておりますので、お気軽にお尋ねください。



千草ホテルは、お盆のご家族や親戚での集まりをはじめ、法事・法要の席など、心のこもったおもてなしをお手伝いいたします。料亭時代の味を受け継ぐ本格的な懐石料理から仏事膳まで、人数や内容に合わせた料理を提供いたします。年忌法要などを執り行う法要室もご用意しておりますので、宗教各派を問わずご利用いただけます。また、ご自宅まで仏事膳のお届けも行っています。専門のスタッフが伺い、器の用意から配膳まですべて行いますので、安心してお任せください。



■「夏の懐石コース」お一人様5,750円(税別)  
メニュー例[先付]胡麻和え、海老塩揚 / [蓋物]鯛煮鰻、叩きおくら、玉蜀黍、梅 / [造り]芋の葉盛り、鯛・烏賊・鰻 / [凌ぎ]青竹盛り、新葉菜・湯葉 / [八寸]鯛梅肉和え、蓬湯葉寄せ、茗荷、蚕豆、針魚 / [揚物]枝豆揚げ、玉蜀黍揚げ、甘鯛海苔揚げ、万願寺 / [煮物]水茄子、鯛の子、信太巻き、モロッコいんげん / [蒸物]冷やし玉子、鶯鮎、ピンクペッパー / [食事]御飯、香の物 / [果物]オレンジゼリー※要予約。※メニューは一例です。天候や仕入れ状況等により変更となる場合もございます。※ご予算に応じ食材の変更や精進料理等の対応も承ります。詳しくはお問い合わせください。※上記価格には奉仕料15%を含みます。洋室ご利用の際は奉仕料が10%になります。

※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。



夜カフェ[ディナータイム限定]  
真夏の夜のカレーフェア2015

毎年好評をいただいておりますカレーフェアが今年も登場します。3種のオリジナルカレーをどうぞお楽しみください。



■お一人様1,800円(税別)  
メニュー: サラダ/カレー(※1つお選びください)千草伝統のオリジナルビーフカレー、夏野菜とシーフードのタイ風グリーンカレー、トマトたっぷりスパイシーキーマカレー/アイスクリーム/選べるソフトドリンク ■7月1日(水)~8月31日(月)、17:00~20:00L.O

和装フォトウェディング

「式は挙げないけど、写真はきちんと残したい」と考えている方に、ドレス・ノツツェでは豊富な衣裳からお選びいただける期間限定の和装の写真婚プランをご用意いたしました。



■69,000円(税別)(※通常価格100,000円(税別)相当)  
白無垢、敬付、美容着付、写真1ポーズ(六切)/他に色打掛89,000円(税別)、白無垢+色打掛118,000円(税別)、ウェディングドレス60,000円(税別)~のプランがあります。特典として、洋装・和装ヘアード(3,000~10,000円相当、かつら・かんざし付き)が付きます。※追加1ポーズ10,000円(税別)、焼き増し5,000円(税別)になります。※2015年8月31日までの平日限定(土日祝日除く) ■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・ノツツェ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

夏のブライダルフェア



お盆スペシャルフェア8月13日(木)~16日(日)  
気になるドレスのチェックをはじめ、料理のテイasting、ウェディングに関するご質問やご相談にブライダルスタッフが親身になってお応えいたします。  
スペシャルブライダルフェア8月23日(日)  
半年に1回のBIGフェア。試食・相談会の他、引出物・引菓子や演出、各ブライダル関連のブース見学に加え、模擬披露宴もあります。

中庭アートコラボメニュー  
恋の浦の天然塩アイス&海水ジュレ

福津市の塩工房「野次馬」の黒田さんが、恋の浦の海水を1週間以上かけて煮沸して抽出した天然塩をつかい、極上の塩ミルクアイスに仕上げました。



■お一人様500円(税別) ※千草ホテル中庭PROJECT-アート・ホスピタリティ-Vol.16/山内光枝展「イルギ」~6月28日(日)開催中

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・婚礼写真+会食プラン1名10,800円(10名様以上)  
特典: 送迎バスプレゼント ※2015年12月末日までに10名様以上挙式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。www.chigusa-h.net



フランス料理ミル・エルブ シェフ おすすめ新メニュー  
「九州産黒毛和牛のフルコース」

■お一人様7,500円(税別)  
メニュー: 季節のオードブル/季節野菜のポタージュ/本日のシェフおすすめ魚料理/九州産黒毛和牛ロース肉のボワレ/本日のデザート/パン、コーヒー  
※仕入れ状況により産地が異なります(長崎・熊本・佐賀等)。※黒毛和牛フィレ肉をご希望の場合は+1,000円となります。  
www.chigusa.co.jp/rest-aurantcafe/



2015年ビアプラン  
ミラノビアフェスタ

今年はイタリアでミラノ博が開催されます。「食の万博」をテーマにしたパーティー料理と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。



■パーティ料理お一人様4,700円(税・税込)8名様より/高校生以下3,700円(税・税込)/高校生以下ドリンクのみ500円(税・税込)/フリードリンク(2時間)  
メニュー: スパイシーポテト/万博サラダ/アボカドとベーコンのバターミルクドレッシングサラダ/夏野菜とアンチョビのミラノ風スパゲッティ/白身魚の蒸しものトムヤンクン風ソース/鶏腿肉のミラノ風カツレツ/特大オムライス カレーソース

2016年成人式 振袖大展示会

ドレス・ノツ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・ノツツェ ☎093-663-1787 www.nozze.jp



「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・税込」と略して表記しております。  
駐車場80台無料

キュレーター、花田伸一の  
アート!アート!アート!

黒くて太い円。太い筆で勢いよく書いたかのように見えますが、実は塗り絵のように内側を丁寧に塗られて仕上げられています。作者は戦後、関西で前衛美術集団「具体美術協会」のリーダーとして「他人の真似をするな」を信念に、西洋美術の真似ではない新たな日本美術の可能性を探るべくメンバー達と模索していました。その末に吉原が辿りついたのが書道的かつ絵画的な「円」でした。



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。



吉原治良(よしはらじろう) 1905年 大阪生まれ、1972年没  
「白地に黒い円」(制作年不詳)紙、墨/ホテル別館2F柱の間