

# Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌 [チグサ レキピオ]

Vol.021 Autumn

Chigusa Hotel SEASON News.  
Free of charge.

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

## 秋

陰暦八月十五夜の満月は「中秋の名月」。現在の暦では、今年は九月二十七日にあたります。いにしへの貴人たちは観月の宴や舟遊びで歌を詠みながら、盃に映る月を愛でたといえます。現在も月の前にすぎや萩を飾り、団子や柿、芋、酒などを供えて月を鑑賞する「お月見」が行われています。また、里芋を供える風習から、中秋の名月は「芋名月」とも呼ばれます。

その約一月後の陰暦九月十三夜の月(今年十月二十五日)は「後の月」と呼ばれ、「栗名月」「豆名月」の異名があります。江戸時代には十五夜と十三夜の両方の月を見るのが粋で、そのどちらかしか見ないのを「方月見」といって嫌われたといわれています。今年も良のお月様が見られますように。

### 秋の和懐石コース

重陽の節句をテーマにした懐石料理。

### 秋の新作スイーツ

和とフランス菓子の新作ケーキ2種。

### 千草のおもてなし

お客様とのつながりを大切にしています。

## We are Anniversary Designer



地元のお客様との  
つながりを大切にしています。

料亭時代から数えて百年余りの歴史がある千草ホテルは、都市型ホテルでは珍しい「女将のいるホテル」です。ホテルとして昭和十六年の創業以来、現在は二代目女将、三代目若女将が和室宴会サービススタッフとともに、お客様へのサービスを努めています。お客様のお出迎え、お見送りのほか、お部屋の設えを整えたりお花を生けるのも女将の仕事です。毎日が大切な記念日とお客様をお迎えしています。「私がこちらに来たのはちょうど結婚披露宴を始めた頃でとても忙しかったですね」と、女将は当時を振り返ります。「うちで披露宴を挙げられた方が、今はお孫さんのお宮参りやお食い初めに来てくださいます。もうすぐ半世紀にな

お客様の大切な日を  
心からのおもてなしで。



りますが、お客様が育ててくださったのだと思います。そして「昔から地元のお客様とのつながりを大切にしてきた女将の思いを引き継いでいきたいと思っています」という若女将。これからも良い伝統を残しつつ、新しい時代にふさわしいおもてなし、サービスに努めてまいります。

菊の花に健康への思いを託して、  
長寿を祝う「重陽の節句」。

その一つが九月九日の「重陽」です。古代中国で菊は不老長寿の薬効があるとされ、それにあやかって重陽の節句に長寿のお祝いをする慣わしがありました。わが国でも平安時代には菊を漬けた「菊酒」を酌み交わし、長寿を願う宴が開かれるようになりました。江戸時代には幕府によって五節句が公式の式日(祝日)に定められました。松尾芭蕉もその晩年に「草の戸や 日暮れてくれし 菊の酒」という句を残しています。現在では重陽の節句はあまり行われませ



敬老の日や還暦など、年長者を敬う心を伝えます。五節句は中国の暦法が日本に伝わったもので、季節の変わり目の奇数の重なる日(三月三日や五月五日)に邪気を払う行事が行われてきました。

千草ホテルでは、秋の和懐石コースとして「重陽」をテーマにした献立をご用意いたします。食材としての菊はビタミンやミネラルが豊富で、酸化作用のある健康食材としても注目されています。また、敬老の日(今年九月二十一日)をはじめ、還暦(六十歳)、古希(七十歳)、喜寿(七十七歳)、傘寿(八十歳)、米寿(八十八歳)、卒寿(九十歳)、白寿(九十九歳)、百寿(百歳)など、長寿を祝う節目に宴席に、ぜひご家族でご利用ください。お部屋間は掘りごたつ式の和室、または



テール式の洋室等、大小様々なお部屋をご用意しております。また、スタジオでの写真撮影などのオプションもございますので、どうぞお気軽にご相談ください。

### 秋の新作ケーキ



ほうじ茶のシュクレと安納芋のタルトです。アクセントにオレンジピールで香りづけをしました。安納芋とほうじ茶の、味と香りの変化をお楽しみください。

「安納芋とほうじ茶のタルト」  
カット340円(税別)  
ホール15センチ  
2,400円(税別)

※ホールケーキは  
3日前までにご予約ください。



厳選したリング(紅玉のある時期は紅玉を使用)をコンポート。カルパドス、シャンパンの風味を生かして仕上げた、かわいいリング型のケーキです。(※微アルコール入)

「ポム-ルージュ」  
380円(税別)



### 秋の和懐石コース

お一人様8,050円(税別)メニュー例

【前菜】 重陽盛り(ドライ無花果白和え、もって菊、海老塩湯、角煮鴨門揚げ、厚焼き卵、菊菜と菊花浸し、とんぶり)とろろ、丸十檸檬煮、小茄子田楽、蓮根煎餅

【吸物】 鯛薫、青輪、紅葉人参、柚子

【造り】 横輪、鳥賊、つばす、辛み大根、青葱、あしらい物一式

【煮物】 かます焼き寿司、酢鱈、銀杏松葉

【合肴】 国産牛炙り、バターナッツ、大黒しめじ、甘長、あびおす

【揚物】 鱈の茸包み揚げ、太刀魚あられ揚げ、むかご、万願寺

【蒸物】 百合根万十、秋茄子阿蘭陀、隠元、梅肉、銀鮎

【御飯】 水雲雑炊、蝦、三つ葉

【香の物】 胡瓜、人参、大根

【水菓子】 無花果、幸水梨、檸檬、石榴

※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。



# 秋

2015  
重陽の節句

# 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(和風鉢盛)  
☎093-671-1131(代)

# CHRISTMAS -9/20sun

## 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～！食べてみたい夢のクリスマスケーキを大募集！絵を自由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。



2014年  
コンテスト  
大賞

■応募期間：～9月20日(日)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

# 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。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。



■お食事/和懐石料理お一人様【昼】4,600円(税別)～【夜】5,750円(税別)～/洋風懐石料理お一人様【昼・夜】5,750円(税別)～/お子様ランチお一人様1,725円～※別途、上記価格に8%の消費税を頂戴します。(税込) /特典※お子様へミニプレゼント■オプション/七五三写真プラン29,000円(税別)【下記参照】/12cmホール、アニバーサリーケーキ2,300円(税別)～/花束3,000円(税別・税込)～  
■お衣裳&お写真プラン/お衣裳+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。

# DINING CAFE

ディナータイム限定 10/1thu - 11/30mon

## 夜カフェ

### 「国産牛サーロインステーキフェア」

■通常価格3,800円(税別)のところ、期間限定フェア特別価格！お一人様2,800円(税別) /メニュー/季節の野菜スープ/新鮮 彩サラダ/国産牛サーロインステーキ(120g)(和風ソースまたはデミグラスソース) /パンまたはライス/アイスクリーム/選べるソフトドリンク  
■特典:フェアご注文のお客様に限り、生ビール、グラスワイン(赤・白)を1杯500円でサービス!



# PHOTO WEDDING WEDDING

## フォトウェディング

### JUICY SHUTTER!

想いをカタチにするスタジオ「JUICY SHUTTER!」。おふたりを素敵に演出する豊富なドレスやおしゃれな和装、可愛らしいアイテムやアクセントを使って、おふたりのフレッシュな瞬間をぎゅっと凝縮します!



■「和装+洋装プラン」25万円(税別)内容:(新婦 和装1点・ドレス2点 / 新郎 紋付き1点・タキシード2点)データ300カット ■「洋装プラン」25万円(税別)内容:(新婦 ドレス4点 / 新郎 タキシード4点)データ300カット ■「和装1点プラン」12万円(税別)内容:(新婦 和装1点 / 新郎 紋付き1点)データ100カット※完全ご予約制、コマ撮りムービー付き ■時間/10:00～19:00(火曜日定休) ■場所/千草ホテル本館B1階ジュシーシャッター! ☎093-671-1132 www.juicyshutter.com

## 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)+会食プラン1名様10,800円(10名様より)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×人数/特典:送迎バスプレゼント※2016年2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

# SPECIAL MENU

ランチタイム限定 -9/30wed

## フランス料理ミル・エルブ

### “祝・世界文化遺産登録記念!”特別コース

■お一人様4,000円(税別)メニュー/昆布締めした真鯛のミ・キュイ、落花生のドレッシング/フォアグラのソテー、トリュフ香るスクランブルエッグ添え/カンパチを鉄のスキレットで瞬間スモークに、九州野菜を添えて/シェフおすすめ本日のデザート / ※ディナー5,500円(税別)もごさいます※ご予約優先※写真はイメージです/天候等仕入れ状況によりメニューが変更となる場合もございます。/火曜定休(9/22営業、9/24振休)



# NEWS

9/12sat - 10/4sun  
11/20fri - 23mon

## 2017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

# 千草ホテル

Chigusa Hotel

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・税込」と略して表記しております。  
駐車場80台無料

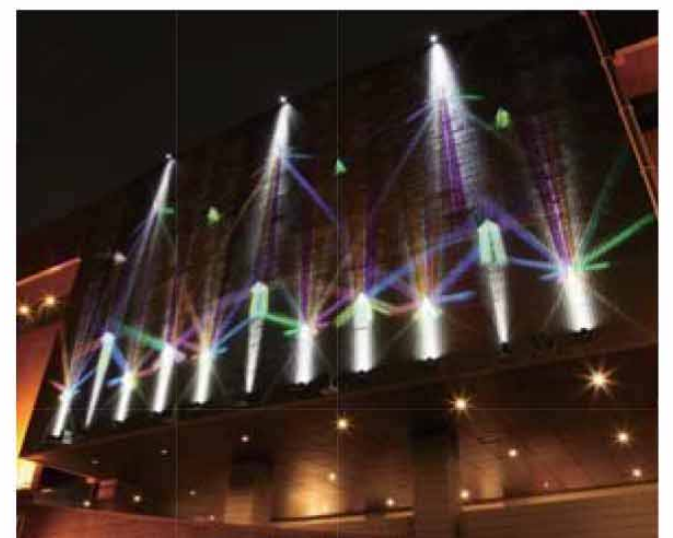
# COLUMN

## キュレーター、花田伸一の アート!アート!アート!

壁全体が音楽を奏でるかのよう、昼は穏やかに、夜は荘厳に、私たちの目を楽しませてくれます。本作は千草の創業100年を記念して建物の「顔」にあたるファサード(外壁)に2014年12月に完成しました。人間の顔にその人の経験や人柄が表れるように、この地域とともに歩み紡がれてきた千草の歴史がアートを通じてホテルの顔となって表れ、道行く全ての人に寿ぎの音を奏でているかのようです。



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。



逢坂卓郎 Takuro Osaka 1948年東京生まれ 東京都在住  
Crossing/2014年、ライトアート/ホテル本館ファサード