

# Chigusa Recipio

千草ホテル季刊誌 [チグサ レキピオ]

Vol.022 Winter

Chigusa Hotel SEASON News.  
Free of charge.

www.chigusa.co.jp

## 冬

年末から年始にかけて、年を跨いで一年で最も忙しい時期を迎えます。「師走」の語源には諸説がありますが、師(僧侶)が忙しく馳せ回る「師馳す」という情景は、年末の慌ただしい雰囲気をよく伝えています。お歳暮のやり取りや大掃除、クリスマスを経てお節の準備などをしていくと、あっという間に大晦日からお正月を迎えます。元旦を大正月と呼ぶのに対して、松の内が明ける正月十五日は「小正月」と呼ばれます。古くからこの日の朝は無病息災を願って小豆粥を食べ、豊作を祈って餅花、繭玉を飾りました。また、松の内に忙しく働いた女性を労う意味で「女正月」ともいわれます。この日は女友達同士や母娘で、ちよっと贅沢なランチ女子会はいかがでしょうか？



クリスマスディナー

「ミル・エルブ」開店30周年記念特別コース

クリスマスケーキ

パティシエこだわりのオリジナルケーキ

千草のおもてなし

「はたち」の輝きをお手伝いします。

千草ホテル  
Chigusa Hotel

## We are Anniversary Designer



一生に一度だけの、  
「はたち」の輝きをお手伝いします。



の衣裳部門「ドレス・ノッツェ」では約500枚の着物をご用意

して、成人式を迎える「はたち」のお手伝いをしています。アパレル会社勤務の経験がある衣裳アドバイザーが、従来の和装の概念にとらわれない自由なコーディネート提案をしています。

「成人式の着物選びはお嬢様本人の希望はもちろ



「成人式からご婚礼、お子様のお宮参り、七五三と、長いお付き合いが続くお客様もいらっしやいますので、ご縁を大切にしていきたいですね。」

日本の文化を大切にしながら、自由なコーディネートも提案。

20歳を祝う成人式は、一生に一度だけの晴れの舞台。特に最近では日常生活で和服(着物)を着る機会が少なくなつた女性にとつて、振袖の晴れ着姿は一生の大切な思い出になるでしょう。千草ホテル

の衣裳部門「ドレス・ノッツェ」では約500枚の着物をご用意して、成人式を迎える「はたち」のお手伝いをしています。アパレル会社勤務の経験がある衣裳アドバイザーが、従来の和装の概念にとらわれない自由なコーディネート提案をしています。



祖母様の想いもありません。ですから一生記念に残る写真用の着物と、成人式当日の着物は、別々に提案することもあります。そのため千草ホテルでは、ご入会するとご結婚されるまで何度でも無料で振袖をレンタルできる。彩クラブの会員システムをご用意しています。

※お衣裳については「ドレス・ノッツェ」までお気軽にお尋ねください。  
☎ 093-663-1787

# 冬

2015  
クリスマス

千草ホテル伝統の“スペシャリテ”で、特別なクリスマスの夜を。



伝統と技を受け継いできた、シェフ渾身のディナーコース。  
クリスマスはキリスト教の布教とともに、宗教行事として日本に伝わったといわれています。その後明治から昭和を経て、西洋化する日本の文化に浸透しました。高度成長期にはクリスマスに洋食料理やケーキを食べる習慣が広がり、今では日本独自の年中行事の1つともいえるほど人々の間に定着しています。

千草ホテルのフランス料理レストラン「ミル・エルブ」では、北九州にいち早く洋食文化を紹介したバイオニアとして、例年クリスマスのディナーコースを提供してまいりました。開店30周年を迎えた今年はその集大成として、千草ホテルの伝統と技を受け継いできた料理長・荒木龍治による特別なディナーコースをご用意いたします。



オードブルは車海老を細かく刻み、コクのある自家製アイオリソースで。クリスマス夜の夜にピッタリなパイ仕立てのスープには、豊前・宇島漁港で獲れた活き豊前ガニを使っています。魚介料理は大根とともにじっくり煮込んで柔らかく仕上げた鮑と新鮮な帆立をソテーし、千草伝統のグルノーブルソースを。メインの肉料理はイタリアのオペラ作曲家の名を冠した「ロッシニ二風」。九州産の上質な黒毛和牛肉を千草ホテルオリジナルの低温調理法で仕上げ、フォアグラのソテーを添え、トリュフ入りのソースでいただく贅沢な一品です。

伝統的なクラシックスタイルのフランス料理の神髄を皆さまに味わっていただくと同時に、地元北九州近郊の生産者の方々のつながりにも心を配り、生産者の方が食材に込めた愛情を、一皿一皿に表現しました。

■フランス料理レストラン「ミル・エルブ」  
クリスマスディナー開店30周年記念特別コース  
「Le 30e Noël diner」お一人様10,000円(税別)  
期間：12月23日(水)～25日(金)3日間のみ・要予約  
※ディナータイム限定17:30～20:00L.O  
メニュー：「オードブル」車海老のターター リースに見立てた野菜を添えて「スープ」豊前ガニのビスкупハイスープ仕立て「魚介料理」柔らかく煮た帆立貝のソテー グルノーブル風「肉料理」九州産黒毛和牛肉の低温調理 ロッシニ二風【デザート】ミル・エルブのクリスマス～30周年スペシャルVer.～



※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。

永く愛されてきた千草ホテルの「パティスリー ミル・エルブ」。

ホテルパティシエこだわりの美味しいオリジナルクリスマスケーキはいかがでしょうか。  
■クリスマスデコレーション/「くわの農園」の甘くて美味しい「あまおう苺」を贅沢に飾りました。■クリスマスパレード/濃厚なチョコレートと甘酸っぱい苺とフランボワーズのムースのハーモニー。■クリスマスモンブラン(微アルコール)/繊細な味わいが魅力の和栗を贅沢に使用した濃厚なケーキです。■よくばりサンタタルト※夢のクリスマスケーキコンテスト大賞!「ますもも」さん(ペンネーム)考案のタルト。様々な味が楽しめる夢いっぱいのケーキです。



クリスマスモンブラン(微アルコール) ¥3,500(税別) 限定50個



クリスマスパレード 15cm ¥3,600(税別) 限定50個



クリスマスデコレーション 15cm ¥3,500(税別) 限定100個 18cm ¥4,500(税別) 限定20個

夢のクリスマスケーキコンテスト大賞

よくばりサンタタルト ¥3,000(税別) 限定20個

成人式衣裳レンタル 彩(いろどり)クラブのご案内

彩クラブにご入会いただきますと、結婚されるまで「いつでも」「何回でも」「無料で」お気に入りの振袖をご利用いただけます。その他、お得な会員特典もあります! ※150,000円(税別)より各種コースがございます。※常設していますので展示会期間以外でもご覧いただけます。<ご成約プレゼント>「彩クラブ」にご入会いただいた方には、「彩セット和装小物9点」を、プレゼント! (彩セット9点: 肌着・白足袋・腰紐4本・伊達締め・着物ベルト・三重仮紐・前板(ソフト芯)・後板・帯枕)



# 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すか? 伝統の味わいをご家庭でお楽しみいただけます。



■七寸二段重(3~5名様分)24,000円(税込)  
 ※お申込みは12月24日(木)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)で配達もいたします。詳細はお問い合わせください。

# SWEETS

## なめらかプリン

千草ホテルのパティシエが腕によりをかけてつくった、極上のなめらかなプリンです。とろけるような口あたり、濃厚な卵とほろ苦いカラメル風味が口いっぱいに広がります。お持ち帰りにも是非どうぞ。



■価格:210円(税別)/ホテル1F ダイニングカフェ chigusa

# VALENTINE 2/7sun-2/14sun

## バレンタイン

世界のトップ・パティシエたちに愛され続けるフランスの名門「ヴァローナ」のショコラを贅沢に使用した千草オリジナルのバレンタインスイーツ。パリの老舗「ダロワイヨ」のレシピを再現した伝統のアントルメ「オペラ」をバレンタイン限定のデコレーションで。



■販売期間:2016年2月7日(日)~2月14日(日)/商品名:バレンタインオペラ(12cm角)2,500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)他

# DINING CAFE 2/1mon-3/31thu

## 夜カフェ「復刻!ビーフシチューフェア」 ダイニングカフェchigusa

ベースとなるデミグラスソースを1週間かけて煮込むビーフシチューは、お肉やお野菜の旨みが凝縮されていて、濃厚な味わいが魅力です。



■期間限定:2016年2月1日(月)~3月31日(木)/時間:ディナータイム限定(17:00~20:00L.O)/価格:お一人様1,800円(税別)/内容:新鮮彩サラダ/特製ビーフシチュー/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

# SPECIAL MENU 12/23wed-12/25fri

## フランス料理ミル・エルブ 12/29tue-12/31thu 自家製ローストビーフ

国産牛モモ肉の中でも最高級部位「ラムイチ」を伝統の技法でじっくりと低温調理した自家製のローストビーフです。クリスマスやお正月のご家庭での食卓に、プロの彩りと味わいをどうぞ。



■内容:国産牛肉(ラムイチ)ブロック(500g)[オリジナルソース付]  
 個数:限定50個/金額:7,500円(税別)/予約申し込み締め切り:12月15日(火)まで/商品受け渡し日:12月23日(水)~12月25日(金)または12月29日(火)~31日(木)※お正月用としてご購入のお客様で千草ホテルのおせち料理(配達)をご注文の方に限り、一緒にご自宅へお届けいたします。/賞味期限:受け渡し日より5日以内[冷蔵庫10℃以下]※開封後は2日以内にお召し上がりください。

# 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(税サ込)+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1枚+会食プラン1名様10,800円×人数(10名様以上)特典:送迎バスプレゼント※2016年4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

# PLAN 2015/ 11/20fri-2016/ 2/7sun

## 忘新年会プラン 「祝・世界遺産」

世界文化遺産「明治日本の産業革命遺産 製鉄・製鋼、造船、石炭産業」に認定された地域の食材・郷土料理でメニューを組み立てました。歴史ロマンと各地域の文化をお楽しみください。



■パーティー料理お1人様4,100円(8名様より)(税サ込)/洋風会席お1人様6,200円(4名様より)(税サ込)/和懐石お1人様6,200円(4名様より)(税サ込)/和懐石お1人様8,200円(4名様より)(税サ込)/フリードリンクお1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

# EVENT 2016 / 2/28sun

## Live & Dinner Show in Chigusa Hotel WINDYディナーショー

~思い出が聴こえる~1969年博多で結成の「WINDY」。60年代の懐かしいGSサウンドの巧みな演奏に抱腹絶倒のトークで知られる「WINDY」のステージと、ディナーコースをお楽しみください。



■2016年2月28日(日)/お一人様13,000円(税サ込)  
 開場17:30 開演18:00

# NEWS 2016 / 1/29fri-2/1mon

## 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。早目のチェックでいいもの先取り。お好みの一枚は、お早めにお選びください。



■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・サービス料金込みの金額は、「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!

同心円状に繰り返される四角の幾何学模様が各面に施された立方体。まるで重力に抗うかのように斜めに固定されています。本来は無機的なはずの幾何学形態が本作では有機的に感じられ、不穏な魅惑を奏でていきます。まるでSF映画にでも出てきそうなこの物体?生物?は我々人類にとって福音なのか?呪詛なのか?続きはWEBで、ではなくてご自身の頭の中で想像を広げてみてください。



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。



新妻実 Minoru Niizuma 1930年東京生まれ、1988年ニューヨークにて没。  
 「眼の城」Castle of the Eye/1974年、ブロンズ、ホテル別館3F