

Everyday is Anniversary.

毎日を記念日に。

千草ホテル季刊誌
[チグサ レキピオ]

Chigusa Recipio



生産者を訪ねて「赤崎牛」

筑豊発の新しいブランド牛

地産地消イベント「～美食の晩餐会～2016」

地元生産者との食のコラボレーション

期間限定「春の新作スイーツ」

ひなまつりやホワイトデーに

Vol.023 Spring

2016

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


千草ホテル
Chigusa Hotel



若き畜産家が愛情を込めて育てる「赤崎牛」。

赤身本来の美味しさが味わえる。脂身の少ないヘルシーな新しいブランド牛。

かつて炭鉱の町として大いに栄えた嘉麻市。昭和中期以降は過疎化が進むこの町で、一人の若い畜産家が新しいブランド牛の飼育に奮闘しています。赤崎牧場の二代目・赤崎和徳さんは、畜産に携わって10年目。父親から引き継いだ牧場で、和牛と白黒ホルスタインをかけた「F1」という品種約300頭を飼育しています。「いいところは残しつつ、自分のやり方に変えました」というように、牛にストレスを与えないよう、健康管理と丁寧な飼育を心がけています。特にこだわりを持つのが飼料の配合。抗生物質は一切使わずトウモロコシや大豆などの穀物をバランス良く配合し、ミネラルを含んだ赤土を食べさせることで、甘味や香りが強く脂身の少ないヘルシーな肉質を目指しています。そうした取り組みによって2011年西日本地区肉用牛交雑種共進会で金賞を獲得しました。出荷されるのは約800kgに育つた生後約25カ月の雌牛で、これが肉質が良く、臭みの少ない一番美味しいタイミングだといわれています。



抗生物質は一切使わずトウモロコシや大豆などの穀物を



千草ホテルでは、この春から脂身の少ない赤身肉を厳選した「赤崎牛」を使った料理を提供いたします。



トクチャン横丁
炭鉱全盛期の雰囲気そのまま活かした、昭和レトロな作りの直売店。金・土曜は七輪で焼肉も食べられます。
住所：福岡県嘉麻市上山田1432
営業時間：11:00～17:00(金・土曜は～22:00)
定休日：不定休 ☎ 090-9795-4562

地元食材の魅力たっぷり『美食の晩餐会』。

地元の食材を使った和洋折衷のフルコースを。

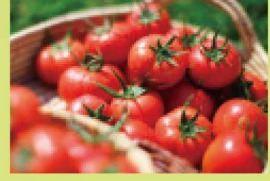
千草ホテルではかねてから地産地消に取り組み、小誌「千草レキピオ」でも北九州の食の魅力を発信してまいりました。この度、その集大成として、北九州とその近郊の生産者とのコラボレーションによるイベント「美食の晩餐会」を開催いたします。当日は和洋折衷のフルコースをはじめ、合馬の筍や福津のジビエなどを使ったコーナー料理に加え、地元の酒蔵「溝上酒造」「無法松酒造」の地酒も提供します。また、「竹瀝 共振ガチャティナー」による合馬の竹を使った手作りの竹パイオリン、竹チエロの演奏など、盛り沢山の内容で、美味しいひと時をお過ごしください。



折衷のフルコースをはじめ、合馬の筍や福津のジビエなどを使ったコーナー料理に加え、地元の酒蔵「溝上酒造」「無法松酒造」の地酒も提供します。また、「竹瀝 共振ガチャティナー」による合馬の竹を使った手作りの竹パイオリン、竹チエロの演奏など、盛り沢山の内容で、美味しいひと時をお過ごしください。



合馬の筍



若松の水切りトマト



関門海峡たこ



豊前ガニ

『千草ホテル ～美食の晩餐会～ 2016』
回 2016年3月3日(木) 18:00受付/18:30開宴 千草ホテル2F 光琳の間&ホワイエ
料 5,000円(税込/チケット制/ドリンク代含)
料理/和洋折衷のフルコース全7品+ビュッフェコーナーなど
【メニュー】前菜盛り合わせ/造り/八幡ざよざよの中華風クリームスープ 柚子胡椒風味/関門海峡たこ柔らか煮 蕪スープ煮/九州近海の白身魚の糖漬煮ペーストグラタン仕立て/福岡県産牛ロースの三段階による低温調理/くわの農園のあまおう苺のマリアージュ
※チケットのお求めは右記までお問い合わせください。☎ 093-671-1131(代)



2・3月限定ランチコースの一品
「赤崎牛のロースト シャリアピン風」

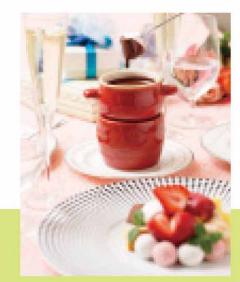


「料理を通じて、生産者の思いを伝えていきたいと思っています」
フランス料理 ミル・エルブ
シェフ 荒木 龍治

フランス料理 ミル・エルブ
2・3月限定ランチコース「Love & Love」
お一人様4,000円(税別)
【メニュー】フォアグラ入り鶏レバーのフォンダン/帆立と春野菜のポトフ仕立て/赤崎牛のロースト シャリアピン風/チョコレートフォンデュ/パン、コーヒー
※2・3月限定「Love & Love」ディナーコースもご用意しております。お一人様5,500円(税別)

記憶に残る特別な日になりますように。様ざまなおもてなしのスタイルをご用意しています。

「何げない1日を、特別な日に」。千草ホテルで過ごされる1日がお客様にとって記憶に残る記念日となりますように、様ざまなおもてなしをご用意しています。



「フランス料理 ミル・エルブ」の2・3月限定ランチコース「Love & Love」は、お2人からのパーティ風コース。フォアグラや赤崎牛などの贅沢な食材を使い、ホワイト



表紙写真：特別宴会料理 スモーガスボードの一品
「クスクスと魚介のマリネ ガトー仕立て」
※スモーガスボード(スカンジナビア風ビュッフェ)は宴会・パーティ用の特別料理です。詳しくはお問合せください。

ダイニングカフェ チグサ

「パーティープラン」お一人様4,000円(税別/フリードリンク付)※3日前までに要予約※個室はございません※4名様よりご予約承ります(16名以上ご利用で無料送迎バス有)※乾杯より1.5時間制(スタート時間17:00～19:30いずれかご予約ください)【メニュー】季節のミニ前菜盛り合せ/彩り野菜のサラダ/シェフこだわりパスタ/魚料理/肉料理/ミニデザート盛り合せ/パン、コーヒー【フリードリンク内容】※乾杯より1.5時間制【ワインコース】白・赤ワイン/ビール/焼酎/ソフトドリンク各種【カクテルコース(追加料金+1,000円)】カクテル/白・赤ワイン/ビール/日本酒/焼酎/ソフトドリンク各種



「ひなまつりケーキ」
12cmホール 2,600円(税別/ひなかざり無しの場合は2,300円)
15cmホール 3,500円(税別/ひなかざり無しの場合は3,200円)
※2日前までの要予約

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)

「パティスリー ミル・エルブ」から、春の新作スイーツの登場です。ピンクの生クリームに包まれた「ひなまつりケーキ」は、中に今が旬のあまおう苺がいっぱい。チョコレートムースにブルーベリーを組み合わせた「ミルティエユ」や桜の花びらをあしらった「ガトー・プランタン」など、春ならではのスイーツをお楽しみください。

「ミルティエユ」
380円(税別)

「ガトー・プランタン」
380円(税別)

ホワイトデー焼き菓子 ※詳細は裏面へ
「アントルメ・ディヴ」1,700円(税別)



NEWS

2016/3/19 sat - 4/3 sun

2017年成人式 振袖大展示会

4/29 fri - 5/5 thu

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

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] ※2016年6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。

PLAN

2016/2/8 mon - 5/31 tue

春の宴会プラン

「春の九州グルメツアー第五弾大分編」

「九州グルメツアー第5弾~大分編~」と題し、豊富な食材と自然に恵まれた大分県の郷土料理や食材などにスポットをあて、にぎやかで華やかなパーティに彩りを添える春らしいお料理をご用意させていただきました。



■パーティ料理 お1人様¥4,100(8名様より)(税込)/洋風会席 お1人様¥6,200(4名様より)(税込)/和懐石 お1人様¥6,200(4名様より)(税込)/フールドリンク お1人様¥2,100より(税込) ※2日前までにご予約ください。 ※写真はパーティ料理です。

GIFT

ホワイトデー焼き菓子

「アントルメ・ディーヴ」「マカロンセット」

素材の風味を生かした上品な甘さと香ばしい食感が魅力の焼き菓子。ホテルパティシエが一つ一つ丁寧に焼き上げた伝統の味わいは、ホワイトデーギフトとしても喜んでいただけるはず。予約をしていただくと、待たずにお渡しできます。

※3/7(月)~14(月)11時~20時
ホテル1階ダイニングカフェにてお引き渡しいたします。

■ホワイトデー焼き菓子「アントルメ・ディーヴ」1,700円(税別)限定60セット
抹茶ダックワーズ、桜のマドレーヌ、カシューナッツクッキー、フルーツパウンド、リーフパイ、ガレット、フロランタン、フィナンシェ、ジャスミンパウンド、セサミクッキー

■ホワイトデー「マカロンセット」1,000円(税別)限定50セット
イチゴ、ホワイトチョコ、チョコレート、マンゴー、ピスタチオの5種類



PLAN

「初節句お祝いプラン」

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「初節句お祝いプラン」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。スタジオ写真13,000円(税別)やひなまつりケーキ2,600円(税別)より、衣裳のご用意など、オプションも充実しています。

■和懐石料理(1人昼4,000円~/夜5,000円~/洋風会席料理(1人5,000円~/昼・夜)/離乳食お祝い膳(1人3,500円)/赤ちゃん膳(1人3,500円)/お子様ランチ(1人1,500円~/※節句のお菓子プレゼント※別途消費税・サービス料がかかります。



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(懐石膳) ☎093-671-1131(代)



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!

舟のような形をした板に細い棒が一本。作者によると「モノの存在そのものよりも、その周辺やその存在が醸し出す雰囲気のような空気感に強く惹かれ」、「空間に緊張感と空気の量塊感を引き出そうとした」とのこと。最小限の慎ましい振る舞いが最大限の効果を生み出さうということを示す良い例だと思えます。何事も強く、大きく、目立てば良いというものではありませんね。



花田 伸一

北九州市立美術館の学芸員、九州芸文館の学芸員を経て、2016年4月より佐賀大学芸術地域デザイン学部准教授を務める。



津田三朗 Mitsuo Tsuda 1957年兵庫県生まれ
「SKY,AIR」/1995年、真鍮、鉄、ホテル別館2F 桐の間