

千草ホテル季刊誌  
[チグサ レキピオ]

# Chigusa Recipio

Everyday is Anniversary.

毎日を記念日に。

## 生産者を訪ねて「明果園」

“水と緑とフルーツの里”うきは市の桃

## フルーツたっぷりのフレンチ

フレッシュな果物を使った創作フランス料理

## 夏期限定 カレーフェア

暑い日にはスパイシーなカレーを

Vol.024 Summer

2016

Chigusa Hotel SEASON News.

Free of charge.

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

千草ホテル  
Chigusa Hotel

# “水と緑とフルーツの里”で育ったみずみずしい桃。

## 和室宴会「夏の和懐石コース」

お一人様10,000円(税・サービス料別) 【献立】[先付]生雲丹、ずわい蟹、独活、白瓜雷干し、蓮根、酢取り防風、出汁ジュレ掛け [小鉢]帆立、そうめん瓜、大黒しめじ、ミニオクラ、酒盗クリーム掛け、クコの実 [造り]中トロ、鯛重ね造り、烏賊 [お椀]尼鯛翁昆布巻き、蕨板、蕪、新順菜、一文字人参、木の芽 [煮物]活け車海老吉野煮、蕨信田巻、筍、短冊冬瓜 [焼物]鱈と丸茄子の杏子風味焼、長芋紅梅煮、枝豆麩田楽 [石焼]国産牛醤油焼、万願寺、二色白髪葱、黄色パプリカ [酢物]うなぎ蒲焼、蓮芋、若松産トマト、酢取り茗荷 [食事]ちりめんご飯、香の物 [小吸]合わせ味噌 [水菓子]うきはの桃のパバロア、季節の果物盛合せ



水菓子  
うきはの桃のパバロア、季節の果物盛合せ

※写真はイメージです。※天候等の仕入れ状況によりメニューは変更となる場合もございます。  
※上記価格に別途、消費税と奉仕料15%を頂戴いたします。



明果園  
〒福岡県うきは市浮羽町三春777-2 ☎090-1196-7500  
営業 9:00~17:00(要予約) 休 不定  
入園無料、持ち帰り桃1kg 1,300円

物を育てています。特に桃狩りができる果樹園は九州では珍しく、7月のシーズンには多くの人が訪れます。秦さんが心がけているのは、農業や化学肥料で自然をコントロールするのではなく、果物自身が美味しくなるようにするのを手助けすること。家族4人で手間ひまをかけ、丹精込めて育てた桃は、甘い香り



耳納連山の麓、筑後川が悠々と流れる。水と緑とフルーツの里。うきは市。美しい水と気候に恵まれ、いちご、桃、梨、柿など、

九州では珍しい桃狩りができる観光農園。家族4人が愛情を込めて育てています。



とみずみずしい食感で桃本来の美味しさが味わえます。特に樹の上で完熟した実をもち、その場で食べるのは、感動的な体験です。

桃に豊富に含まれる食物繊維のベクチンには整腸作用があり、すっきりしたお通じや美肌効果があります。また、ビタミンEを多く含み、生活習慣病や老化を抑制する働きも。美味しく食べて、美容や健康にも役立つ果物です。



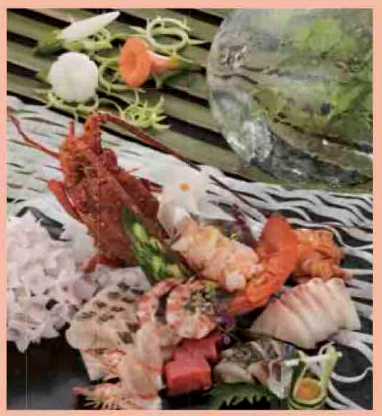
## フルーツたっぷりの創作フランス料理。

フランス料理 ミル・エルブ  
☎ 本館1階 ☎ 11:30~14:00L.O/17:30~20:00L.O  
☎ 093-671-1131(代) 休 火曜日

「フルーツたっぷりフレンチ〜うきはの桃のフルコース〜」  
2016年7月1日(金)~31日(日) / お一人様4,000円(税別)  
ランチタイム限定11:30~14:00L.O  
【メニュー】桃&モッツアレラと甲殻類のサラダ仕立て / 桃のヴィシソワーズ / イベリコ豚肩ロース肉と桃のロースト / シェフ特製本日の桃のデザート(日替わり)  
※前日までの要予約※ディナータイムご希望の方は5,500円(税別)でアミューズおよび魚料理一品が追加となります。

この時期だけしか食べられない旬の味。  
千草ホテルは地域のお客様とともに歩むホテルとして、「地産地消」テーマにした食の提案を行ってきました。常にアンテナを張り、様々な農作物の生産者の方々と出会うきっかけを作ってきました。今回はうきは市の「明果園」のフレッシュな果物を使った荒木龍治シェフによる創作フレンチを提供いたします。桃の収穫時期は1ヶ月弱と非常に短く、まさにこの時期にしか食べられない旬のメニューをぜひご賞味ください。

四季折々の季節感を表現する和食の真髄。  
旧暦6月1日(今年7月4日)は「氷室の節句」。江戸時代、加賀藩では前年から貯蔵していた冬の氷を出して、この日のために江戸幕府まで届けていたといわれています。当時は天然氷を夏まで蓄えておくために洞窟などに室(むろ)を設け、氷を茅(かや)などで覆って保存していました。伝統的な日本料理では、このような故事にならった水のドーム(氷室)などを使って季節感を表現しています。



表紙写真:和食料理長・宮城保成が氷室と青竹、漆塗りの盆、食材を使って天の川や、紫陽花、朝顔などを表現。



マッサマンカレー  
ほのかな辛さの中に濃厚なコクと芳醇な香りと上質な甘みが感じられることが人気の秘訣。

ダイニングカフェ チグサ  
☎ 本館1階 ☎ 11:15~14:00L.O/17:00~20:00L.O  
☎ 093-671-1131(代)  
「夏限定 カレーフェア」  
2016年7月1日(金)~8月31日(水) / お一人様1,500円(税別)  
【メニュー】マッサマンカレー、ビーフカレーのいずれか1品をチョイス / サラダ(ランチタイムのみサラダビュッフェ) / アイスクリーム / 選べるドリンク付き

暑い日にはスパイスの利いたカレーで。  
マッサマンカレーは、5時間以上かけてとろとろに煮込んだ玉ネギに鶏肉と、シナモン、クローブ、スターアニス、カルダモンなど多種のスパイスをミックスし、ピーナッツとココナツミルクを絶妙のバランスで加えています。また、ビーフカレーは洋食の千草伝統のレシピです。



ビーフカレー  
熟練の腕によりをかけて丁寧に作った、千草ホテル伝統のレシピを伝えるビーフカレー。

「うきはの桃まるごとパルフェ」  
2016年7月1日(金)~31日(日)  
1,300円(税別)  
※桃の入荷状況により、提供できない場合もあります。



※写真はイメージです。

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)  
うきはの桃と、岡垣町の入江マンゴー農園のマンゴーをたっぷり使用した初夏のさわやかなスイーツです。



うきはの白桃と白ワインのゼリー  
380円(税別)



タルトシトロン  
380円(税別)



キャラメルオレンジ・エキゾチック  
380円(税別)

※7月1日(金)よりの提供になります。

※桃の入荷状況により、提供できない場合もあります。※6月中旬よりの提供になります。

# NEWS

2016/6/4 sat - 6/12 sun

## 2018年成人式 振袖大展示会

ドレス・ノ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、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。



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) ■場所/千草ホテル本館5階ドレス・ノツェ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

7/16 sat - 8/31 wed  
草履・バックフェア  
開催!

# 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)  
※配達は大分県内および近郊。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)

# 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※2016年8月末日までに10名様以上挙式を実施の Couples 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

2016/6/1 wed - 8/31 wed

※土日祝日除く※3日前まで要予約

## 夏の宴会プラン

## 納涼会、同窓会、懇親会にぴったりのお得なプラン

今年もビールのおいしい季節がやってきました。スパイシーなお料理と飲み放題がセットになった夏季限定のおトクなパーティプランと少人数から楽しめる和のおもてなしコースをご用意しました。



写真は8名様分になります。

■懐夏のスパイシーコース  
8名様より(洋室限定)/お1人様5,000円(税・サービス料込)  
メニュー/スパイシーポテト/アボカドと彩り野菜のサルサ/ピネガーサラダ/ホロニアハムのサラダ すりおろし野菜ドレッシング/ヤリイカとキャベツの塩ダレ/パゲッティ/白身魚のカレー/パン粉焼き/チキンソテー マスタードソース/ピリ辛 台湾ビラフ/フリードリンク(2時間)



写真は4名様分になります。

■夏のおもてなし宴会コース  
和室4名様より、洋室8名様より/お1人様6,000円(税・サービス料込)  
メニュー/豆乳豆腐/魚介と彩り野菜の海鮮サラダ(大皿)/山菜蕎麦/赤魚の煮浸しと根菜含ませ煮/焼物盛り合せ(鮭の新緑焼き・鰻巻き・枝豆)(大皿)/四川風ピリ辛から揚げの夏野菜添え(大皿)/稲荷寿司&サラダ巻き(大皿)/パニオアイス/フリードリンク(2時間)

# CATERING

# PLAN

## 法事プラン



仏事膳:お一人様5,000円~(ミニ会席お一人様4,000円/昼のみ)/洋風会席:お一人様5,000円~/法要室料:20,000円、装花:10,000円~(全て税・サービス料別)  
※上記価格には別途、消費税と奉仕料15%(洋室の場合10%)を頂戴いたします。  
☎093-671-1131(代)

# DINING CAFE

ディナータイム限定 2016/6/1 wed - 8/31 wed

## 夜カフェ「ちょこっとビアカフェ」 ダイニングカフェ チグサ

1時間生ビール飲み放題&軽食おつまみ付き。会社帰りや、待ち合わせの合い間など、ちょっとひとくち飲みたい時に。予約なしでOK。お気軽にご利用頂けるリーズナブルなビアカフェとしてご利用ください。



期間限定 ■2016年6月1日(水)~8月31日(水)/時間:ディナータイム限定(17:00~20:00L.O)/価格:お一人様1,500円(税別)/内容:ビール飲み放題(1時間)/からあげ/フライドポテト/枝豆

# PHOTO WEDDING

## 想いをカタチにするスタジオ JUICY SHUTTER!



●「洋装1点プラン」10万円(税別)~/内容:(新婦 洋装1点、新郎 洋装1点)データ100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 和装1点)データ100カット※完全ご予約制、ロケーション撮影は追加2万円(税別)のオプションとなります。☎093-671-1132 www.juicyshutter.com



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  
駐車場80台無料

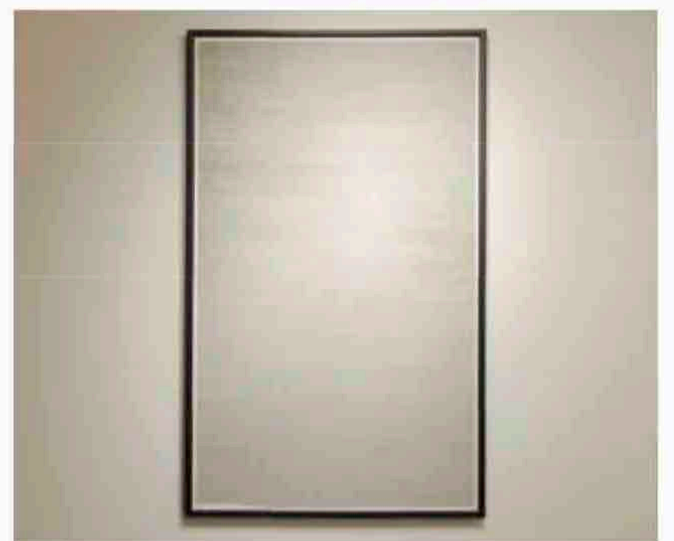
# COLUMN

## キュレーター、花田伸一の アート!アート!アート!

じっと見ていると目まいがしそう。近づいて見ると小さな何かが繰り返し描かれています。多くの人にとって芸術は「暇と金があれば取り組むもの」かもしれませんが、一部の人にとっては「生きるために必須のもの」。暇と金の有無に関わらずとにかく手を動かしてないと苦しい。本作もやむにやまれず描かれたもので、いわば作者の生き様自体が芸術化したものと言えるかもしれません。



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。



阿部幸子 Sachiko Abe 1975年奈良県生まれ  
「Drawing Works #3」/2008年、ケント紙、ペン、ホテル本館1F ロビー