

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。

うきはの秋満喫ランチコース

リバーワイルド、柿之屋とのコラボメニュー

フランス レストランウィーク

みんなでレストランに行こう!

秋の限定スイーツ

実りの秋の美味しさをスイーツに詰め込んで

Vol.025 Autumn

2016

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


千草ホテル
Chigusa Hotel

筑後川のほとりで、 果実を食べて育った健康な豚。

筑後川流域でその土地に根付いて活動する、
若き養豚家と果実農家の出会いから生まれた新しいブランド豚。



肥沃な筑後平野を流れる筑後川はかつて「筑紫次郎」と呼ばれ、中世から盛んに治水事業が行われてきました。その

一つが江戸時代に築かれた山田堰で、今も農業用水の取水口として周辺の田畑を潤しています。この山田堰のほとりで養豚業と食肉加工場「リバーワイルド・ハム・ファクトリー」を営む杉勝也さん。筑後

少なブランド豚「柿豚」や「ぶどう豚」の生産で、今や全国に知られる存在になっています。「父親が養豚をやっていたんです。自分が後を継ぐのが嫌で、自分は加工の方をやりた」と思っていたんです。ところが父親が病気で倒れたので、自分でやらざるを得なくなりました。

市場に出せない柿を毎年数トン単位で廃棄していました。「どうせ捨てるなら、引き取ってもらうの豚に食べさせよう」。こうして生まれたのが「柿豚」でした。生

後4ヶ月の耳納あかぶたの中から体格や体型の良い豚だけを厳選して柿を与えた「柿豚」は

脂の質が良く、肉自体に旨味と甘みがあります。現在では柿以外にも梅、桃、ぶどう、ヨーグルト、酒粕などを餌として与えた豚のバリエーションも広がっています。



「耳納あかぶた」をはじめとする約1600頭を生産・飼育する養豚場とその食肉加工部門「柿豚」などを営む料理人も各地で開催。

家との出会いがありました。朝倉市で果樹園を営む秋吉智博さんは早くから柿の減農薬栽培に取り組んでいましたが、

「柿豚」は

「柿豚」は



フランス料理ミル・エルブ
「うきはの秋満喫ランチコース」
9～11月期間限定
お1人様4,000円(税別) ※要予約
※ディナーコースご希望の場合は、アミューズ、魚料理一品追加、5,500円(税別)にてご提供いたします。



リバーワイルド・ハム・ファクトリー (杉畜産)
「耳納あかぶた」をはじめとする約1600頭を生産・飼育する養豚場とその食肉加工部門「柿豚」などを営む料理人も各地で開催。
福岡県うきは市吉井町橋田568 ☎ 0943-75-5150
www.riverwild.jp

柿之屋
2006年、減農薬減化学肥料による栽培を証明する「ふくおかエコ認証」を柿農家として第一号で取得。約1000本の柿と約500本の葡萄を栽培。
福岡県糟屋郡木町志波5360 ☎ 0946-62-4127
www.kakinoya.com

～リバーワイルドのぶどう豚&柿之屋のぶどうランチコース～
9月1日(木曜日)～10月10日(月曜日)
冷製オードブル
ハルミチーズとぶどうのマリネ サラダ仕立て
温製オードブル
カンパチとぶどうの軽い煮込み
メイン
ぶどう豚のソテー 本日のぶどうのソースを添えて
デザート
シェフ特製デザート

～リバーワイルドの柿豚&柿之屋の柿ランチコース～
10月19日(水曜日)～11月30日(水曜日)
冷製オードブル
柿とスモークサーモンのサラダ仕立て
温製オードブル
フォアグラと柿のボワレ フレンチトースト風
メイン
柿豚のカツレツ 柿とフロマージュのミルフィーユ仕立て
デザート
シェフ特製デザート



～リバーワイルドのぶどう豚&柿之屋のぶどうランチコース～
「ハルミチーズとぶどうのマリネ サラダ仕立て」

みんなでレストランに行こう！ 「フランス レストランウィーク」

フレンチのフルコースを特別なお値打ち価格で

「フランス レストランウィーク」は、フランスの美食術(ガストロノミー)がユネスコの無形文化遺産に登録された2010年、巨匠アランデュカス氏を筆頭に15名の著名なシェフ達が、フランス料理を世界に発信するために呼びかけて始まったイベント「Tous au Restaurant」(「みんなでレストランに行こう」)の日本版として開催される、日本最大級のレストランイベントです。千草ホテルでは、期間中ランチ、ディナーともに、フランス料理のフルコースを5,000円のお値打ち価格で提供いたします。ご家族やお友達と、または女子会、記念日のお食事、みんなでレストランに出かけませんか？

表紙写真:「仔羊のロースト 秋野菜添え」
骨付きの仔羊をこんがり焼き上げた「フランス レストランウィーク」のメインディッシュです。
※写真は7～8人分になります。



フランス レストランウィーク2016
2016年9月24日(土)～10月9日(日)

ランチ・ディナーともに5,000円(税込)
【メニュー】オードブル/スープ/魚料理/肉料理/アヴァンデセール/デザート/パン、コーヒー付き※要予約

本館1階
11:30～14:00L.O/17:30～20:00L.O
☎ 093-671-1131(代) 火曜日



ラム・ボティロン 380円(税別)
ココアのガレットの上に、カボチャ船とラムレーズンをのせ、カボチャのクリームを絞りました。ラム酒が香るカボチャのケーキです。

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)



写真はイメージです。



安納芋とほうじ茶のチーズスティック
5本入り 1,250円(税別)

Fショコラ 380円(税別)
濃厚なチョコレートにわさびとブラックペッパーの隠し味で甘みを抑えた大人のチョコレートケーキです。

マロンパイ 380円(税別)



2016年成人式
振袖大展示会

2017/1/27fri-
-1/30mon

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。



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

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)
※配達に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(懐石膳)/☎093-671-1131(代)

PLAN

長寿のお祝い

今までお世話になったご両親の還暦、古希、米寿などの記念日に、千草ホテルでは、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。



■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)/アニバーサリーケーキ2,000円~/花束3,000円(税別)~/お子様ランチ(1人1,500円~/※別途消費税・サービス料がかかります。※要予約。詳しくはお問い合わせください。

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・婚挙写真+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※2017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。

PHOTO WEDDING

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!

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。/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

DINNING CAFE 2016/9/1thu-10/31mon

夜カフェ【ディナータイム限定】
1ポンドステーキフェア

「思う存分、お肉を食べたい!!」というお客様からの熱いご要望にお応えして、1ポンド=450gのオージービーフをご用意しました。じっくり焼き上げたブロックのステーキは、肉の味わいも格別です。お1名様でも、2、3名様でのシェアでもどうぞ。



■お1人様4,980円(税別)

ビーフステーキ(450g)/サラダ/スープ/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

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4,000円~/【昼】/5,000円~/【夜】/洋風会席料理お一人様5,000円~/【昼・夜】/お子様ランチお一人様1,500円~/※別途、上記価格に税金と奉仕料15%を頂戴します。/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】/アニバーサリーケーキ2,000円~/※アニバーサリーケーキは別途上記価格に税金と奉仕料15%を頂戴します。■お衣裳&お写真プラン/お子様七五三衣裳+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。

Since 1914 次の100年へ

千草ホテル Chigusa Hotel

「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)」とはレシビ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」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!

本作の色彩は和室の雰囲気に合わせて控えめに抑えられています。色鮮やかさの代わりに本作では各パーツのリズミカルな配置や全体の構成によって画面に賑やかさや躍動感が醸し出されます。一見無造作に見えつつ、よく見るとなかなか計算されている。慎ましさと奔放とが同居する本作は、1995年に千草ホテルが「数寄屋と現代美術」をテーマとして改装された際に制作されました。



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。



小柳ニダイ Nidai Koyanagi 福岡県生まれ

「森の鳥たち」/1995年制作、合板、和紙、ネパール紙、リキテックス
ホテル別館2F 春秋の間