

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

## くわの農園の あまおうイチゴのフルコース

福岡県のブランドイチゴ「あまおう」を使ったランチコース

## クリスマスディナー

千草ホテルの伝統と技を受け継ぐフランス料理

## クリスマスケーキ・コレクション

今年も人気のケーキが勢揃い

Vol.026 Winter

2016

Chigusa Hotel SEASON News.  
Free of charge.  
[www.chigusa.co.jp/](http://www.chigusa.co.jp/)

  
千草ホテル  
Chigusa Hotel



Merry Christmas

年に1度の特別な夜に、  
王道のクリスマスディナー。

千草ホテルの伝統と技を受け継ぐフランス料理

年に1度の特別なディナーを、千草ホテルの伝統と技を受け継いできた料理長・荒木龍治が、正統派のフルコースをお届けします。オードブルは車海老と白身魚を細かく刻み、コクのあるアイオリソースで。新鮮な活き豊前本ガニを使ったスープは、濃厚な滋味に溢れています。魚料理はじっくり煮込んだ鮑と新鮮な帆立をソテーし、ケッパールトン、レモンを使ったソースで。メインの「ロッシーニ風」は低温調理法で仕上げた黒毛和牛ロース肉にフォアグラのソテーを添え、トリュフ入りのソースで食べる贅沢な一品。一皿一皿が記憶に残る、クリスマスディナーです。



あかい・まるい・おおきい・うまい。  
福岡県限定ブランドイチゴ「あまおう」。

福岡市で先祖代々農業を営む「くわの農園」から、今年も美味しく育ったあまおうが入荷します。

北九州市と福岡市の中間に位置する宗像・福津エリアは、古くから海を通じた大陸との交易で栄え、早い時期から農耕文化が発展した土地です。この地で先祖代々農業を営んできた「くわの農園」の菜



【くわの農園】  
あまおう収穫期の11月～5月はネットでも販売中。3月～5月にかけては収穫体験も行っています。  
福岡県福津市本木1074  
☎ 090-9471-3263  
H [www.geocities.jp/kuwano\\_agri/](http://www.geocities.jp/kuwano_agri/)



特徴で、丁寧に摘果することによって一粒一粒に美味しさが凝縮されて、重さは50g以上、糖度は15度以上になるものもあるそうです。また、一般的な流通ルートを通すと規格外のものを販売できないため、くわの農園では販売も独自のルートと直販で行っています。そのため、形はいびつだけど美味しい「鶏冠果（けいがんか）」と呼ばれる貴重なイチゴも出荷しています。

千草ホテルではこれまでもクリスマスケーキにくわの農園のあまおうを使用してきましたが、今年イチゴを使った特別コースを提供します。旬の美味しさが詰まったあまおうを、本格的なフランス料理でお楽しみください。

Meat

黒毛和牛ロースのロースト ロッシーニ風  
フォーティファイドワインのソース

Hors d'oeuvre

車海老と白身魚のターター

クリスマスディナー「ノエル」

2016年12月23日(金)～25日(日)  
お1人様10,000円(税別) ※要予約

- オードブル  
車海老と白身魚のターター
- スープ  
豊前本ガニのビスク
- 魚料理  
鮑とホタテのボワレ グルノーブル風
- お口直し  
グラニテ
- 肉料理  
黒毛和牛ロースのロースト ロッシーニ風  
フォーティファイドワインのソース
- デザート  
クリスマス特製デザート

fish

鮑とホタテのボワレ  
グルノーブル風

くわの農園のあまおうイチゴのランチコース

2017年1月15日(日)～2月15日(水)  
お1人様4,000円(税別) ※要予約

- オードブル  
イチゴの軽いマリネとホタテのミ・キュイ サラダ仕立て
- スープ  
カリフラワーとイチゴのポタージュ
- メイン  
イチゴと豚肉のロースト バルサミコ風味
- デザート  
イチゴのシェフ特製デザート

※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。

イチゴの軽いマリネとホタテのミ・キュイ サラダ仕立て

Christmas cake collection

ホテルパティシエこだわりの  
クリスマスケーキ・コレクション。

定番のデコレーションケーキをはじめ、今年も人気のケーキを取り揃えています。※12月15日(木)まで予約受付、12月20日(火)～25日(日)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。

クリスマスデコレーション

15cm 限定100個 3,500円(税別) / 18cm 限定20個 4,800円(税別)  
甘酸っぱいムースと生クリーム・スポンジのハーモニーが毎年大人気のケーキです。くわの農園の甘くて美味しいあまおうを贅沢に飾りました。

クリスマスバレード  
限定50個 15cm 3,800円(税別)  
チョコレートをつつり使った濃厚なクリームと甘酸っぱいイチゴ、フランボワーズのムースのハーモニー、楽しいクリスマスを演出します。

スペシャリテ

限定30個 15cm 5,000円(税別)  
キャラメル・ムースの中に、クルミとオレンジのコンフィを加え、キャラメルとショコラのグラサージュで仕上げた千草ホテルのスペシャリテです。

シュトーレン

限定30個 22cm 2,300円(税別)  
4種のフルーツと2種のナッツをラム酒に3ヶ月以上漬けて生地で練りこみ、仕上げにシナモン・カルダモン・パナラで香りづけをしました。  
※シュトーレンの受け渡しは12月11日(木)～24日(土)になります。

フッシュノエル

限定50個 19cm 3,800円(税別)  
チョコムースの中にイチゴと赤ワインのムース、パッション＆マンゴーを合わせたクレープを加え、ホワイトチョコのグラサージュで包みました。

クリスマスモンブラン  
限定40個 15cm 3,700円(税別)  
生クリームとカスタードクリーム、栗の茶葉茶をスポンジでサンドし、モンブランクリームで包みました。



# NEWS

2017/1/27fri-1/30mon

## 2018年成人式 振袖大展示会

ドレス・ノツツエ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)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・ノツツエ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

# 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(4~5名様分)24,000円(税込)  
※お申込みは12月24日(土)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)で配達いたします。詳細はお問い合わせください。

# PLAN

## お宮参り

赤ちゃんが生まれて初めて神社にお参りする行事です。千草ホテルの「お宮参りプラン」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ご堪能ください。



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、上記価格に税金とサービス料15%を頂戴します。/特典:おむつケーキプレゼント/オプション:お祝いケーキ2,000円(税別)~/お子様お宮参りプラン/お子様お宮参り衣裳+写真1ポーズ(六つ切り)22,000円(税別)~(通常価格36,800円)

# VALENTINE

## 千草オリジナルのバレンタインスイーツ

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です。



■ボンボンショコラ 6個入 1,500円(税別)  
見た目味わいもバリエーション豊かな一口サイズのショコラ(フレーズ、パッション、抹茶、柚子、プラリネ、キャラメル・アメール・サレ)  
■生チョコ・ノワール 1,100円(税別)  
2種類のショコラをブレンドレグラマンエの効いた口溶け滑らかな生チョコ  
■生チョコ・和(なごみ) 1,300円(税別)  
京都・辻利の抹茶を贅沢に使用した口溶け滑らかな生チョコ  
※販売期間:2017年1月16日(月)~2月14日(火)  
■パウンド3種類/ケーキ・カトリーヌ(各) 2,200円(税別)  
しっとり焼き上げた生地にガナッシュや洋酒などを贅沢に使用したショコラ好きにはたまらないバレンタイン限定の大人なケーキ(アルザシアン、キャラメル・アメール、フランボワゼ)  
※販売期間:2017年2月1日(水)~2月14日(火)

# FAMILY WEDDING PLAN

## 千草で家族婚プラン!!

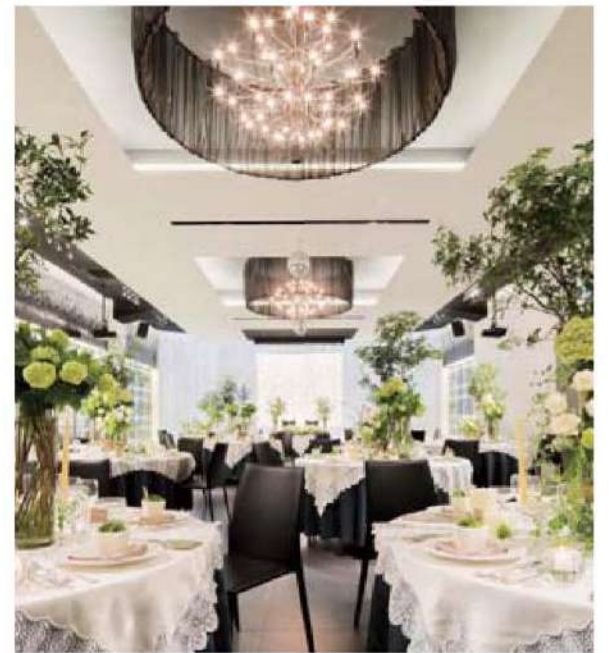


限定5名様 10名様148,000円(税込)  
チャペル挙式(教会式)・ウェディングドレス・タキシード・美容着付・婚写真+会食プラン(フルコース・フリードリンク1名12,000円(30名様まで))※2017年5月末日までに挙式、2017年1月末日までにご成約のカップル対象。※実際のご予約時にはレキピオをみたとお伝えください。※詳しくはホームページをご覧ください。

# SPRING WEDDING PLAN

## スプリングウェディングプラン!!

季節限定の挙式、衣裳や記念写真、挙式後の会食まで全て含んだお得なパッケージプランです。



限定7名様 40名様789,000円(税込)  
婚写真+会食プラン(フルコース・フリードリンク・会場使用料・親族控室・新郎新婦着付室・司食料・音響照明料・介添料・挙式料(チャペル人前式)/ウェディングドレス(最大40万円相当までのドレス/※ステラのドレスは除く)タキシード、美容着付料・ブーケ・ブートニア・婚写真/特典:送迎バス1台プレゼント※2017年6月末日までに挙式、2017年1月末日までにご成約のカップル対象。※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

2016/11/18fri-2017/2/5sun

## 忘新年会プラン

### 「九州おいしいもの巡り」

グルメ通をうならす「九州の旨いもの」を堪能できる千草ホテルの忘新年会料理。豊かな海の幸、山の幸に恵まれた新鮮な旬の食材を使い、九州そのものを感じていただける料理の数々をお楽しみください。



パーティー料理(九州新幹線コース)お1人様¥4,100(8名様より)(税サ込)/洋風会席(世界遺産コース)お1人様¥6,200(4名様より)(税サ込)/和懐石(湯けむりコース)お1人様¥6,200(4名様より)(税サ込)/和懐石(山火火コース)お1人様¥8,200(4名様より)(税サ込)/フリードリンクお1人様¥2,100より(税サ込)※2日前までにご予約ください。

# COLUMN

## キュレーター、花田伸一のアート!アート!アート!

その名の通り「鋼鉄による作品」です。一見取り付くシマも無いような切れ味鋭い気配を漂わせていますが、斜めの構図や不統一な凹凸、表面色の微妙な濃淡に着目すると、シャープな外見の隙間からどこか人間らしさが見え隠れするようにも思えます。視線をはねつけるかのような鋼鉄の向こう側に流れている息遣いを感じる事が本作の深みに触れるコツではないでしょうか。



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。



久野真 Shin Kuno 1921年-1999年 愛知県名古屋市出身  
「鋼鉄による作品」/1985年、スチール、ホテル本館3階廊下

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

※車・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