

Chigusa Recipio

Vol.029 Autumn.

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



北九州地産紀行

世界遺産・沖ノ島周辺で獲れる海の宝。宗像市・鐘崎漁港

シェフおすすめの秋のスペシャルティ

鐘崎漁港直送・玄界灘を味わうスペシャルコース

SWEETS PARADISE

秋の味覚が楽しめる季節限定スイーツ

千草ホテル
Chigusa Hotel

鐘崎漁港直送・玄界灘を味わう スペシャルコース

ミル・エルブ × 鐘崎漁港

シェフおすすめの
秋のスペシャルリテ

千草ホテルでは毎年好評をいただいている「フランスレストランウィーク」に今年も参加します。今年のテーマは「トレ・ボン！日本のテロワール」。鐘崎漁港から直送の新鮮な魚介類を使ったフルコースを、期間中ランチ・ディナーともに5,000円のお値打ち価格で提供いたします。

今回のメニューは「ミル・エルブ」初代シェフ・山縣厚が約30年前に考案した千草伝統のスペシャルリテを、現シェフ荒木龍治が現代風にアレンジしたもの。前菜は鐘崎のブランド魚「玄ちゃんアジ」のターターに味噌を加えてなめろう風に。メインの「シロサバフグのグリエ」はフレンチの伝統的な2種類のソースに地元産の珍しい野菜を添えました。



ミル・エルブ「フランスレストランウィーク2017」

☎ ランチ11:30～14:00(L.O)／ディナー17:30～20:00(L.O)

📍 本館1F ☎ 毎週火曜日 ☎ 093-671-1131

<https://francerestaurantweek.com/>

「鐘崎漁港直送・玄界灘を味わうスペシャルコース」ランチ、ディナーともに5,000円(税・サ込)
※期間限定 9月23日(土・祝)～10月9日(月・祝)※3日前までの要予約制(TEL:093-671-1131)
【メニュー】アミューズ:鐘崎直送 旬のひとつくちのお楽しみ、オードブル:鐘崎産 活き「玄ちゃんアジ」のターター～なめろう仕立て～、スープ:鐘崎産 真鯛のコンソメ、メインディッシュ:シロサバフグのグリエ 宮本さん家の野菜を添えて～2種のソース プールブラン&アメリカヌ～、シェフ特製本日のデザート、パン・コーヒー ※肉料理の追加:シェフおすすめの一品1,500円(税別)／黒毛和牛ロースの一皿3,000円(税別)

※天候等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。※ダイナースクラブカード提示でワンドリンクサービス(カードのご利用なしでもご予約可)

※写真はイメージです。



SWEETS PARADISE 秋の限定スイーツ

ガトーゼゾン(マロン)

380円(税別) 販売期間/9～11月
熊本県産の和栗を使用したクリームと
洋酒でマリネした栗を飾った季節のケーキ。

キャラメル・ボム

400円(税別) 販売期間/10～11月中旬
ソテーしたリンゴ(ボム)とキャラメルムースを
詰めたタルト生地の上にリンゴと蜂蜜の
ムースをのせた秋の味。

オペラ・マロン

380円(税別) 販売期間/10～11月
ショコラのジョコンド生地と和栗の
バタークリームにカシスのガナッシュを
層にしマロングラッセを飾りました。



玄海の新鮮な魚介類を
秋に旬を迎える食材と
「割烹にしむら」では、「北九州技の達人」に認定された亭主・西村弘が、鐘崎漁港直送の鮮魚を使った和食を提供いたします。玄海灘で獲れた新鮮な魚介類を、秋に旬を迎える豊富な食材と組み合わせ、熟練の技でその豊かな味わいを引き出した料理を日本酒とともにお楽しみください。

割烹にしむら
「秋のおまかせ会席」
お一人様 10,000円(税別)



割烹にしむら

📍 本館1Fレストラン内

☎ 17:00～20:00(L.O) ☎ 毎週火・水曜日 ☎ 093-671-1131

※お昼のご予約は4名様以上のご予約のみ承っております。

『神宿る島の周辺で獲れる、海の宝』

Chigusa × 鐘崎漁港



鐘の岬活魚センター

その日水揚げされた魚を生け簀に生かし、注文が入ってから活け締めにする。希望があれば三枚おろしなどにしてくれる。

📍 福岡県宗像市鐘崎778-6

☎ 8:00～16:00 ☎ 水曜

☎ 0940-62-1570

<http://www.jf-munakata.jp>



表紙料理

※写真はおまかせ会席の一例です。



アマダイの酒蒸し



アマダイの若狭焼き



アナゴと松茸の鍋

古代から大陸との通交を行っていた
宗像海人の伝統を受け継ぐ鐘崎の漁村文化

今年、宗像大社とその周辺遺産が「神宿る島」宗像・沖ノ島と関連遺産群として世界遺産に登録されました。九州本土から約60km離れた玄界灘に浮かぶ沖ノ島では4世紀頃から航海の安全を祈る古代祭祀が行われ、島で発掘された8万点の出土品すべてが国宝に指定されています。宗像・沖ノ島・朝鮮半島を結ぶ海域で、古代から大陸との通交を行っていたのが宗像族と呼ばれる海の民でした。海人たちは航海と漁労の技術に長け、宗像大社に祀られている三女神の祭祀を司りながらこの海で暮らしてきました。その伝統を現代に受け継いでいるのが、宗像沿岸の漁師たちです。毎年10月1日に行われる宗像大社の秋季大祭「みあれ祭」では、大船団を組んで海に乗り出し、豊漁と航海の安全を祈ります。玄海灘を漁場とする宗像漁協には年間を通じて豊富な種類の魚が水揚げされます。魚種によって漁法が違うため複数の船団があり、その一つが鐘崎漁港の「ヤマニ船団」。共進丸船長・宗岡譲さんの元、6隻の船団が沖ノ島周辺の漁場でまき

網漁を行っています。夕方鐘崎を出港して漁場に到着すると、集魚灯で魚群を集めます。これはプランクトンが光に集まる習性を利用したもので、プランクトンを餌にする魚が集まったところを一網打尽にするという、食物連鎖を利用した漁法です。網に入った魚は素早く運搬船に積み込まれ、鮮度を保ったまま各地の市場に運ばれます。また、一部は鐘崎漁港の直売所「鐘の岬活魚センター」の生け簀に移され、一般のお客様にも販売されています。鐘崎漁港では若手漁師のグループを中心に、若い母親や子どもたちを対象にした料理教室などのイベントも行っています。若手のリーダー格の一人、権田幸祐さんは、「我々漁師は魚を獲るだけではなく、その食べ方や美味しさを知ってもらうことが生活に関わってきます。民俗学的にも貴重な宗像の漁村文化を次世代に引き継いでいきたい」と語ります。



NEWS

2017/9/23sat-10/9mon

2019年成人式 振袖大展示会

11/23thu-27mon

ドレス・ノッ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。



彩(いろどり)クラブ: 彩クラブにご入会いただきますとご結婚されるまで「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。彩クラブは150,000円(税別)よりコースがございます。■時間/10:00~19:00(火曜定休) 場所/千草ホテル本館5階ドレス・ノッツェ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

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ご堪能ください。



■和懐石料理(1人量4,000円〜/夜5,000円〜)/洋風会席料理(1人5,000円〜昼・夜)/お子様ランチ(1人1,500円〜)/アニバーサリーケーキ2,000円〜/花束3,000円〜/※別途消費税・サービス料15%がかかります。
■スタジオ写真: 1ポーズ1セット13,000円(税別)、1ポーズ2セット18,000円(税別) ※要予約。詳しくはお問い合わせください。
■還暦お祝いの赤いちゃんちゃんこを無料貸し出しいたします。

DINING CAFE

17:00-20:00

ディナータイム限定

ダイニングカフェchigusa

「デラックス・ア・ラ・カルト」



ダイニングカフェchigusaでは、ディナータイム限定にてフランス料理、割烹のおすすめ一品料理を楽しめる「デラックス・ア・ラ・カルト」を提供しています。

「デラックス・ア・ラ・カルト」※9月のメニュー例
魚介類のマリネ 冷製タトゥイユ添え1,200円/太阿蘇鶏のガランティースソース・アルビュフェラ1,500円/尼崎の西京焼き1,800円/車海老と野菜の天婦羅2,000円など/いずれも税別※メニューは一例です。天候や仕入れ状況により変更となる場合がございます。

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ご堪能ください。



■お食事/和懐石料理(1人量4,000円〜/夜5,000円〜)/洋風会席料理(1人5,000円〜昼・夜)/お子様ランチ(1人1,500円〜)/※別途消費税・サービス料15%がかかります。/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消費税・サービス料15%がかかります。■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。

PHOTO WEDDING

フォトウェディング

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」12万円(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」15万円(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

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〜 / 仏事膳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(和風鉢盛) ☎093-671-1131(代)

WEDDING PLAN

プチ結婚式プラン



限定5組様 148,000円
内容: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・婚礼写真+会食プラン・婚礼料理フルコース・フリードリンク1名12,500円(30名様まで)※2018年3月末日までに挙式、2017年11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。

千草で親族お披露目プラン 限定5組様 20名様398,000円

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。



内容:婚礼料理フルコース・フリードリンク・会場使用料・親族控室・新郎新婦着付室・挙式料(チャペル人前式)・ウェディングドレス・タキシード・美容着付料・婚礼写真1ポーズ※1名様追加12,500円※2018年3月末日までに挙式、2017年11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。

千草ホテル



Since 1944
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バーバーです。

※「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!

ロルフはパフォーマンス・アートの第一人者で、この写真は1990年代のパフォーマンスから撮られたものです。彼自身は写真(記録)は副次的なものだといっていますが、パフォーマンスに実際に見えない私たちはこの写真を手がかりに頭の中でパフォーマンスを想像することになります。であればそれは副次的な資料どころか、鑑賞者の脳内パフォーマンスを誘引する一次的な作品だといえるでしょう。



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。

CHRISTMAS ~9/20wed

夢のクリスマスケーキコンテスト



こんなクリスマスケーキがあったらいいのにな〜! 食べてみたい夢のクリスマスケーキを大募集! 絵を自由に描いて応募してください! 大賞の方には本物のケーキにしてプレゼントいたします。

応募期間:~9月20日(水)/応募資格:中学生以下のお子様/応募用紙:千草ホテルおよびホームページにて配布中※詳しくはホームページをご覧ください。
www.chigusa.co.jp ☎093-671-1131 ※写真は2015年度大賞ケーキ



ナイジェル・ロルフ Nigel Rolfe 1950年~イギリス、ワイト島生まれ
ロイヤル・カレッジ・オブ・アート教授、現在ダブリン在住
「無題」(1990年代のパフォーマンス写真)/プリント、ホテル別館1階