

Chigusa Recipio

Anniversary Hotel

～ 大切な1日を、最高の記念日に ～

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


千草ホテル
Chigusa Hotel

割烹にしむら 春の特別料理

「桜鯛のしゃぶしゃぶと春野菜を中心に」

フランス料理 ミル・エルブ

「産地直送・対馬の春!コース」

パティスリーミル・エルブ

春の新作ケーキコレクション

Spring
Vol.031



明月五良の飲み方
 オンザロック(左)にするとキレのある旨味が増し、和食に合います。スッキリと楽しみたいならハイボール(右)で。



600円(税別)



循環型農法から生まれた 香り高い本格芋焼酎。



ただ美味しいだけでなく、
食の安全、安心にも取り組んでいます。



「楽しい株式会社」ではリサイクル堆肥を使い、全国の福祉施設などと連携して焼酎の原料となるさつまいも「黄金千貫」を無農薬栽培しています。この取り組みは「消費者に良い・生産者に良い・社会に良い・地球に良い」の意図から「五方良しプロジェクト」と名づけられました。生産農園の一つである北九州八幡西区の福祉施設「あざみ園」では毎年5月に苗の植え付けが行われ、11月に収穫されたさつまいもは、すぐに宮崎県えびの市の明石酒造に運ばれます。この創業明治24年の蔵元で、伝統の醸造技術とえびの高原に湧く清冽な名水で、香り高い焼酎に醸されます。

「地元のお客様に、心のこもった美味しい料理を食べていただきたい。」それが創業以来100年以上にわたって地域の皆様とともに歩んできた千草ホテルの変わらぬ思いです。できる限り地元の食材を使った地産地消を心がけ、生産者や流通業者とも連携しながら食の安全、安心にも取り組んでまいりました。その一環として、北九州若松区の「楽しい株式会社」が運営する食品廃棄物の地域内循環サービス「メリーズシステム」に参加しています。これはレストランや食品会社などで発生する生ごみを微生物の力で分解し、その堆肥を使って安全、安心な農作物を作るといふもの。その農作物や加工品は循環して再び食材となり、私たちの元に戻ってきます。このシステムのなかから生まれた商品の一つが、宮崎県えびの市の酒蔵で仕込まれた本格芋焼酎「明月五良」です。



この春「割烹にしむら」では、桜鯛のしゃぶしゃぶと春野菜を中心とした特別料理を提供いたします。さつまいもの濃厚なコクとすっきりとした飲み口の「明月五良」と合わせて、ぜひ「美味ください」。

割烹にしむら



ウドと
車エビの梅味

● 本館1Fレストラン内 ● 17:00~20:00(L.O.)
 ● 毎週火曜日・水曜日 ☎ 093-671-1131



桜鯛の
しゃぶしゃぶ

ホタテの
酒かす和え

春の特別料理
桜鯛のしゃぶしゃぶと春野菜を中心に
お一人様15,000円(税別)

お昼の営業は4名様以上のご予約のみ承っております。
 ※写真は料理の一例です。



明石酒造株式会社
 宮崎県えびの市大字栗下61-1
 www.meigetsu.co.jp

楽しい株式会社 (取材協力・写真提供)
 北九州若松区向洋町10-1
 北九州エコタウン実証研究エリア内
 www.fun-c.jp

桜色の食材がテーブルを彩る 春のフレンチコース。

フランス料理 ミル・エルブ



桜鯛ファルスのヴァーブル
プランタニエル



桜鯛の昆布だめ
ミルエルブ風

期間限定
3/7(水)~
4/30(月)まで

「産地直送・対馬の春!コース」
 ランチお1人様4,000円(税別)
 前菜
 桜鯛の昆布だめ ミルエルブ風
 スープ
 季節野菜のポタージュ
 メイン
 桜鯛ファルスのヴァーブル
 プランタニエル
 デザート
 シェフ特製季節のデザート
 パン、コーヒー付
 ※ディナータイムご希望の場合は
 5,500円(税別)でお肉料理付き。※2日
 前までの要予約。※期間内であっても、
 天候や仕入れ状況によりご予約をお
 受け出来ない場合がございます。

対馬産の天然真鯛で
美味しい春を表現。
 春の季節でもある「桜鯛」は、桜が咲く頃に獲れる「真鯛」の異名です。産卵期を迎えて色鮮やかに染まった魚体を、桜の花の色に見たててこう呼ばれています。真鯛の漁獲量全国一位を誇る長崎県で、特に珍重されているのが対馬沖で獲れた天然もの。この海域は暖流と寒流がぶつかって大量のプランクトンが発生し、潮の流れが速いことから身の引き締まった魚が多く獲れる好漁場です。この春「ミル・エルブ」では、対馬沖で獲れた一本釣りの天然桜鯛を使った産地直送のコースをお届けします。
 前菜は、桜鯛を昆布だめにし、春野菜に色鮮やかなエディブル・フラワーを添えました。メインはエビのムースを桜鯛で包んで蒸し煮にし、白ワインと魚の出汁のソースで、お皿の上に、美味しい春を表現しました。

対馬から天然の真鯛を届け
てくれるのは、漁師とともに「持続可能な水産業の実現」をめざして活動している合同会社フラットアワー代表の銭本慧さん。地元漁協、水産会社、大学の研究所などと連携しながら、対馬の基幹産業である水産業をサポートしています。獲れた魚に活け締め、血抜き、神経締めといった処理を行うことで、魚を一番美味しい状態で発送するネット通販も行っています。



合同会社フラットアワー
 長崎県対馬市上県町
 志多留3021番地
 flathour.com



パティスリー ミル・エルブ

甘い香り漂う 春の新作ケーキ。



販売期間
3/1(木)~
4月中旬

ガトー・プランタン
 380円(税別)
 桜と苺のムースの中にあんこのクリームと抹茶の生地を使用した春限定スイーツ。



販売期間
3/1(木)~
5月中旬

ムース・フレーズ
 380円(税別)
 あまおう苺と赤ワインのジュレとピスタチオの生地に苺のグラサージュで仕上げた苺のムース。

2019年 **NEWS** 2018/3/17sat-4/1sun
成人式振袖大展示会 4/28sat-5/6sun

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) ■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・ノツェ ☎093-663-1787
 www.nozze.jp

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)やアニバーサリーケーキ2,000円(税別)、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。

MOTHER'S DAY 2018/5/3thu
母の日限定スイーツ -13sun

フランボワーズとライチのピューレを使用した生地に、フレッシュのフランボワーズをいれしっとりと焼き上げて苺のフォンダン(砂糖衣)で仕上げ、ライチのコンフィチュールとピスタチオに薔薇の砂糖漬を飾った母の日限定スイーツです。



ケーキ・ルージュ 2,000円(税別)

WEDDING PLAN
千草で親族お披露目プラン

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5組様 20名様398,000円
 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9月末日までに挙式、2018年5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 2018/2/6tue
春の歓送迎会プラン -5/31thu

千草ホテルでは、歓送迎会・同窓会・創立記念・誕生会などのにぎやかで華やかなパーティー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。



パーティー料理 お1人様4,100円(10名様より)(税込) / 洋風会席 お1人様6,200円(4名様より)(税込) / 和懐石 お1人様6,200円(4名様より)(税込) / フリードリンク お1人様 2,100円より(税込)
 ※2日前までにご予約ください。※写真は和懐石

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(お祝い膳)電話093-671-1131(代)

WHITE DAY 2018/3/3sat-14wed
ホワイトデー

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。(11時~20時)



■アントルメ・ディーブ
 焼き菓子10個入り
 1,700円(税別)
 内容:リーフパイ・ガレット・フロランタン・フルーツパウンド・オレンジパウンド・恋の浦のダックワーズ・マドレーヌ・シトロン・マドレーヌ・ショコラ・桜のフィナンシェ・抹茶サブレになります。

■マカロンセット 5個入り 1,200円(税別)
 フレーズ:苺のガナッシュと自家製苺のコンフィチュールをサンドしたマカロン/パッション:パッションのガナッシュと自家製パッションのコンフィチュールをサンドしたマカロン/塩バターキャラメル:ゲランドの塩を使った塩バターキャラメルのクレームをサンドしたマカロン/ピスタチオ:イタリヤ産ピスタチオを使用したガナッシュをサンドしたマカロン/ショコラ:ヴァローナ社のカラライブを使用したガナッシュをサンドしたマカロン

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9月末日までに挙式、2018年5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。

EVENT 2018/4/4wed
健康ウォークレッスン茶会 14:00-15:00



暖かくなってきた季節にあわせ、「健康&体づくり」をキーワードに、正しい姿勢で歩くこと、体に負担をかけないウォーキングの方法、毎日軽やかな気持ちで健康

に過ごせる秘訣などを、専門家からのアドバイスを聞きながら、一緒に楽しく学ぶお茶会。お1名様での参加ももちろん大歓迎。千草ホテルのパティシエ特製のケーキと、体に優しい有機ハーブティー付き。

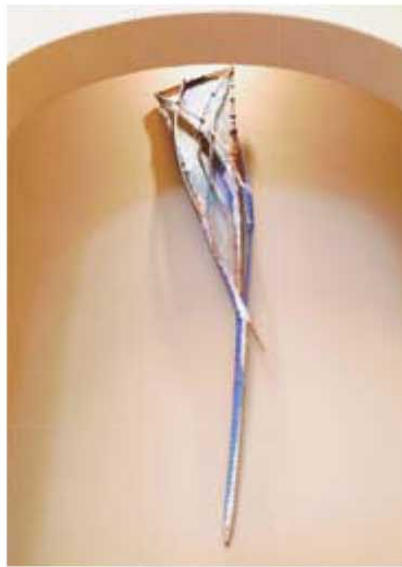
■健康ウォークレッスン茶会/2018年4月4日(水)14:00~15:00/参加費 1,000円(税込)/会場 千草ホテル 2階光琳の間/内容 千草ホテル特製ケーキ&有機ハーブティー付き/先着100名様、申し込みバツ3月31日(土)まで。

COLUMN
**キュレーター、花田伸一の
 アート!アート!アート!**

竹と布が生まれ、色が施された物体。色、形、素材感、その場の空気感、私たちはそこに芸術的な要素をどう感じるでしょうか。「わけいるつき」との題もまた詩情へと誘います。これはあくまで私見ですが私は、竹と布で組まれた形には心地よい緊張感を覚え、そこに施された色彩には違和感を覚えます。その共存ゆえか本作は私の目には「気になる」物体と映ります。皆さんはいかがですか?



花田 伸一
 北九州市立美術館の学芸員、九州英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。



元村正信
 1953年北九州市生まれ、九州産業大学芸術学部卒業

「わけいるつき」
 1995年 竹、綿布、アクリル
 別館2階 柱の間

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バーです。
 ※「Recipio(レキピオ)」とはレシピの語源であるラテン語
 ※税・サービス料金込みの金額は、「税・税込」として表記しております。

〒805-0061 北九州市八幡東区西本町1-1-1 駐車場80台無料
 ☎093-671-1131(代表) ✉hotel@chigusa.co.jp