

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



フランス料理 ミル・エルブ

「夏のオマール・フェスティバル」

シェフのおすすめ魚料理

「日田わさペーゼソース添え」

パティスリー ミル・エルブ

「夏の期間限定スイーツ」

Summer

Vol.032

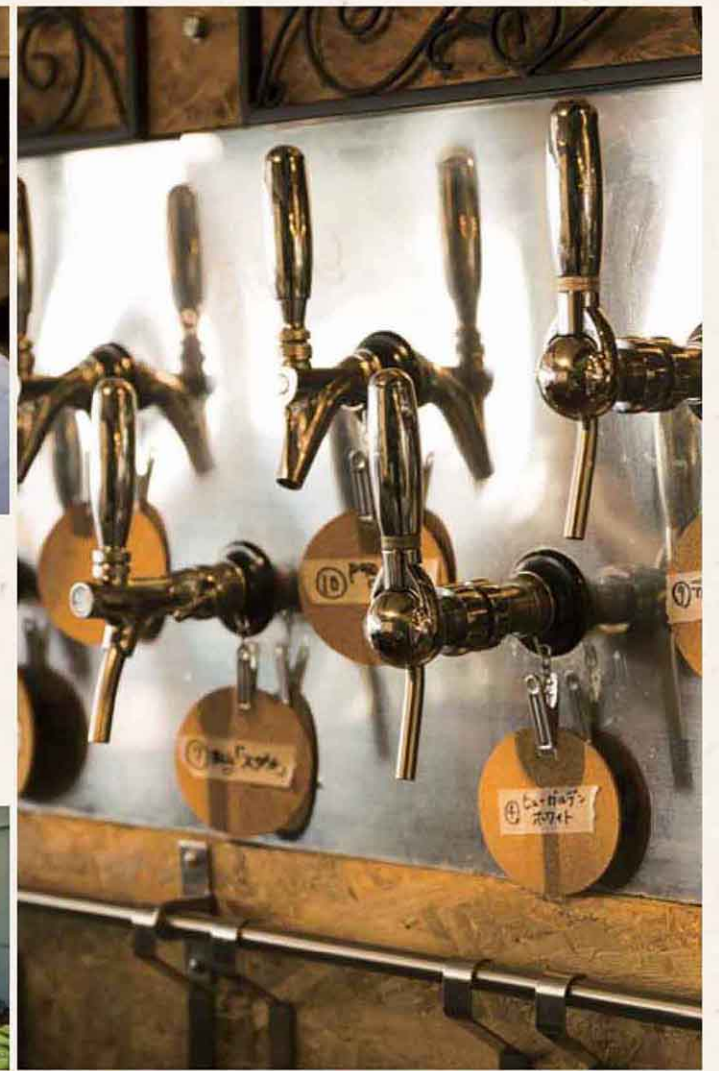
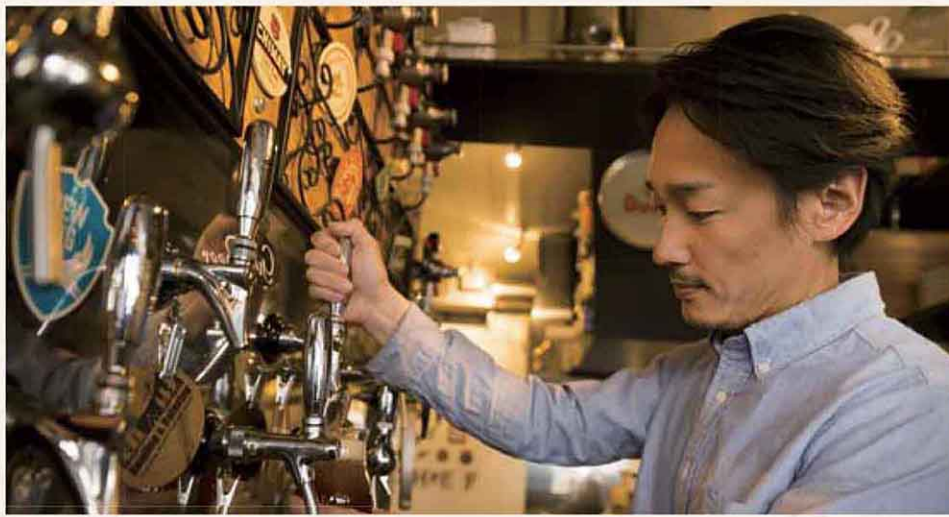


フランス料理
ミル・エルブ

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(代)



黒崎ビール
カンバイ・ストロングラガー
アルコール度数は6.5%と通常より高め。店頭やイベントでは、樽詰めの生が飲める。
小瓶 880円(税別)
8月16日~なくなり次第終了



黒崎の街をイメージした 地産地消のクラフトビール。



期間限定
6月15日(金)~
8月31日(金)

フランス料理 ミル・エルブのスペシャルティ 「夏のオマール・フェスティバル」
前菜/スープ/1尾まるごとオマール海老のアメリカンソース/デザート
お1人様7,000円(税別) ※ランチ・ディナーともに3日前までの要予約



※取材協力・写真提供
パブリックハウス ブラボー/北九州市八幡西区黒崎4-1-2/TEL:093-642-1555
ピアカフェ ブラボー/北九州市小倉北区鍛冶町1-4-11/TEL:093-531-7736
門司港地ビール工房/北九州市門司区東港町6-9/TEL:093-321-6885

「黒崎の街をイメージしたビールを造りたい。地元パブリック・ハウスのオーナーの思いから生まれたのが、黒崎ビールカンバイ・ストロングラガーです。生みの親である大内俊明さんが黒崎に「BRAVO!」を開店したのは2008年。意外なことに「ギネス(黒ビール)は好きでしたが、それ以外のビールは嫌いでした」と言います。それまでは日本の大手メーカーのビールしか飲んだことがなく、ちっとも美味しいと思わなかったんです。ところがお客様にすめられて海外のクラフトビールを取り寄せて飲んでみると、その美味しさに開眼。店を改装してクラフトビール中心の品揃えに変更し、その美味しさを地元の人たちに広めることがライフワークとなりました。

その後、我が国でもクラフトビール人気がじわじわと高まり、各地でビールイベントが開かれるようになりました。大内さんも「いつか地元でビアフェスをやりたい」と思い、実現する方法を探っていました。そんな中で出てきたアイデアが黒

崎をイメージしたオリジナルのクラフトビールを造ることでした。醸造を引き受けたのは、門司港地ビール工房醸造部長の峯松幸之助さん。大内さんが伝えたイメージは「工業地帯の黒崎にふさわしく、男らしいガツンとインパクトのあるビール」というもの。峯松さんは「それなら下面発酵(ラガー)でいきましょう」と仕込みを開始。ビールの主原料は麦芽とホップ、酵母だけ。その組み合わせと醸造方法の違いで無限ともいえるバリエーションがあり、思い通りの味に仕上げるためには高い醸造技術が必要です。約2カ月後に完成したビールを試飲した大内さんは、まさにイメージ通りに仕上がった味に驚いたと。爽やかな飲み口、力強い後味のビールが完成しました。



爽やかな飲み口、力強い後味。高い醸造技術から生まれたラガービール。

素材の味わいを引きだてる、 わさびの爽やかな辛味。



「わさびペッパー」

大分県日田市の津江地区は、美しい山林と豊富な湧水に恵まれた九州を代表するわさびの産地です。日本固有の天然ハーブともいえるわさび栽培の歴史は、江戸時代までさかのぼります。現在の静岡市駿河区有東木地区の村人が野生のわさびを栽培し、それを徳川家康に献上したところ「天下の珍味」と賞賛されたと伝えられています。また、わさび(山葵)の葉が徳川家康の「葵」に似ていることから幕府の庇護を受け、その栽培技術は門外不出とされました。江



発売元
有限会社川津食品
大分県日田市前津江町大野2256
TEL:0973-53-2501
http://www.yuzu-kosyo.jp

戸時代、日田は天領・幕府の直轄地であったため、その栽培が許されたのではないかと推測されています。この日田のわさびをベースにした辛味調味料が「わさびペッパー」。ミル・エルブではわさびの風味を効かせたオリジナルソース「わさびペッパー」を使った料理を期間限定で提供いたします。爽やかな辛味が、素材の味わいをより一層引き立てます。

日田の葉わさびを使用した「わさびペッパー」ソースの一品

「日田産葉わさびを使った、わさびペッパー」ソース。



フランス料理
ミル・エルブ

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(代)

期間限定
6月1日(金)~
7月31日(火)

ミル・エルブ&ダイニングカフェで楽しめる
本日のシェフおすすめ魚料理
~日田わさびペッパーソース添え~
6・7月ランチコースのメインチョイスの1品
お1人様2,500円(税別)~

ダイニングカフェ
チグサ

ディナー17:00~20:00(L.O)
本館1F ☎ 093-671-1131(代)

ディナータイム限定
デラックスアラカルトの1品 1,500円(税別)

パティスリー
ミル・エルブ

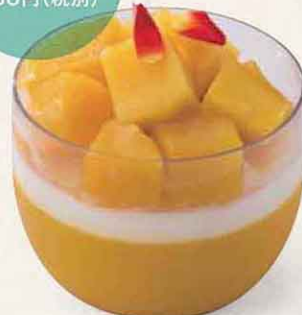
11:15~20:00
本館1Fダイニングカフェ内
☎ 093-671-1131(代)

期間限定
6/1(金)~
360円(税別)



バナナコッタ・アナナス
バナナと生クリームを使用した濃厚なバナナコッタにパイナップルを飾ったケーキです。

期間限定
7/1(日)~
380円(税別)



マンゴープリン
濃厚なマンゴープリンにココナッツプリンとフレッシュのマンゴーを贅沢に使用したプリン。

期間限定
7/1(日)~
420円(税別)



タルトレット・エ・テ
タルトとライムのジョコンド生地の上にココナッツムースとフレッシュマンゴーを乗せて。

期間限定
6/25(月)~
7/25(水)
1,300円(税別)



うきはの桃まるごとバルフェ
うきは市で減農薬・堆肥栽培に取り組んでいる「明果園」の桃をまるごと使った贅沢スイーツ。

2020年 **NEWS** 2018/6/2sat-6/10sun
成人式振袖大展示会 7/14sat-8/31fri
期間中、草履バッグフェア同時開催

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



PLAN

法事プラン

故人を偲び、懐かしみ、親族、知人、友人が集う厳粛な席、思い出を語り合う、心温まるひととき。お料理の一品一品に真心を込めて、千草ホテルがおもてなしのお手伝いをいたします。



仏事膳:お一人様5,000円~(お一人様4,000円/昼のみ)/洋風懐石:お一人様5,000円~
 /法要室料:20,000円/装花:10,000円~(税別)/お届け料理/仏事膳:お一人様
 6,000円~、仏事松花堂弁当:お一人様3,500円~/※別途、すべて消費税と奉仕料15%を
 頂戴いたします。※要予約。詳しくはお問い合わせください。

オトナ女性のための **EVENT** 2018/7/4wed
テーブルマナー・ランチ会 11:30-14:00



今さら人には聞けないけれど、機会があるなら是非知りたい...そんなオトナの女性を対象に、テーブルマナーの講習を兼ねたランチ会を開催します。フランス料理の歴史や目から鱗の豆知識など、知的好奇心をくすぐる内容盛りだくさん! おひとり様でも是非お気軽にご参加ください。

■テーブルマナー・ランチ会/会場:千草ホテル1F フランス料理ミル・エルブ
 お一人様4,000円(税別)/コース内容:前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート/乾杯用ワンドリンク付。6月11日(月)10:00より受付開始。先着30名様まで。☎093-671-1131(代)

WEDDING PLAN
千草で親族お披露目婚プラン

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418,000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12月末日までに挙式、2018年8月末日までにご成約の Couples 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 2018/6/1fri
夏のご宴会プラン -8/31fri
納涼会、同窓会、懇親会にぴったりのお得なプラン

今年も料理長自慢のスパイシーなお料理と飲み放題がセットになった毎年恒例の夏季限定のおトクなパーティプランをご用意しました。



●夏のスパイシーコース/8名様より(洋室限定)お一人様5,000円(税・サ込)
 フリードリンク2時間、メニュー:スパイシーポテト、ヤム・ウン・セン(タイ風春雨サラダ)、
 ボークシャブのコブサラダ、ツナとズッキーニのガーリックスパゲッティ、白身魚のソテー
 カレーソース グラタン仕立て、パッパローチキンウイング、パブリカのサフランライス
 ●夏のおもてなし宴会コース/和室4名様より、洋室8名様よりお一人様6,000円(税・サ込)
 メニュー:小鉢/夏野菜と玉子豆腐のゼリー寄せ、お椀/国産豚の千草焼 スパイシー風味、
 造り/鯛のユッケ仕立て 松の実 フリルレタス、冷やし鉢/茄子の煮卸し 三瀬鶏
 空芯菜 人参 里芋、焼八寸/国産鶏の山葵ソース焼き 蚕豆素揚げ昆布巻 粒コーン
 と枝豆の真薯、鶏ささみと胡瓜の土佐酢和え 黄味酢揚げ、揚げ物/鮭のホップ揚げ
 唐辛子ソース、お食事/温玉ぶっかけ蕎麦
 ※3日前までにご予約ください。※土日祝日除く。

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)
 ※配達先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。(和風鉢盛) ☎093-671-1131(代)

PHOTO WEDDING
JUICY SHUTTER!
フォトウェディング

想いをカタチにするスタジオ「JUICY SHUTTER!」。おふたりに素敵に演出する豊富なドレスやおしゃれな和装、可愛らし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

COLUMN

**キュレーター、花田伸一の
 アート!アート!アート!**

抽象作品の鑑賞はちょっと苦手...という方も多いかもしれませんが、日本人はもともと得意とするところなのです。例えば茶の湯ではお茶碗の"景色"を拝見したり、書の世界では筆勢や枯れ具合の妙を味わったり、布の繊細な触り心地や色合いを愛でるなど。和空間を意識して作られた本作にも私たちの心に響く"景色"が広がっています。まずはその風情に身も心も委ねてみてください。



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。



秋本順子
 1946年生まれ、北九州市出身。1968年 武蔵野美術大学産業デザイン科卒業。1970年 ア
 リエ・ジュン主宰
 「うつろう」1995年 アルミニウムにエッチング/別館2階 桂の間

WEDDING PLAN
プチ結婚式プラン



限定5組様 10名様168,000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12月末日
 までに挙式、2018年8月末日までにご成約の Couples 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。

Since 1944
 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バーです。
 ※「Recipio(レキピオ)」とはレシビの語源であるラテン語
 ※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。

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。

〒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