

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

秋の特別フルコース「名画の中の料理」

パティスリー ミル・エルブ

「日田わさペーゼソース添え」

ワタリセファーム&ワイナリー

若松のデロワールから生まれる北九州初のワイナリー



Autumn

Vol.033

ダイニングカフェ chigusa

☎ ランチ11:15~14:00(L.O)
ディナー17:00~20:00(L.O)
☎ 本館1F
☎ 093-671-1131(代)

「やはたアート・マンス2018~バレットの樹~」連動企画
月替わりでシェフおすすめパスタの一品としてご提供。

・ランチ/パスタセット 1,300円(税別) サラダビュッフェ、パスタ、ソフトドリンク付
・ディナー/パスタ(単品) 1,000円(税別)



若松のテロワールから生まれる 北九州初のワイナリー。

元ミカン畑を開墾してブドウを栽培。
「国家戦略ワイン特区」として本格的に醸造を開始。

フランスのボルドーやロワール、イタリアのトスカーナなど、海沿いの土地には良質なワイン産地が多くあります。原料となるブドウ栽培に適した条件は気候(温度・日照時間・降水量)や土壌など様々あり、どこでも良いブドウが育つわけではありません。海に近い北九州市若松区有毛で農業を営む藤田佳三さんは、この土地でブドウ栽培からワイン造りに挑戦しています。

「年間を通じて気候が温暖で日照もあり、降雨量もそれほど多くない。この若松ならいいブドウが育つんじゃないかと思っただけです」

そう思った理由の一つが、農家の4代目である藤田さんが生まれた頃はミカンを栽培していたという農地が休耕地として空いていたこと。何とか自分が生まれ育った土地を有効に活かしたいという思いから、長野や宮崎のワイナリーに研修に行き、独学でブドウ栽培とワインの醸造法を研究。元ミカン畑だった土地を開墾し直し、2013年にブドウの苗木を植えてテスト栽培を始めました。

しかし、個人農家でブドウの栽培からワインの醸造まで行うのは容易ではありません。一般的にブドウの苗木を植えてから果実が収穫できるまでに最低でも2、3年かかり、さらに品質が安定するまでには約10年ほどかかるといわれています。試験的にブドウ栽培を始めたものの、その道りは長く、厳しいものがありました。そんな藤田さんの背中を後押ししたのが、国の「ワイン特区」の制度でした。

「酒税法で以前は年間6000L以上の製造義務があったのですが、ワイン特区では2000L以上に規制緩和されました。この制度を利用することによって小規模ワイナリーの新規参入が可能になり、藤田さんは福岡県で初の認定事業者として「ワタリセファーム & ワイナリー」を設立。5年かけて栽培してきたメルロー種をはじめ、今年から本格的にワインを醸造することになりました。

年末には新酒を出荷し、来年のGW頃には飲み頃のボトルを千草ホテルのレストランでも提供する予定です。



※取材協力・写真提供
ワタリセファーム & ワイナリー
北九州市若松区有毛1788
TEL:093-741-1949



～9月のシェフおすすめパスタ～
エド・ギオビーの「赤ピーマンのパスタ」



～10月のシェフおすすめパスタ～
クライブ・ブラックモアの
「お気に入りのアンチョビとトマトのパスタ」

この秋だけの期間限定
特別コースを提供

八幡東区エリアでこの秋9月22日(土)から10月28日(日)まで開催する新企画「やはたアート・マンス2018」は、バレットの樹。八幡駅周辺を回遊しながら「文化」「芸術」「音楽」「食」遊びなど小さなお子様からご年配の方まで、どなたでも参加可能な体験型イベントが盛りだくさん。千草ホテルでは、この秋だけの特別コース「名画の中の料理」と音楽のタベを開催します。

また、毎年恒例の「フランスレストランウィーク」でも同じコースを期間限定で提供。芸術、音楽とともに、美食をご堪能ください。

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)

パティシエ特製 秋の新作ケーキ

この時期にしか食べられない期間限定商品です。



期間限定
10/1~
380円(税別)

プレジール

ナッツとミルクチョコのクリームの中にアプリコットクリームを忍ばせたケーキ



期間限定
9/1~
380円(税別)

フォレノワール

バニラとキルシュを使用したムースの中にキルシュに漬け込み、グリオットを忍ばせたアルコールの効いたケーキ



期間限定
10/1~
420円(税別)

林檎と蜂蜜のタルトレット

りんごのコンフィチュールを忍ばせたタルトの上にマリネした林檎と蜂蜜のクリームをのせたケーキ



美食と芸術の秋に 2つのレストランイベント

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)

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2018 ～トレ・ボン!日本のテロワール～

毎年恒例の秋の美食イベント「フランスレストランウィーク」。ミル・エルブでは、書籍「名画の中の料理」をオマージュした期間限定のフルコースをご提供いたします。

ランチ、ディナーともに5,000円(税・サ込)

※2日前要予約 ※ダイナースクラブカード提示でワンドリンクサービス

2018年
9/22(土)~
10/8日(月・祝)

2020年 **NEWS** 2018/9/22sat-10/8mon
成人式振袖大展示会 11/23fri-25sun

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+着付け写真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

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 お一人様【昼】4,000円〜、【夜】5,000円〜/洋風会席料理 お一人様【昼・夜】5,000円〜/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〜、花束 3,000円(税別)〜。※アニバーサリーケーキ、花束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。

CAFE 2018/10/18tue
夜カフェ期間限定特典 1901鉄なベセット -11/18sun



「やはた」といえば「鉄」の町! 2015年7月に官営八幡製鐵所の関連施設が世界文化遺産に認定されたことを祝して誕生した今やダイニングカフェchigusa定番の超人気メニュー「1901鉄なベセット」。国産牛モモ肉をピリ辛特製醬で仕上げ、熱々の鉄鍋で食べる井ごはんはクセになるお味。1901年に始まった「まつり起業祭八幡」に合わせてお得な特別価格にて提供します。

期間限定で「1901鉄なベセット、お一人様1,901円(税別)」をとってもオトクな1061円(税別)の特別価格でご提供!【新鮮野菜のサラダ/鉄なベ井/小吸/香の物/ドリンク/アイスクリーム】※ディナータイム限定、1日限定10食(予約可)

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名様 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(チャペル入前式)・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※2019年3月末日までに挙式、2018年11月末日までに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 2018/9/1sat
納涼会、同窓会、懇親会にぴったりのお得なプラン
秋のご宴会プラン -11/15thu

豊富な秋の食材をたっぷりと使用した、様々な集まりにご利用いただける「食欲の秋」にぴったりのパーティプランです。



お一人様 4,100円(税・サ込)/メニュー:秋茄子とサバのエスカパベッシュ、ゴールドソースポークのクルミとリンゴのサラダ、秋刀魚とホウレン草の和風スバゲッティー、カボチャとベーコンのクリームグラタン、サーモンの白身魚ムース包み人参のクリームソース、鶏肉の薄切り、オレンジビガルド、キノコのガーリックピラフ、シャーベット/フリードリンク(2時間) お一人様 2,200円(税・サ込)〜(+ワイン、カクテル3種 2,700円(税・サ込)〜/洋風会席料理 お一人様6,200円(税・サ込)〜、和懐石料理 お一人様6,200円(税・サ込)〜、※3日前までにご予約ください。

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)
※配達は大九州市および近郊。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(洋風鉢盛)電話093-671-1131(代)

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

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

WEDDING PLAN
3〜6月挙式披露宴限定! ぜんぶコミコミ
SPRING WEDDINGプラン



ぜんぶコミコミSPRING WEDDINGプラン
60名 159万円/3・4・5・6月末までの挙式限定プランです!すべてコミコミなので安心です。プラン内容:挙式(チャペル入前式)/婚礼料理/フリードリンク/ウェディングケーキ/ウェディングドレス/カラードレス/タキシード/レンタルブーケ/会場使用料/会場コーディネート/会場装花/親族控室/着付室/司会/音響/ペーパーアイテム/引出物/引菓子/キャリーバック/介添料/記念写真1ポーズ/送迎バス2台
※2019年3・4・5・6月末迄の挙式、2018年11月末日までに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
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。



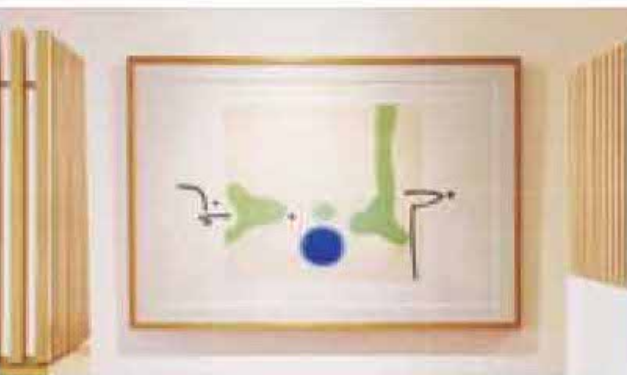
和懐石料理お一人様【昼】4,000円〜、【夜】5,000円〜/洋風会席料理 お一人様【昼・夜】5,000円〜/お子様ランチ お一人様1,500円〜※別途、上記価格に税金と奉仕料15%を頂戴します。/オプション:スタジオ写真 1ポーズ1セット13,000円(税別)。アニバーサリーケーキ2,000円〜、花束3,000円〜
※アニバーサリーケーキ、花束は別途、上記価格に税金と奉仕料15%を頂戴します。
※要予約。詳しくはお問い合わせください。

COLUMN
キュレーター、花田伸一の
アート!アート!アート!

作者のバスマアは1950年代イギリス美術教育界に「基礎デザイン」を導入した人物。平面や空間に色や形をどのように配置、構成していくかをカリキュラム化しました。ではこの絵画はデザインなのか。いえ、やはりアートでしょう。デザインは他者からの要請に対する応答、アートは内発的な欲動による産物。ちなみに作品名の「Senza titolo」はイタリア語で「無題」。



花田 伸一
北九州市立美術館の学芸員、九州芸術館の学芸員を経て、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。



ヴィクター・バスマア
1908年チェルシャム生まれ、イギリスの画家。ロンドンの美術工芸専門学校の夜間の絵画コースで学ぶ。1998年没。[Senza titolo 3 - 1989]1989年 エッチング・アクアプリント、和紙のコラージュ/本館1階展示にむす

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バーバーです。
※「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・サ込」と略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
☎093-671-1131(代表) ✉hotel@chigusa.co.jp