

# 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/](http://www.chigusa.co.jp/)

  
千草ホテル  
Chigusa Hotel



フランス料理 ミル・エルブ

北九州×釜石市のクリスマス限定コラボディナー「鐵のHeart」

パティスリー ミル・エルブ

パティシエ特製のケーキで、今年も特別なクリスマスを

溝上酒造 × 古代米

北九大の学生が育てた古代米から造る、ほんのり朱いお酒「とよとよ」

Winter  
Vol.034

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)

2018年  
12月22日(土)  
~25日(火)  
ディナータイム限定



フォアグラのテリーヌ  
釜石伝統の甲子柿とともに

ミルエルブのクリスマスディナー  
北九州×岩手県釜石市のコラボディナー  
鉄のHeart

お1人様12,000円(税別) 2日前までの完全予約制



北九州あわびと釜石の泳ぐホタテ  
グルノーブル風

- アミューズ  
オードブル  
フォアグラのテリーヌ  
釜石伝統の甲子柿とともに  
スープ  
豊前本ガニのビスケット  
魚介料理  
北九州あわびと釜石の泳ぐホタテ  
グルノーブル風  
お口直し  
岩手「わっぱカシードル」のグラニテ  
肉料理  
和牛ロース肉のボワレ  
クリスマス特製デザート  
~冬恋~  
プティフルに  
鉄釜石シュレットを添えて

取材協力先  
丸福水産株式会社  
北九州市小倉北区  
西港町94-22  
☎ 093-592-0500

釜石市役所水産課  
釜石産物協議会  
株式会社かまいしDMC  
ヤマキイチ商店  
岩手県釜石市平田6-83-9  
☎ 0193-26-5749



鉄の街・北九州と釜石の食材が、  
新たな美味を生むコラボレーション。

北九州市と釜石市は、ともに新日鐵住金株式会社的主力工場を擁してわが国の近代産業の発展を支えた「鉄の街」。その歴史的なつながりや東日本大震災の復興活動を通じて培われた友好関係から、平成25年に両市の間で連携協力が協定が結ばれました。また、両市はそれぞれ日本海、太平洋に面し、豊かな海の幸に恵まれた土地柄でもありますが、千草ホテルでは、そんな両市の食材を使ったコラボディナー「鉄のHeart」を期間限定で提供いたします。

北九州市からはその名もズバリ「北九州あわび」。響灘に面した若松区の岩屋漁港は以前から天然アワビが水揚げされていましたが、安定的な供給を目指して2016年に丸福水産が陸上養殖事業を開始。同社の特許技術である「酸素ナノバブル」を応用した国内初のシステムで養殖に成功しました。直径60〜80ナノメートル(ナノは10億分の1メートル)という微細な酸素の気泡を汲み上げた海水に封入することでアワビの成長を促進することができ、食感、風味とも天然ものに引けを取らず、和

食から洋食まで幅広く使える食材として注目されています。これまでは丸福水産の直営店でしか食べることができなかったが、「冬の特別ディナー」から千草ホテルでもご提供することになりました。また、岩手県釜石市から「泳ぐホタテ」を出荷しているのは、同市のヤマキイチ商店。入江の深いリアス式の三陸海岸では森のミネラルをたっぷり含んだ山水が海に注ぎ込まれるため、ここで養殖されるホタテは栄養に恵まれ、その値段は日本一といわれています。熟練の漁師が育て上げた活きホタテを海にいたる状態のまま、独自の手法で全国に発送しているのが「泳ぐホタテ」です。まさに鮮度が命の食材、だけあってその美味しさは折り紙つきです。

釜石の特選食材を組み合わせてお互いの美味しさをより引き出し、千草ホテル伝統のレシピで仕上げた「北九州あわびと釜石の泳ぐホタテグルノーブル風」は、この冬だけ食べられる季節限定のスペシャルティ。クリスマス特別ディナーとして、ぜひこの機会にご賞味ください。

北九州市からはその名もズバリ「北九州あわび」。響灘に面した若松区の岩屋漁港は以前から天然アワビが水揚げされていましたが、安定的な供給を目指して2016年に丸福水産が陸上養殖事業を開始。同社の特許技術である「酸素ナノバブル」を応用した国内初のシステムで養殖に成功しました。直径60〜80ナノメートル(ナノは10億分の1メートル)という微細な酸素の気泡を汲み上げた海水に封入することでアワビの成長を促進することができ、食感、風味とも天然ものに引けを取らず、和

食から洋食まで幅広く使える食材として注目されています。これまでは丸福水産の直営店でしか食べることができなかったが、「冬の特別ディナー」から千草ホテルでもご提供することになりました。また、岩手県釜石市から「泳ぐホタテ」を出荷しているのは、同市のヤマキイチ商店。入江の深いリアス式の三陸海岸では森のミネラルをたっぷり含んだ山水が海に注ぎ込まれるため、ここで養殖されるホタテは栄養に恵まれ、その値段は日本一といわれています。熟練の漁師が育て上げた活きホタテを海にいたる状態のまま、独自の手法で全国に発送しているのが「泳ぐホタテ」です。まさに鮮度が命の食材、だけあってその美味しさは折り紙つきです。

食から洋食まで幅広く使える食材として注目されています。これまでは丸福水産の直営店でしか食べることができなかったが、「冬の特別ディナー」から千草ホテルでもご提供することになりました。また、岩手県釜石市から「泳ぐホタテ」を出荷しているのは、同市のヤマキイチ商店。入江の深いリアス式の三陸海岸では森のミネラルをたっぷり含んだ山水が海に注ぎ込まれるため、ここで養殖されるホタテは栄養に恵まれ、その値段は日本一といわれています。熟練の漁師が育て上げた活きホタテを海にいたる状態のまま、独自の手法で全国に発送しているのが「泳ぐホタテ」です。まさに鮮度が命の食材、だけあってその美味しさは折り紙つきです。

食から洋食まで幅広く使える食材として注目されています。これまでは丸福水産の直営店でしか食べることができなかったが、「冬の特別ディナー」から千草ホテルでもご提供することになりました。また、岩手県釜石市から「泳ぐホタテ」を出荷しているのは、同市のヤマキイチ商店。入江の深いリアス式の三陸海岸では森のミネラルをたっぷり含んだ山水が海に注ぎ込まれるため、ここで養殖されるホタテは栄養に恵まれ、その値段は日本一といわれています。熟練の漁師が育て上げた活きホタテを海にいたる状態のまま、独自の手法で全国に発送しているのが「泳ぐホタテ」です。まさに鮮度が命の食材、だけあってその美味しさは折り紙つきです。

北の三陸と南の響灘で育ったとびきりの海の幸。生産者の思いをテーブルへお届けします。

パティシエ特製のケーキで、  
今年も特別なクリスマスを。

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)

限定  
80個  
15cm



クリスマスデコレーション  
15cm 3,900円(税別) / 18cm 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は千草ホテルの自信作!毎年、大人気のケーキです。「くわの農園」の甘くて美味しい「あまおう苺」を贅沢に飾りました。

限定  
20個  
18cm



エクラ・ド・ノエル 4,500円(税別)  
「エクラ」とは輝きという意味です。フランス産ヴァロナーのショコラを使用した濃厚なショコラクリームに、パッションのムース、キャラメルとミルクチョコを合わせたムースを使っています。ザクザクした食感のパイとともに、艶々としたグラサージュで仕上げました。

限定  
20個  
5号17cm



ミュスカ・ド・ノエル 5,000円(税別)  
フランスでクリスマスを家族とともに楽しむ甘口の白ワイン「ミュスカ・ド・ノエル」を贅沢に使用したクリスマスのスペシャルティです。ナッツとショコラクリームに、ミュスカ・ド・ノエルのジュレとイチジク・プラム・アプリコットのコンフィとヘーゼルナッツの生地とともに、ミュスカ・ド・ノエルとクリームチーズのクリームでデコレーションしたクリスマス特別限定商品です。

12月16日(日)まで予約受付、12月20日(木)~25日(火)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。

割烹にしむらより  
「鮑のやわらか煮と車海老の艶煮」



取材協力  
満上酒造  
北九州市八幡東区景勝町1-10  
☎ 093-652-0289



古代米から造ったほんのり朱いお酒。

北九州大学の学生と地元酒蔵がコラボ。  
北九州地方は縄文末期に日本で最も早く稲作が始まった地域のひとつ。縄文の人たちはどんなお米を食べていたのだろうかという疑問から、北九州大学3年生の本田真悠さんを中心にしたグループは小倉南区で古代米(紫黒米)を栽培をしています。さらに昨年初収穫を迎えた古代米を使い、八幡東区の満上酒造の協力を得て日本酒づくりにチャレンジ。ロゼワインを思わせるほんのり朱色の日本酒は「とよとよ」と名付けられ、見た目によらず辛口に仕上げられました。今年も11月に無事稲刈りを終えて春先にかけて仕込みに入り、GW前後には千草ホテルでも提供する予定です。

※写真はイメージです。

2021年 NEWS 2019/1/25fri-1/27sun  
成人式振袖大展示会 2/23sat-3/3sun

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 2018/11/16fri  
忘新年会プラン - 2019/2/3sun

豊かな海の幸、山の幸に恵まれた新鮮な旬の食材を使った、忘新年会プランをご用意いたしました。一年の締めくくりと新年のスタートを、ホテルならではの忘新年会の料理でお楽しみください。



パーティー料理 お1人様¥4,100(8名様より)  
(税・サ込) / 洋風会席 お1人様¥6,200(4名様より)  
(税・サ込) / 和懐石 お1人様¥6,200(4名様より)  
(税・サ込) / 和懐石 お1人様¥8,200(4名様より)  
(税・サ込) / 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)~) / ※2日前までにご予約  
ください。※写真はパーティー料理

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・サービス料別)~ / お子様お宮参りプランお子様お宮参り衣装+写真1ポーズ(六つ切り)22,000円(税別)~(通常価格36,800円)

VALENTINE 2019/2/1fri-2/14thu  
千草オリジナル バレンタインスイーツ

カカオ発酵の専門家により味と香りが追求されたカカオによるサスティナブルチョコレート、カカオ・トレースのチョコレート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。



■ザッハトルテ 15cm 1,800円(税別)  
しっとり焼き上げた生地でアプリコットジャムをサンドレグラサージュショコラで、コーティングした古典菓子です。■ボンボンショコラ 4個入 1,000円(税別) (ルビーショコラと桜のボンボン・辻利抹茶のトリュフ・ゆずと和ハチミツのトリュフ・恋の浦の塩キャラメル) ■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ニ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) 辻利の抹茶を贅沢に使用した口溶け滑らかな生チョコ

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せんか? 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 和洋28品セット 4~5名様分 24,000円(税込)  
※お申込みは12月24日(月)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)で配達もいたします。詳細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!

濃密な色合い。動きある形。何ともジューシー絵画空間です。抽象画が苦手な人でも「味覚」を想像しながら「目で味わう絵画」として見てみると楽しめるのではないのでしょうか。「美学」という学問が誕生したのは18世紀ドイツのことですが、当時は「さっぱりする」「もたれる」など「食」にまつわる単語を借りて美術品を論じることも多かったそうです。本作のお味はいかがでしょうか?



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。

CAFE カフェ ランチ、ディナーともにご提供  
かまいし御膳

岩手県釜石市の秋冬の味覚としておなじみの「サンマのみりん干し」と三陸の海藻入り味噌汁、釜石のおばあちゃんの味としておなじみ「かまだんご」など、北九州で釜石の伝統和食が食べられるお得な御膳です。



お1人様様1,800円(税別)  
内容・メイン:釜石直送!さんまのみりん干し・小鉢:いわしのピリ辛煮・小吸:三陸の海藻入り味噌汁・だし巻き卵、藤勇の生醤油みぞれ付き・ごはん・水菓子:釜石「かまだんご」

CAFE ディナータイム限定  
レモンステーキフェア

長崎県佐世保市が発祥と言われる「レモンステーキ」、ステーキとすき焼きと焼肉の「いいとこどり」をした人気メニューを千草オリジナルアレンジで。薄切り牛肉をアツアツの鉄板の上で焼き、レモンがアクセントの醤油だれ風ソースをかけて。鉄板に残ったソースまでごはんと混ぜていただくのがポイントです。



お1人様様1,800円(税別)  
内容・新鮮野菜の彩サラダ・レモンステーキ・ライス(大盛・お替り無料サービス)・選べるソフトドリンク付き

WEDDING PLAN 家族婚プラン

最大30名様まで限定の挙式、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 10名様293,000円  
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(チャペル挙式)/ウェディングドレス/タキシード/美容着付料・婚写真1ポーズ※1名様追加12,500円※2019年6月末日までに挙式、2019年2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。

WEDDING PLAN 限定5組・4月挙式披露宴限定  
平成最後の結婚式(4月挙式限定)プラン



【挙式料全額プレゼント】80名 169万円  
4月未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/介添料/記念写真3ポーズ/送迎バス1台  
※2019年4月の挙式、2019年2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 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・サービス料別)~ / お子様お宮参りプランお子様お宮参り衣装+写真1ポーズ(六つ切り)22,000円(税別)~(通常価格36,800円)

COLUMN



辰野登恵子  
1950年長野県岡谷市生まれ、2014年没  
1996年第46回芸術選奨文部大臣新人賞、2013年第54回毎日芸術賞受賞  
「題不詳」1992年 リトグラフ / 別館4階 廊下

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。

〒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