

2019 Spring Vol.035

Chigusa Recipio

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



Chigusa GOCHISO Project

心をつくす、
千草のご馳走。


千草ホテル
Chigusa Hotel



千草ご馳走プロジェクト

新しい美食の発見へ、食材ハンター・小野山美緒が走る。

フランス料理ミル・エルブ

彩り豊かな旬の地物野菜たっぷりのお得な季節のランチコース。



Chigusa GOCHISO Project

心をつくす、千草のご馳走。



新しい美食の発見へ、食材ハンター・小野山美緒が走る。

2月&3月のランチコース

2019年3月31日(日)まで
お一人様2,500円(税別)/ご予約優先
※団体様等ご利用により
貸切となる場合がございますので、
事前のご予約をお願いします。

宮本さんが届けてくださる
彩り豊かな旬の地産野菜たっぷりの
お得なランチコース。

オードブル
自家製・お茶の菓のスムース・サーモン
クレーム・ド・トリュフ
お茶の葉で下処理をし自家製スムースを施したサー
モンにトリュフの芳醇な香りを添えて。

メインディッシュ
(いずれも1品お選びください)

- A. 本日の魚河岸直送の魚料理
※魚料理は仕入れ状況により
種類・調理法が変わります。
- B. 国産牛赤肉のブルゴーニュ風煮込み
ブルゴーニュ地方のワインをたっぷり使用し、
トロトロになるまでじっくり煮込んだ
シユブ自慢の一品。
- C. 宮崎県産おいらも豚の低温ロースト
ポワローの風味で
旨みたっぷりの風味を活かし低温で
じっくりローストしたおいらも豚を、
ポワロー(西洋ネギ)たっぷりの
パン粉を添えて新たな食感に。
玉ねぎやケッパー、コルニッションなどを
細かく刻んだサッパリとした
ラヴィグソットソースで。

シェフ特別日替わりデザート
パン、コーヒー



この日

訪れたアグ

リゾット農園で

は冬野菜と春野菜の端

境期でしたが、葉物を中心に色

とりどりの美しい野菜が作ら

れていました。宮本さんは新規

就農の支援も行って、最近

は若い世代で農業に就く人が

増えてきているそうです。小野山

も畑に入り、その場で野菜を

摘んで味を確かめながら生産

者との情報交換を行いました。

取材協力

お届け八百屋「グリーンムーン」
アグリノート農園
北九州市若松区安屋57-1
地産高社福津いっさい
福岡県福津市福間3-47-1 ☎ 0940-72-6333

わつています。

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

と人のつながりが新

しい美食の発見があ

ります。小野山は

日々新しい食材を求

め、産地を駆けま

わつています。

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)

国産牛赤肉の
ブルゴーニュ風煮込み

自家製・お茶の菓のスムース・サーモン
クレーム・ド・トリュフ

宮崎県産おいらも豚の低温ロースト
ポワローの風味で

フランス料理を美味しく、楽しく食べるために。
ルールやマナーを知れば、
さらに食への興味が深まります。



サービスのプロが 分かりやすい解説

北九州における
西洋料理の先
駆けとして先
格的なアラ
ンズ料理を
提供して来た
千草ホテル。以前
に比べると、お客様に
フルコースを食べていただく
機会が増えてきたことを実感
していますが、「テーブルマナー
が苦手」という声も伺います。
そんなお客様の求めに応じて
千草ホテルでは、「テーブルマ
ナープラン」をご用意してお
ります。フランス料理のマン
ナーは、決して堅苦しいもの
ではなく、楽しく食べる
ための決まりごとや心がまえ
サービスのプロが講師として
分かりやすく、楽しく説明いた
します。また、新人社員の方等
に向けた宴席での嗜み方を、女将
自らがご教授する和食版もご
ざいます。

千草ホテル テーブル マナー



2020年 **NEWS** 2019/3/16sat-31sun
成人式振袖大展示会 4/27sat-5/6mon

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



2019/5/8wed-12sun
MOTHER'S DAY
 千草オリジナル 母の日限定スイーツ

■ケーキ・セーデル 「セーデル・ブレンド」ティーパック2個セット付2,800円(税別) スウェーデン王室ご用達でノーベル授賞会等で振舞われる紅茶を手がける、パーノン=モリス氏の紅茶セーデルブレンドを使用し、しっとり香り豊かに焼き上げた母の日限定ケーキ。
 ■「セーデル・ブレンド」クラシック缶(100g入り)4,400円(税別) パーノン=モリス氏の特製ブレンドティー「セーデルブレンド」、ブレンド工房「Tea Centre of Stockholm」を模したクラシック缶入り。北九州市内では、千草ホテルおよび北九州市立美術館併設の「カフェ・ミュゼ」、精々谷ガーデンアガラスのみの取扱販売品です。



2019/3/1fri-4/30tue
DINING GATE
 夜カフェ 千草スペシャル洋食フェア・第一弾!

ダイニングカフェchigusaのディナータイム限定「夜カフェ」に、懐かしの千草オリジナル洋食が大復活! 千草ホテルでしか味わえない期間限定メニューですので是非この機会に。



2019年3月1日(金)~4月30日(火)まで
 ディナータイム限定:17:00~20:00(L.O)

■ステーキキーマイス 1,800円(税別) / 千草の大人気サーロインステーキと玉ねぎベースの特製ジャボネソース、コクと香りが食欲をそそる特製ガーリックバターライスを添えて、■大エビフライ&海老ピラフ 1,800円(税別) / 食べ応えバツグンの大エビフライと自家製タルタルに、パパラ食感も美味しい海老ピラフを添えて、いずれも新鮮野菜の彩サラダ、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・美容室付料・婚写真1ポーズ※1名様追加12,500円※2019年8月末日までに挙式、2019年5月末日までにご成約のダブル対象。※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。

千草ホテルの **PLAN** -2019/5/31fri
春の歓送迎会プラン

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す。



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2,200円より(税込) ※2日前までにご予約ください。※写真はパーティー料理

2019/3/8fri-14thu
WHITE DAY
 ホワイトデー

素材の風味を生かした上品な甘さと香ばしい食感が魅力の焼き菓子。ホテルパティシエが一つ一つ丁寧に焼き上げた伝統の味わいは、ホワイトデーギフトとしても喜んでいただけるはず。予約をしていただくと、待たずにお渡しできます。



■ケーキ・ルージュ 2,000円(税別) / フランボワーズとライチのビュレを使用した生地、フレッシュのフランボワーズをいれしっとり焼き上げた苺のフォンダン(砂糖衣)で仕上げ、ライチのコンフィチュールとビスターオに藍莓の砂糖漬を飾ったスイーツです。■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、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、塩バターキャラメル・グラントの塩を使った塩バターキャラメルのクレーム、ビスターシュ:イタリア産ビスターオを使用したガナッシュ、シヨラ:ワローナ社のカラライブを使用したガナッシュをサンド。

GIFT
 割割にしむら 冷凍ギフトのご案内

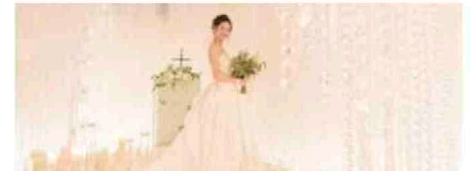
料亭の味をご家庭でもお気軽に楽しんでいただけるように、亭主 西村弘自慢の酒肴珍味セットを冷凍ギフトとして店内で販売しております。ご自宅用、またはご贈答用のギフトにいかがでしょうか。



北海道産 昆布山椒煮700円(税別) / 錦崎直送 活イカと雲丹の塩辛1,200円(税別) / 昆布ちりめん1,000円(税別) / 数の子松前漬1,000円(税別) / くさげの雲丹酢和え1,100円(税別) / (内容量:いずれも100g) ※写真は5品セット5,000円(税別)です。表示はご自宅用パッケージ価格です。贈答用ギフトの場合は、別途送料・包装料を頂戴いたします。※写真は盛り付け例です。季節により商品内容が変わります。※ご贈答用ギフトは箱の大きさや中身を自由にお選び頂けます(3品セット3,200円より) ※賞味期限:冷凍1ヶ月(解凍後は冷蔵7日間) ※販売は店頭または地方発送も承ります。すべて税別価格です。

7・8・9月限定! **WEDDING PLAN**
 増税前かけこみ大感謝祭プラン

2019年7・8・9月限定! 5組までの増税前のお得なプランです。



限定5組様 80名様1,980,000円

内容:挙式(チャペル前式) / 婚料理フルコース / フリードリンク / ウェディングケーキ / 会場使用料 / 親族控室 / 新郎新婦着付室 / 司会料 / 音響照明料 / 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 / 会場装花 / ベーバーアイテム / 引出物 / 引手 / キャリヤーバッグ / 介添料 / 記念写真1ポーズ / 送迎バス2台※2019年7・8・9月の挙式、披露宴をご成約のダブル対象。※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
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(1人様4,000円~ / 夜5,000円~)・洋風会席(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~) ※ミニプレゼント付き ※別途消費税・サービス料がかかります。

COLUMN
キュレーター、花田伸一の
アート!アート!アート!

大量の既製品によるダイナミックな作品で知られる英国の彫刻家。本欄でも前に大量のマッチによるマスク作品(1987年)が紹介されました。本作制作は1993年。彼の表現の核にあるのは少年の遊び心、あるいはイタズラ心全開のあっけらかんとした痛快さ。浮ついた時代の産物なのか、息苦しさの裏返しなのか、表現の向こう側には社会に渦巻く危うげな欲望が見てとれます。



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。



デビッド・マック
 1956年スコットランド生まれ、ロイヤル・カレッジ・オブ・アート修了。ニュー・ブリッティッシュ・スクール・オブ・アートの旗手として知られる。untitled 1993年制作 コラージュ(ブランドローイング)

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・サービス料込みの金額は、「税込」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 駐車場80台無料
 ☎ 093-671-1131(代表) ✉ hotel@chigusa.co.jp