

2019 Summer Vol.036

Chigusa Recipe

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

究極の黒毛和牛「伊萬里牛」を贅沢に使ったスペシャルコース。

夏のスイーツ

爽やかな酸味と甘みのハーモニーをお楽しみください。



Chigusa GOCHISO Project

心をつくす、千草のご馳走。



肉好きシェフ・荒木龍治が選んだ究極の黒毛和牛。

美しい自然に囲まれた環境にある牧場で、生産者が一頭一頭丹精を込めて育てた伊万里牛。

佐賀県伊万里市の小高い山にある竹の古場公園は玄海国立公園にも指定されており、初夏にはつじの名所としても知られています。この美しい自然に囲まれた環境の中にあるのが「松尾勝馬牧場」です。眼下の伊万里湾から潮風が吹いてくる広大な敷地内で育てられているのが、佐賀を代表するブランド肉の「伊万里牛」。他にも肉好きを認める「フランス料理 ミル・エルブ」シェフの荒木龍治が、究極の牛肉を求めて生産者の元を訪れました。

「松尾勝馬牧場」が牛の飼育を始めたのは昭和42年のこと。最初はわずか5頭からの出発でしたが、飼育の配合や飼育方法に創意工夫を重ね、全国の共励会、共進会などで数々の賞を受賞、やがて佐賀県内の畜産家が勉強に訪れるまでになったといわれています。最大のポイントは飼育環境へのこだわり。牛が快適に伸び伸びと過ごせるように区画を広くとり、常に清潔に保った牛舎内にはクラシック音楽が流れています。極力ストレスのない環境を作ることで、肉質の良い牛を育てています。「伊万里牛」はすべて黒毛和牛で、九州をはじめとする全国の産地に足を運び、血統や母牛の産歴などの基準をクリアした上で実際に目で確かめ



た仔牛だけを仕入れていきます。さらに、仔牛から成長するにつれて徐々に餌の配合を変え、牛舎も移動させながら一頭一頭の状態に合わせて丹精を込めて約20ヶ月間。平均的な牛よりも一回り大きな体に育った牛は、小豆色の濃いめの色に程よくサシが入った最高級の肉質に仕上がります。牧場直営店のレストランで試食した荒木も、「赤身肉に深味、旨味がありますね」と太鼓判。「どんなに良い肉でも火を通しすぎると味が損なわれるので、この旨味が伝わるような調理法で提供したい」と思いますが、また、内臓など普段使わない部位にもチャレンジしたいですね」と、早速料理の構想を練っていました。



千草ホテルでは、この「伊万里牛」を使った夏の特別コースを提供いたします。なかなか食べることができない希少なご馳走として、ぜひこの機会にご賞味ください。

取材協力：松尾勝馬牧場
まっお食肉卸株式会社
ステーキハウスレストラン 勝
佐賀県伊万里市二里町大里甲1780
TEL 0955-22-6661
後援：佐賀県伊万里市産業部農業振興課・観光戦略課
伊万里鍋島焼協同組合

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)



伊万里牛ヴァリエ

「松尾勝馬牧場・伊万里牛 スペシャルコース」

期間：2019年6月1日(土)~7月31日(水) お一人様12,000円(税別) ※要3日前予約

国内でも最高品質の黒毛和牛のこだわりの生産者として名高い松尾勝馬牧場より直送の「伊万里牛」と、盛り付けにもこだわり、伊万里焼の皿を使用した贅沢なスペシャルコースです。期間中はロビーにて「伊万里焼風鈴」の涼しげな音色もお楽しみ頂けます。

コース内容

～前菜盛り合わせ～

「伊万里牛ヴァリエ」・ミノフリット・ハツのコンフィ・前バラ肉リゼット・アキレス腱のゼリー寄せ・牛ホホ肉のプレゼ
伊万里牛の希少部位をふんだんに使用し、レストラン料理長・荒木がフレンチの技法を駆使したヴァリエーション豊かな盛り合わせです。

～スープ～

「自家製コンソメスープ」

伊万里牛の骨とすね肉のミンチをたっぷり使用し、伝統的な手法で伊万里牛本来の濃縮された旨みをしっかりと抽出したシェフ自慢のコンソメスープです。

～メイン～

「伊万里牛ランイチと夏野菜の炭火焼き」

伊万里牛の脊中～尻部分の凝縮された赤身の旨味を存分に引き出すよう炭火でじっくりローストした一品です。

～デザート～

「涼音～伊万里に想いをよせて～」

世界緑茶コンテスト2018で金賞を受賞した「伊万里ほの香」(茶幸庵・山口製茶園)を使用し「涼しい音色」をイメージした特製デザート

※「伊万里牛」は、松尾勝馬牧場の登録商標です。



伊万里牛ランイチと夏野菜の炭火焼き

夏にふさわしい、爽やかな酸味と甘みのハーモニーをお楽しみください。

タルト・シトロン
7月1日(月)～



タルト・シトロン 400円(税別)
タルト生地、ミルクのコンフィチュールと生地の上に、レモンクリーム、生クリームとショコラでデコレーションしました。

シブースト・トロピック
7月1日(月)～



シブースト・トロピック 400円(税別)
ココナッツのダックワーズ生地とココナッツムースの上に、パッション、パイナップル、マンゴーを使用したシブーストをのせたケーキです。

ヤオルト
6月1日(土)～



ヤオルト 400円(税別)
サブレ生地の上に水切りヨーグルトとクリームチーズのムースをのせ自家製ブルーベリーのコンフィチュールをアクセントに使用しました。

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)

2021・2022年 NEWS 2019/6/1sat-6/9sun
成人式振袖大展示会 7/13sat-8/31sat

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 7/13(土)~8/31(土) 草履バッグフェア同時開催中
 ※8/13(火)~15(木)は夏期休暇になります。

PLAN

アルバム付きフォトウエディング

結婚式は挙げないけど写真だけは残したい方のご要望にお応えしたアルバム付きのフォトウエディングです。千草ホテルのチャペルや神殿、おしゃれな和室で素敵なシーンを残します。



■120,000円(税別)/新婦ドレス1点、新郎タキシード1点、(データ30カット、アルバム付き)
 ■180,000円(税別)/新婦ドレス1点・和装1点、新郎タキシード1点・教付1点(データ60カット、アルバム付き) 問い合わせ先:ドレス・ノツツェ 電話093-663-1787 www.nozze.jp

納涼会、同窓会、懇親会にぴったりの PLAN 2019/6/3mon-8/30fri
夏のご宴会プラン ※土日祝日除く、3日前まで要予約

今年もビールのおいしい季節がやってきました。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1人様5,000円(税・サービス料込)フリードリンク2時間、メニュー:スパイシーポテト、イカのマリネとコールスローサラダ、牛シヤブのエスニック春巻き 味ネギ添え、レモンクリームスパゲッティ、イワンと揚げ茄子のトマトグラタン、骨付きスペアリブの黒酢ビール煮込みとオニオンリング、チョリソーソーセージのドライカレーピラフ
 □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1人様6,000円(税・サービス料込)、フリードリンク2時間、メニュー[小鉢]うずみ豆腐、鶏ささ身、針パプリカ、貝割大根、梅肉、[吸物]もろこし真丈、合鴨南蛮汁、一文大根、人参、岩水雲、青葱、山葵 [造り]鱈の叩き、サニーレタス、赤玉葱、人参、土佐酢、ボン酢ジュレ、二十日大根 [煮物]南丸五餅、福岡豆腐、冬瓜、鶏そぼろ籠甲揚げ、クコの実 [替り]浅利バター焼き、占地、ヤングコーン、パプリカ、酢漬ジュレ、キャベツ、大根のコブサラダ和え [揚物]鱈のアヤムゴレン風、鶏の甘酢かけ、海老煎、フリレタス、青唐、胡麻、トマト白ワイン煮、レモン、枝豆、カニカマだし巻き [お食事]和風冷麺、豚ロース焼製、錦糸卵、胡瓜、海苔、若芽、松の实、白髪葱 ※3日前までにご予約ください。

6・7月 DINING CAFE 2019/6/1sat-7/31wed
**夜カフェ・サクサク&ジューシー!
 超肉厚ロースとんかつフェア**

夏バテ防止にもピッタリ!疲労回復にビタミンB1がたっぷり含まれる豚肉の旨味をしっかりと味わっていただく、肩ロース部分を超厚切りに仕上げたシェフ自慢のジューシーでサクサクの肉厚とんかつです。



■ディナータイム限定:17:00~20:00(L.O) お一人様1,600円(税別) とんかつ/ご飯/香の物/小鉢/小吸*ご飯、小吸はおかわり自由

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(祝い膳) 電話093-671-1131(代)

WEDDING PLAN
プチ挙式プラン



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・婚写真+会食プラン、婚料理フルコースフリードリンク、1名13,000円(30名様まで) ※2019年12月末日までに挙式、2019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。

WEDDING PLAN

千草生誕105周年特別プラン

婚礼料理10,000円のコースが13,800円のコースにグレードアップ!さらにNEWチャペル挙式をプレゼント!お得なパッケージプランです。



限定5組様 60名様1,590,000円
 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(チャペル前式)、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、送迎バス1台 ※2019年12月末日までに挙式、2019年8月末日までに60名以上の挙式・披露宴をご成約の 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

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:[昼]4,000円~[夜]5,000円~
 洋風会席: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。

COLUMN

キュレーター、花田伸一の
アート!アート!アート!

まるで子どもが描いたような絵。作者には1950~51年にザクロを描いた石版画群があり、おそらく本作もその一つと思われます。作者は1920年代シュルレアリスム運動に関わった一人。この運動は無意識の働きを解放しながら新たな表現を生み出そうとする試みでした。その背景には理性への疑いと反省があります。いつの世も戦争を始めるのは理屈や道徳を重んじる「理性」的な大人達だからです。



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。



アンドレ・マッソン
 1896年フランス、パルニー・シュル・テラン生まれ、1987年パリにて没。シュルレアリスム運動に参加し、アメリカに移住後、フランスに戻る。untitled 制作年不詳 リトグラフ 千草ホテル本館4階エレベーターホール



「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 駐車場80台無料
 ☎ 093-671-1131(代表) ✉ hotel@chigusa.co.jp