

2019 Autumn Vol.037

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

フランスレストランウィーク2019連動企画
「漁師とつくるおさかなフレンチ」

秋の新作スイーツ

実りの秋をイメージした新作スイーツ。



Chigusa GOCHISO Project

心をつくす、千草のご馳走。

漁港を訪ね歩いて着想を得る、向野祐介のフレンチ。

鐘崎、対馬、豊前などの漁港を訪ね歩き、漁師と直接向き合って新しい料理を創造する。

遙か沖合に大島、沖ノ島を臨む、鐘崎漁港。宗像大社の女神が鎮座する大島、沖ノ島周辺の海域は豊かな漁場で、宗像の漁師とは古くから深い関わりがありました。毎年10月に行われる宗像大社の秋季大祭「みあれ祭」では大漁旗を掲げた大船団が大島まで海上神幸を行い、漁の安全と豊漁を祈願しています。

この日、「フランス料理ミル・エルブ」副料理長・向野祐介が鐘崎漁港を訪れたのは、漁師の桑村勝士さんが帰港するのを待つためでした。桑村さんは主に宗像、鐘崎名産のヤリイカを釣る専業漁師。釣り上げたばかりのヤリイカはガラスのよう



に透き通り、その場で活け締めにしたイカを仕入れてホテルの厨房に戻り、千草ホテルのレストラン部門では、魚介類のほとんどを鐘崎、対馬、豊前などの漁港から直接仕入れていきます。魚の水揚げは天候に大きく左右されるため、以前は安定して仕入れるには市場や卸売業者から買い付けるしかありませんでした。しかし、現在では各地の漁師が積極的に情報発信をし、市場を介さずに流通する仕組みが整いつつあります。漁師とのコミュニケーションを深めることで直接買い付けることができるようになり、そのツールとして活用しているのがLINEなどのSNS。向野のスマートフォンには漁師から「活きのいい魚が揚がったよ」と写真付きでメッセージが送られてきます。



また、送られてくる魚の中には、普段市場では見られない珍しい魚種が混ざっていることもあり、和食と違ってフランス料理では魚介のレシビが限られるのですが、どういふ風に料理しようかと考えるのも楽しいですね」と向野。漁師と料理人のコラボレーションによって、新しい料理が生まれることでもあります。

「北九州あわび」とフォアグラのソテー
うきは市・明果園の爽やかな梨のソースで

※写真はイメージです。

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)

前菜盛り合わせ



「漁師とつくるおさかなフレンチ」

※「フランスレストランウィーク2019」連動企画
期間：2019年9月20日(金)~10月31日(木) 価格：お1人様8,000円(税込)
※ランチ、ディナーともにご利用いただけます。※要3日前予約
※天候や仕入れ状況により食材が変更となる場合もございます。
※フランスレストランウィーク期間9/20(金)~10/6(日)は、ダイナースクラブカード提示でワンドリンクサービス

～前菜盛り合わせ～
対馬直送・伊奈サバのブランドド
自家製カツオ節〜対馬のハグツォ〜
鐘崎のあなごちゃん〜ゴボウのテリーヌ
旬の魚のマリネ 蜂蜜ビネガー風味
鐘崎のイカ墨チーズサレ

～魚料理～
鐘崎直送ぶどうイカのファルス 玄界灘のブイヤベース仕立て

～メイン～
「北九州あわび」とフォアグラのソテー
うきは市・明果園の爽やかな梨のソースで

本日のシェフ特製デザート
パン、コーヒー



爽やかな秋をイメージした新作スイーツ。

フロマージュ・ブラン
9月1日より販売



フロマージュ・ブラン 400円(税別)
しっとりとした生地と自家製フランボワーズコンフィチュールに、クリームチーズを使用したレアチーズケーキ。

フランボワーズ・ショコラ
10月1日より販売



フランボワーズショコラ 400円(税別)
濃厚なショコラ生地と2種類のショコラをブレンドしたクリームに、自家製フランボワーズのコンフィチュールを。

カフェ・マンデリン
10月1日より販売



カフェ・マンデリン 450円(税別)
栗のガナッシュとヘーゼルナッツ生地入りのタルトに、マンデリンのコーヒー豆とブラリネ、ショコラを使用しました。

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年 **NEWS** 2019/9/21sat-10/6sun
成人式振袖大展示会

ドレス・ノッ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。正統派の古典柄から、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。早目のチェックでいいもの先取り。お好み一枚は、お早めにお選びください。



■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)
 問合わせ先/千草ホテル本館5階ドレス・ノッツェ ☎ 093-663-1787 www.nozze.jp

PLAN
アニバーサリーフォトウェディング

結婚式は挙げないけど写真だけは残したい、結婚式の前撮りを特別にしたい方のご要望にお応えした、フォトアルバム付きのリーズナブルな価格のフォトウェディングプランです。



■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10P付き) ※土日の撮影は別途10,000円(税別)追加
 問合わせ先: ドレス・ノッツェ 電話093-663-1787 www.nozze.jp

DINING 2019/9/1sun-10/31thu
鐘崎直送! 天然ふく鉄板焼きフェア

鐘崎漁港から直送される天然シロサバフグを芳ばしくソテーしました。熱々の鉄板で、産地直送ならではの鮮度抜群のプリプリ食感と、シェフオリジナルソースをお楽しみください。



■ディナータイム限定(1日限定10食) お1人様2,000円(税別)内容:鐘崎産天然シロサバフグの鉄板焼き/ごはん/小鉢/香の物/小吸 ※天候や仕入れ状況等により産地が変更(福岡県玄界灘産)となる場合もございます。

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。

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)、1ポーズ2セット18,000円(税別) / 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!

大きく3つの長方形で構成される画面。幾何学的なストライプ模様と有機的な形が手前に見えたり奥に見えたり、重なって見えたり離れて見えたり。不思議な奥行き感やリズム感があります。規則的なようで不規則、またはその逆。題名の「バニリン」とはバニラの香りの主成分の有機化合物。私たちの甘い感動も理知と情緒の化学反応によって醸成されているのかもしれません。



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。

PLAN
 八幡図書館×響ホール×千草ホテル
 やはたアートフォレスト~バレットの樹~関連企画
「食の図書館」とフレンチ&音楽の夕べ

観て・聴いて・食べて楽しむ「やはた」が勢ぞろい! 八幡出身の翻訳家・富原まさ江氏が手がけた書籍「食の図書館」(出版:原書房)シリーズを手がける編集者を招き、翻訳と出版にまつわるエピソードもご紹介いたします。書籍にちなんだフランス料理のフルコースと響ホール室内管弦楽団による優雅な音楽、食の図書館コーナーも開設。一夜限りのスペシャルパーティーです。



■2019年9月29日(日)開場17:00/開演17:30 千草ホテル2階光琳の間
 お一人様7,500円(税込) ※先着80名様まで ※チケット制。詳しくはお問い合わせください。

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(税別) 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) ※2020年3月末日までに挙式、2019年11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
1・2・3月挙式限定! 2020年新春プラン

婚料理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1,690,000円
 婚料理フルコース・フリードリンク・会場装花・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)・司会料・音響照明料・介添料・ウェディングドレス・カラードレス・タキシード・美容着付料・引出物・引菓子・キャリーバック、婚写真1ポーズ、送迎バス2台 ※2020年1~3月に挙式、2019年11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。

DINING 2019/9/1sun-10/31thu
鐘崎直送! 天然ふく鉄板焼きフェア
 鐘崎漁港から直送される天然シロサバフグを芳ばしくソテーしました。熱々の鉄板で、産地直送ならではの鮮度抜群のプリプリ食感と、シェフオリジナルソースをお楽しみください。
 ■ディナータイム限定(1日限定10食) お1人様2,000円(税別)内容:鐘崎産天然シロサバフグの鉄板焼き/ごはん/小鉢/香の物/小吸 ※天候や仕入れ状況等により産地が変更(福岡県玄界灘産)となる場合もございます。

COLUMN
キュレーター、花田伸一のアート!アート!アート!
 大きく3つの長方形で構成される画面。幾何学的なストライプ模様と有機的な形が手前に見えたり奥に見えたり、重なって見えたり離れて見えたり。不思議な奥行き感やリズム感があります。規則的なようで不規則、またはその逆。題名の「バニリン」とはバニラの香りの主成分の有機化合物。私たちの甘い感動も理知と情緒の化学反応によって醸成されているのかもしれません。
 未熟なバニリン 1995年
 元村正信 1953年北九州市生まれ、九州産業大学芸術学部卒業
 キャンパスにアクリル
 千草ホテル本館B1階南エントランス

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ベーパーです。
 ※「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・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