

2019 Winter Vol.038

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





Chigusa GOCHISO Project

心をつくす、千草のご馳走。

旬の食材を求めて、西村弘が市場を往く。

若い頃から市場に通って目利きを鍛えた
“技の達人”西村弘が作る酒肴会席。

「北九州の台所」と称される目通市場は、大正のはじめ頃から徐々に市場として定立し、今も往時と変わらず賑わいをみせています。元々は江戸時代の小倉藩時代に紫川の河口から上ってきた舟が川岸に魚を揚げ、それを商売したのがルーツといわれ、今でも鮮魚や加工品などの海産物を扱う店が多いのが特徴です。北九州名物のぬかみそ炊きや、惣菜店をはじめ、青果店や精肉店などが狭い通路の両側に軒を連ね、元客の他にインバウンドの観光客も多く訪れています。北九州は関門海峡から北は博多、玄界灘までは豊後水産湾内海で、好漁場に面しており、近海で水揚げされる新鮮で買値の高い魚介類が集まることから、プロの料理人御用達の市場でもありま。

「若い頃は毎日ここにきていましたね」という「割烹」としての亭主の西村弘。千草ホテルの前身である、料亭千草の料理長に就任するまでは長く小倉の料亭で修業を積み、毎日市場に通っては仕入れをしていました。今は魚を見るだけでなく、ものが良いか悪い、かだいたい分かりますし、食材に対する目利きは市場で鍛えられたといえます。北九州技の達人にも認定された西村が得意とする料理は旬の食材を熟練の技で仕上げる繊細な和食で、日本酒にも良く合う酒肴会席。今こそ料理とお酒のペアリングがもたらす、深みのある味から、料理の深みを感じてほしい。西村市場を歩いて食材を見定めながら、これからの季節は、フグやカニが美味しくなるので、西村に訪ねてみる。北九州から厳選した約30種類の銘産品から好きな日本酒を好みなだけ楽しめる「日本銘酒の旅」(お一人様3,000円+税別)も用意していますし、日本酒ととまも北九州ならではの冬の味覚を味わってみたいかがでしょうか。



西村弘 千草ホテルの料理長



クリスマスディナー「ALL九州 for Noël」

九州のこだわりの食材を集めた至極のクリスマスディナーをご用意いたしました。一年を締めくくりにふさわしい、千草ホテルの伝統のスペシャルメニューを揃えて暮しまえをお楽しみください。

期間：2019年12月23日(月)～25日(水)
ディナータイム(限定17:30～20:00L.O.)
お1人様 12,000円(税別)

Menu
アミューズ～ひとくちのお楽しみ～
オードブル：フォアグラと九州プリニのプレスセ
スープ：豊前本ガニのビスク アイヨリジヤン派え
魚料理：北九州あわびと九州近海魚のポワレ グルノーブル風
お口直し：秘之島の焼のクラブリ
肉料理：伊萬里牛ランプ肉のロースト 北九州ワインソース 対馬産米・須崎米2019を添えて
デザート：シェフ特製クリスマスデザート～くわの農園のあまおうイチゴ～
パン、コーヒー

フォアグラと九州プリニのプレスセ



北九州あわびと九州近海魚のポワレ
グルノーブル風



伊萬里牛ランプ肉のロースト 北九州ワインソース
対馬産米・須崎米2019を添えて

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)

一夜限り おひとりさまクリスマスディナー企画
「ALL九州 for One」

本館に美味しいクリスマスディナーを「ひとりでも、食べたい!」そんなシチュエーションを目的とした特別企画、クリスマスしか味わえないミル・エルブのスペシャルメニューを、存分にお楽しみください。

※お友達同士、ご家族等での申し込みはご遠慮ください。
期日：2019年12月22日(日)18:30～
お1人様12,000円(税別)※スペシャルカクテル付き

永く愛されてきた「パティスリー ミル・エルブ」。
ホテルメイドのケーキをクリスマスのテーブルにいかがですか?

12月15日(日)まで受付
12月20日(金)～25日(水)11時～20時
ホテル1階ダイニングカフェにてお引き渡しします。

11:15～20:00
本館1F ダイニングカフェ内
☎ 093-671-1131(代)

クリスマス
ケーキ



クリスマス
デコレーション
(限定80個/15cm)3,900円(税別)
(限定20個/18cm)4,900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」を贅沢に飾りました。



クリスマス
モンブラン
15cm 4,500円(税別) 限定40個<微アルコール>
生クリームとカスタードクリーム、栗の流皮煮をスポンジでサンドイッチし、モンブランクリームで包みました。繊細な味わいが魅力の和菓を贅沢に使用した濃厚なケーキです。



クリスマス
パレード
15cm 4,200円(税別) 限定40個
チョコレートたっぷり使った濃厚なクリームと、甘酸っぱい苺にフランボワーズのムースのハーモニー。マカロンにイチゴ、サンタが楽しいクリスマスを演出します。



クリスマス
スペシャルティ
15cm 6,000円(税別) 限定20個<微アルコール>
2種類のショコラクリームの中にビスタチオのブリュレと生地、キルシュでマリネしたグリोटとサクサクの入ったケーキです。

2021年 NEWS 2019/12/13fri-12/15sun
成人式振袖大展示会 2020/1/24fri-1/26sun
2/22sat・3/1sun

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。お好みの一枚は、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) 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

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、上記価格に税金とサービス料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(税別)～/お子様お宮参りプラン/お子様お宮参り衣裳+写真1ポーズ(六つ切り)22,000円(税別)～(通常価格36,800円)

VALENTINE 2020/2/1sat/2/14fri

千草オリジナルの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スタティナブルチョコレート、カカオ・トレ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。



■オペラ15cm 4,000円(税別)ラム酒とモカシロップをたっぷり使用した生地とカカオトレスのショコラを贅沢に使用した古典菓子です。/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/ゆずとはみつのトリュフ/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したグラマン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

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・婚礼写真+会食プラン・婚礼料理フルコース・フリードリンク・1名13,000円(30名様まで)※2020年6月末日までに挙式。2020年2月末日までにご成約のカップル対象。※美濃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

アルバム付き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方のご要望にお応えした。アルバム付きのフォトウェディングです。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)(4名様より) (税別) /和懐石 お一人様6,300円(4名様より) (税別) /和懐石 お一人様8,300円(4名様より) (税別) /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 2019/11/15fri-2020/2/16sun

千草ホテルの忘新年会プラン

豊かな海の幸、山の幸に恵まれた新鮮な旬の食材を使用した、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 お一人様4,200円(8名様より) (税別) /洋風会席 お一人様6,300円(4名様より) (税別) /和懐石 お一人様6,300円(4名様より) (税別) /和懐石 お一人様8,300円(4名様より) (税別) /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

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26品セット 4~5名様分 24,000円(税込)
※お申込みは12月24日(火)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。

WEDDING PLAN

3・4・5月限定! SPRING★WEDDINGプラン2020

人気シーズンがお得に! ペーパーアイテムや引出物など、ウェディングで必要なものがまるまる入ったお得なプランです。



限定5組様 60名様1,690,000円
内容:挙式(チャペル前式)・婚礼料理フルコース・フリードリンク・ウェディングケーキ・会場使用料・観覧控室・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・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・送迎バス2台※2020年3・4・5月に40名様以上の挙式・披露宴ご成約のカップル対象。※美濃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 CAFE 2019/12/1sun-2020/1/31fri

夜カフェ 「牛ハラミ肉のシャリアピン風ステーキ」

しっかりと肉の風味が味わえる赤身の牛ハラミ肉(150g)を熱々の鉄板焼きにしました。たっぷりの刻み玉ネギと醤油やワインを隠し味にしたシャリアピン風ソースに、香り高いトリュフオイルを加えて。



■ダイニングカフェ・ディナータイム限定 お一人様2,000円(税別)内容:新鮮野菜の彩サラダ/スープ/牛ハラミ肉のシャリアピン風ステーキ(150g)・パンまたはライス/日替わりアイス

COLUMN

キュレーター、花田伸一のアート!アート!アート!

豊福作品に特徴的な「穴」は偶然から生まれました。木版を表と裏から掘り進めるうちに掘りすぎて穴を空けてしまったところ、それが却って面白い効果を生むと気づき、その後穴を象徴的に用いた彫刻で評価を高めます。このように美術の世界ではマイナスがプラスに転じることが多々あります。作者は久留米市出身で長らくミラノで活動。博多港「那の津往還」はじめ豊福作品は近隣でも数多く見られます。



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。



豊福知雄
1925年福岡生まれ、富永朝堂に木彫を学ぶ。ベネチア・ビエンナーレ、カーネギー国際美術展、サンパウロ・ビエンナーレ展などに出品。2019年福岡にて没。
「細い柱II」1970年 木彫 千草ホテル本館1階ロビー



「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ペーパーです。
※「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