

Chigusa Recipio

2020 SPRING
Vol.039

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

Happy
Anniversary

しあわせに寄りそうホテル。

お祝い料理

お子様のお祝い料理と、「料亭千草」の伝統を継承する和懐石。

「割烹にしむら」春の特別料理

伊勢海老と春の味覚を、目の前で掲げるカウンター天婦羅で。

春の新作ケーキ

華やか季節に、今年も春の新作ケーキが出揃いました。



千草ホテル
Chigusa Hotel

生命力にあふれた食材を使った 春ならではの特別料理。

春は万物が芽吹く季節。野に、山に、海に、生命力にあふれた旬の食材が顔を揃えます。伊勢海老はその長い髭、腰の曲がった姿から健康長寿をあらわす縁起の良い食べものとされ、「威勢が良い」武者の鎧兜を連想させる具足煮、具足焼などの料理にも供されます。また、ウリイヤコゴミ、フキノトウなどの山菜に、国産の天

然ハマグリ、車エビ、タイラギ貝など希少な食材を使った料理は、この時期にしか食べられない春ならではの味覚です。「割烹にしむら」では、これらの高級食材を散りばめた春の特別料理を、期間限定で提供いたします。亭主の西村弘自らが、お客様の目の前で一品ずつ揚げるカウンター天婦羅も楽しんでいただけます。



割烹 にしむら

■ 本館1階 毎週火・水曜日
■ 17:00~20:00(OS)
☎ 093-671-1131(代)

■ 春の特別料理
「伊勢海老と春の味覚 カウンター天婦羅を中心に」
3月5日(木)~4月6日(月)
期間限定:お1人様15,000円(税別)
※2名様より、3日前までにご予約ください。



人生の節目を彩る、千草ホテルのお祝い料理。

健康や安全を神様に祈る儀礼は、古来より続く日本の伝統的な文化。

人は生まれてから年を重ねることに、その生涯を通じて様々な人生儀礼を経験します。千草ホテルの隣にあり、八幡の地名の由来(コラム参照)にもなった「豊山八幡神社」福宜の波多野隆英さんのお話によると、「健康や安全を神様に祈る儀礼は古来より続く伝統的な日本文化であり、我々日本人にごく自然に継承され、親から子へと受け継がれてきました」といいます。特に誕生してから最初のお宮詣り、百日、初誕生、初節句、七五三などのお祝いには、



※写真は8,000円のコースです。
千草ホテルの和室は、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もいただけます。四季折々の旬の食材を散りばめた彩り豊かな季節の味わいをじっくりとご堪能ください。

■ 和懐石
お1人様 4,000円~[昼]/5,000円~[夜]
(税・サービス料別)

■ 洋風会席
お1人様 5,000円~[昼・夜]
(税・サービス料別)

■ 赤ちゃん膳(お食い初め膳)
お1人様 3,500円
(税・サービス料別)

■ 離乳食祝い膳
お1人様 3,500円
(税・サービス料別)

■ お子様ランチ
お1人様 1,500円~
(税・サービス料別)

■ オプション
スタジオ写真 14,000円~
(税・サービス料別)
アニバーサリーケーキ 2,200円~
(税・サービス料別)

華やかな季節に 春の新作ケーキが 出揃いました。

大福
ティラミス



420円(税別)
販売期間:3月1日(日)
マスカルポーネとホワイトチョコのクリームの中に、あまおうのコンポートと生地を入れ求肥で包んだケーキです。

ガトー・
ブランタン



420円(税別)
販売期間:3月1日(日)
桜と苺のムースの中にあんこのクリームと抹茶の生地を使用し、桜の花びらをあしらった春限定のスイーツです。

春の
お祝いケーキ



12cm 2,600円(税別)
15cm 3,800円(税別)
ひな飾り+300円(税別)
販売期間:
2月22日(土)~3月31日(火)
くわの葉のあまおう苺を使用した苺のクリームとソフトクリームを合わせたスポンジとクリームであまおう苺をサンドし、飾りもあまおう苺を使用した苺づくしのひな祭りケーキ。

丈夫に育て欲しいという 思いを込めたお祝い膳。



■ 離乳食祝い膳
3,500円
(税・サービス料別)
初節句をお祝いする離乳食膳です。

・鯛
・おかゆ
・茶碗蒸し
・煮物
・小鉢
・お祝い物
・フルーツ

生まれて初めて迎える「初節句」は、お子様の健やかな成長を願う特別なお祝いの日。女の子は3月3日のひな祭り、男の子は5月5日の端午の節句で別名「菖蒲の節句」とも呼ばれています。端午には邪気を払うために菖蒲で身を清め、丈夫に育てて欲しいという思いから鯉のぼり、五月人形などを室内に飾り、鯉のぼりを掲げる風習が生まれました。満一歳を前にした離乳期の赤ちゃんでも召しあがれる離乳食のお祝い膳もご用意しています。

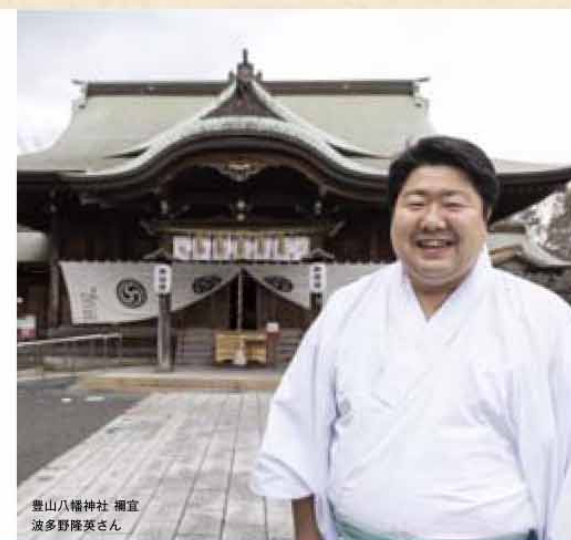


「八幡」の地名の発祥となった 氏神様「豊山八幡神社」

豊山八幡神社
〒805-0050 北九州市八幡東区春の町4-4-1
TEL:093-671-2998 <http://toyoyama.chu.jp/>



現在の八幡の地名は、明治22年、尾倉、大蔵、枝光の3村が合併する際に、その氏神であった弊社「八幡神社」から名付けられました。当初は3村の頭文字から「尾大光(びだいこう)」村という案もあったそうですが、神様の御名を名乗るのは畏れ多いということから、「はちまんだ」ではなく「やはた」と読むことになったとも伝わっています。また一部英文で「YAWATA」と書かれるのは、八幡製鐵所が外国人向けに発音しやすいように配慮したといわれています。



豊山八幡神社 福宜
波多野隆英さん

Wedding Plan

【6・7・8月限定】

夏婚！究×極3大特典プラン

6・7・8月挙式披露宴（60名以上限定）だけの3大特典付きのお得なプランです。



限定5組様 60名様1,650,000円

特典：3大特典付き①婚礼料理フルコース（お人数×3,000円お値引き）！②チャペル挙式料全額プレゼント！③ウェディングドレス・カラードレス・タキシード（計3着）フリーチョイス！

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／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／介添料／記念写真 ※2020年6・7・8月に60名様以上の挙式・披露宴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

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9月末日までに挙式、2020年5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。

News

2020.3.14sat-29sun

2020.4.25sat-5.6wed

2021年成人式振袖大展示会

ドレス・ノ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・ノツェ ☎ 093-663-1787 www.nozze.jp

White Day

2020.3.7sat-14sat

ホワイトデー

口どけなめらかな上品な塩味の生キャラメル、ホテルパティシエが一つ一つ丁寧に焼き上げた伝統の焼き菓子は、ホワイトデーギフトとしても喜んでいただけます。予約をいただくと、待たずにお渡しできます。



11:00～20:00 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。

●アントルメ・ディーヴ 10個入り 2,400円（税別）

ホワイトデー限定のセーデルブレンドを使用したパウンドケーキ、ゲランドの塩を使った塩キャラメルのダックワーズ、パニエを練り込んだサブレ・パニエの3種類に定番の焼き菓子を詰め合わせたセットです。

●缶入り生キャラメル 10個入り 900円（税別）

タヒチ産パニエ・パニエとアクセントにゲランドの塩を使った生キャラメルです。

Mother's Day

2020.5.2sat-10sun

母の日限定スイーツ



11:00～20:00 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。

●ケーキ・セーデル 2,200円（税別）

スウェーデン王室ご用達でノーベル晩餐会等で振舞われる紅茶を手がける、パーノ＝モーリス氏の紅茶セーデルブレンドを使用し、しっかりと香り豊かに焼き上げた母の日限定ケーキ。

Dining Cafe

2020.3.1sun-4.30thu

夜カフェ

「豊前ヨシエビと野菜のピルピル～スペインの風～」

豊前・宇島漁港から直送されるヨシエビと旬の魚介、野菜たっぷりのバスク料理「ピルピル」。シェフオリジナルのアレンジを加えたスペイン風タパス2品もついたワインもすすむオシャレなディナーメニューです。



お1人様1,800円（税別）※ディナータイムでのみ提供

内容：豊前ヨシエビと野菜のピルピル／タラのブニュエロ（洋風さつま揚げ）／旬の魚のボロケネス（北九州産鰯の酢漬）／バケット（おかわり自由）／グラスワイン1杯付（赤・白）※ノンアルコールをご希望のお客様にはノンアルコールスパークリング、ノンアルコールワイン、ソフトドリンクが選ばいただけます。

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14,000円（税別）やアニバーサリーケーキ2,200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人昼4,000円～／夜5,000円～）／洋風会席（1人5,000円～昼・夜）／お子様ランチ（1人1,500円～）／ステーキセット（1人5,000円～）／※お子様に鯛をつける場合＋2000円（税別）／記念写真スタジオ撮影＋貸衣裳振袖レンタル（美容着付）＋写真1ポーズ 50,000円、小袖袴レンタル（美容着付）＋写真1ポーズ 45,000円、紋付袴レンタル（男の子・美容着付）＋写真1ポーズ 35,000円※別途消費税・サービス料がかかります。

Plan

十三詣りプラン

十三詣りは13番目の菩薩（虚空蔵菩薩）に旧暦の3月13日前後（新暦3月13日～5月13日）に詣でる儀礼として、お子様の多福・開運を祈り、福德や英知を授けてもらう、男女ともに共通の人生儀礼です。千草ホテルでは、十三詣りのお祝いを心を込めてお手伝いいたします。



和懐石（1人昼4,000円～／夜5,000円～）／洋風会席（1人5,000円～昼・夜）／お子様ランチ（1人1,500円～）／ステーキセット（1人5,000円～）／※お子様に鯛をつける場合＋2000円（税別）／記念写真スタジオ撮影＋貸衣裳振袖レンタル（美容着付）＋写真1ポーズ 50,000円、小袖袴レンタル（美容着付）＋写真1ポーズ 45,000円、紋付袴レンタル（男の子・美容着付）＋写真1ポーズ 35,000円※別途消費税・サービス料がかかります。

Plan

2020.2.17mon-5.31sun

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した。



パーティー料理 お1人様4,200円（10名様より）（税込）／洋風会席 お1人様6,300円（4名様より）（税込）／和懐石 お1人様6,300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。※写真は和懐石です。

Art

キュレーター、花田伸一のアート！アート！アート！

ホテル2階「光琳の間」前の大きなオブジェと同じ作者によるドローイング作品。本作は銅版画ですが書を思わせるような筆遣いや漆を思わせるような黒と朱の色遣い。40年以上のイタリア滞在を経て＜和＞のエッセンスを研ぎ澄ませ、シンプルな造形に辿り着いた作者の境地が伺えます。画面からどことなく醸し出される滑稽な雰囲気にかにも高橋作品らしい気配が感じられます。

（写真：四宮佑次）



高橋秀 Shu Takahashi

1930年 広島県生まれ、1963年2004年ローマ滞在、1994年紫綬褒章を授章、倉敷科学芸術大学名誉教授。「集」1987年／銅板（アクアチント）、コラージュ、紙ホテル本館4階スイートルーム



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。

千草ホテル
Chigusa Hotel

Since 1944
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

