

Chigusa Recipio

Vol.030 Winter.

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



北九州地産紀行

鹿児島県枕崎産の削りたて鰹節。北九州市門司区・奥商店

クリスマスディナー

山形県「かほくイタリア野菜研究会」とミル・エルブの饗宴

SWEETS PARADISE

甘いしあわせ、冬の新作ケーキ

千草ホテル
Chigusa Hotel

山形の食材に恋する

クリスマスディナー

ミル・エルブ × かほくイタリヤ野菜研究会

「かほくイタリヤ野菜研究会」は、山形県河北町及び近隣市町村の気候風土を利用して、日本では珍しいイタリア野菜の栽培を行っているグループです。その野菜の美味しさに惚れ込んだミル・エルブの荒木龍治シェフが、遠く離れた北九州と山形の遠距離恋愛をテーマにした、ロマンチックなクリスマスディナーを創作しました。

オードブルは千草伝統のフォアグラのテリーヌを、北国産黒毛和牛のローストにイタリア野菜を添えて、山形県産赤ワインのソースで彩りを。さらに山形県産りんごのデザートや、食前・食中産の山形県「利田酒造」の日本酒で、ロマンチックなクリスマスを過ごしてください。

「Noel de l'amour ～遠距離恋愛～」
クリスマスディナー

12月23日(土)～25日(月)ディナータイム限定
山形県の「かほくイタリヤ野菜研究会」とミル・エルブの愛を
お申し込み0,000円(税別)/アミューズ「サルーテ」農場からの贈
り物、オードブル「スノー・ドーム」フォアグラのテリーヌ、かまぐら
仕立て、スー・ニョラ、ニョラの燗、山形県産りんごのコンソメ
ロワイヤル風、魚介料理「スタングールの煮」種と
椎立のグルノーブル風、お口直し「さくらんぼの急物
語」グラニテ、肉料理「希望の森」九州産黒毛和牛ロース肉の
ロースト、深紅のきらめきソース、デザート「アダムとイブ」山形
県産りんごのデザート ※2日前まで要予約

ミル・エルブ

ランチ11:30～14:00(LO)、ディナー17:30～20:00(LO)
本館1F 毎週火曜日 ☎093-671-1131



Christmas
cake collection

千草ホテルの
クリスマスケーキ・スペシャリティ

限定
50個

エクラ・ド・ノエル
18cm 4,500円(税別)

Order

12月15日(金)まで予約受付。
※12月20日(水)～12月25日
(月)11時～20時ホテル1階タ
イニングカフェにてお引き渡し
いたします。

限定
30個



ミスカ・ド・ノエル
5号15cm 4,500円(税別)

冬の新作ケーキ

福津市くわの農園のあまおう莓、フランボワーズ、シヨ
コラなどを使った、甘いしあ
わせをお届けします。



クレーム・オ・シヨコラ
350円(税別)

12月1日～
2月28日

タルト・フリーズ
420円(税別)

※莓が入荷次第販売

12月15日～



ヴァン・ルージュ
380円(税別)

1月3日～
2月15日

Sweet
Parade



Chigusa × 奥商店

『和食の味を決める、最高級品質の鰹節。』



株式会社 オク
北九州市門司区新門司3-64-2
☎093-483-3131
www.oku1925.co.jp



奥商店
北九州市門司区柳町1-8-28
☎093-391-3131
☎9:00～17:30 曜日・祝日他
※店舗の都合により、12月までの営業

表紙料理



「口取」

・千草ホテルの表紙料理は、京都府産の黒毛和牛
・「口取」は、千草ホテルの表紙料理
・三色手刺身・松茸・松茸・松茸



「ぶどう豆」 表紙



「宝船盛」

・「宝船盛」は、千草ホテルの表紙料理
・「宝船盛」は、千草ホテルの表紙料理
・「宝船盛」は、千草ホテルの表紙料理

鹿児島県枕崎産の鰹節だけを使って、
毎日削りたての鰹節を届ける創業大正14年の老舗

出汁は和食の基本中の基本です。2013年に和食が世界無形文化遺産に登録された際も、多種多様な食材とその調理方法で、新鮮な食材と自然の美しさや季節の移ろいの表現、年中行事との密接な関わりなどに加え、出汁の文化が高く評価されたといわれています。最近ではフランスの料理人が日本に出汁の取り方を勉強に来るという話もあります。

千草ホテルではすべての食材において吟味を重ねていますが、特に出汁の原料となる鰹節、昆布については、絶対に妥協することはありません。その厳しい条件を満たし、毎年10月1日に取り立てる仕入れ先が北九州市門司区にある老舗の鰹節メーカー「奥商店」(株式会社オク)です。

創業は大正14(1925)年。初代の奥野五郎は、鹿児島県枕崎の島出身で、親戚のツテを頼って若松の海産物問屋で修業し、独立して門司に店を開いたと聞いています。4代目の奥野雄社長。初代が開いた門司駅前柳町商店街にある奥商店は今も健在で、地元の人々が鰹節や昆布を買いに訪れています。現在の奥商店は、柳町にあり、併

設する工場では熟練の職人が、朝から作業を行い、毎日削りたての花巻、鰹節を出荷しています。奥社長によると「鰹節はすべて鹿児島県枕崎産。サバやイワシ、ウルメなどの原料もすべて国産にこだわり、それぞれの産地を訪ね歩いて品質を確かめ、厳選したものを提供しています」。

同じ産地のものでも季節や天候、漁の方法や保存状態などによってコンディションが異なるため、常に産地を回って素材の状態をチェックすることが欠かせないといえます。原料の選定から製造工程における徹底した品質管理によって削り出される最高級品の鰹節はプロの和食料理人にとってもなくてはならない食材であり、北九州市内のみならず、各地の一流料亭やホテルで使われています。

千草ホテルでは奥商店から届けられる北海道産の昆布と削りたての鰹節を贅沢に使い、熟練の料理人が絶妙な温度とタイミングで毎日約7リットルもの出汁を取り、これが料理の味付けの基本になっています。料亭時代から代々受け継がれてきた千草伝統の和食を、ぜひご堪能ください。



NEWS

2018/1/26fri-1/28sun

2019年成人式 振袖大展示会

2/24sat-3/4sun

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

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27品セット 4～5名様分 24,000円(税込)

※お申込みは12月24日(日)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

限定10組様 2018年4・5・6月限定特典



■特典1：チャペル式、または神社式をプレゼント

■特典2：婚礼料理10,000円コースが、価格据え置きで13,800円コースに(和会席・フレンチ・酒肴会席の3つのコースの中からチョイス)
※新規ご来館で、2018年4月～6月に50名様以上の挙式披露宴のご成約の 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。他プランとの併用はできません。

PLAN

2017/11/17fri-

忘新年会プラン

2018/2/4sun

豊かな海の幸、山の幸に恵まれた新鮮な旬の食材を使った、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1人様¥4,100(8名様より)(税込) ■洋風会席お1人様¥6,200(4名様より)(税込) ■和懐石お1人様¥6,200(4名様より)(税込) ■和懐石お1人様¥8,200(4名様より)(税込)／フリードリンクお1人様¥2,100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

VALENTINE

2018/2/1thu

千草オリジナル

バレンタインスイーツ

-2018/2/14wed

世界のトップ・パティシエたちに愛され続けるフランスの名門「ヴァローナ」のショコラ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です。



■ボンボンショコラ 6個入 1,500円(税別)

見た目も味わいもバリエーション豊かな一口サイズのショコラ(フレーズ：莓のガナッシュ、パッション：パッションフルーツのガナッシュ、抹茶：辻利の抹茶を使用したガナッシュ、柚子：柚子のガナッシュ、ブラリネ：アーモンドとヘーゼルナッツのブラリネとパイティフィューティースにアクセントに恋の浦の塩、キャラメル・アメール・サレ：ほろ苦いキャラメルとアクセントにゲランドの塩を使用)

(フレーズ、パッション、抹茶、柚子、ブラリネ、キャラメル・アメール・サレ)

■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)

京都・辻利の抹茶を贅沢に使用した口溶け滑らかな生チョコ

※販売期間：2018年2月1日(木)～2月14日(水)

■ケーキ3種類／ケーキ・カトリニス(各) 2,200円(税別)

しっとりとした生地にガナッシュやお酒など贅沢に使用したショコラ好きにはたまらないバレンタイン限定の大人なケーキ(アルザシアン、キャラメリア、ブランボワジェ)

PHOTO WEDDING

JUICY SHUTTER! フォトウェディング

想いをカタチにするスタジオ「JUICY SHUTTER!」。おふたりを素敵に演出する豊富なドレスやおしゃれな和装、可愛らしいアイテムやアクセントを使って、おふたりのフレッシュな瞬間をぎゅっと凝縮します！



●「洋装1点プラン」12万円(税別)～内容：(新婦 洋装1点 / 新郎 洋装1点)データ100カット ●「和装1点プラン」15万円(税別)～内容：(新婦 和装1点 / 新郎 和装1点)データ100カット※完全ご予約制、ロケーション撮影は追加2万円(税別)のオプションとなります。時間／10:00～19:00(火曜日定休)場所／千草ホテル本館B1階ジュシーシャッター！ ☎093-671-1132 www.juicyshutter.com

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堪能ください。



お料理 ■和懐石料理 お一人様4,000円～[昼] / 5,000円～[夜] ■洋風懐石料理お一人様5,000円～[昼・夜] ■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：お子様お宮参り衣装＋写真1ポーズ(六つ切り)22,000円(税別)～(通常価格36,800円)

COLUMN

キュレーター、花田伸一の アート！アート！アート！

絵画には画面内に広がる想像空間に浸り味わう喜びがありますが、浜田の絵画は物質としての生々しさが強く、視線が奥に入り込むのを許さず、画面で押し留められるかのようです。平面に空間を感じ取るのではなく、現実の次元で目の前に見えているものを良く見なさいと。そうして改めて見てみると、線のリズムカルな反復や白黒の引き締まった色調など、凛として心地良いですね。



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。



浜田 伸 Kiyoshi Hamada 1937年・高知県生まれ、多摩美術大学美術学部絵画科油画専攻卒業。
詳細不詳／油彩、ホテル本館1階フランス料理ミル・エルブ

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



〒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

※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。

駐車場80台無料