

10th ANNIVERSARY SPECIAL ISSUE

Chigusa Recipio

2020 AUTUMN
Vol.040

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



七五三プラン・お祝い弁当

お子さまの健やかな成長を祝うお料理プラン

ウェディングプラン

【少人数】家族婚プラン、フォトウェディング「JUICY SHUTTER!」

祝い膳ケータリング

お祝いお料理を、ご自宅までお届けします

クリスマスディナー・ケーキ

フランス料理ミル・エルフ35周年記念ディナーとホテルメイドケーキ

千草ホテル
Chigusa Hotel

人生の大切な一日を 心に残る記念日に。



お子さまの健やかな
成長を祝う晴れの日。

人生の節目となる大切な一日を、いつまでも心に残る最高の記念日に。千草ホテルは「Anniversary Hotel」（アニバーサリーホテル）として、心からのおもてなしでお客様の記念日をサポートいたします。

お子さまの健康を祈り、成長を祝う行事には、お宮参りや百日（お食い初め）、満一歳のお祝い、初節句などがあり、時代とともに形を変えながらも日本の伝統文化として大切にされてきました。

秋の日に神社やお寺などに詣でる「七五三」は、男子・女子それぞれが大人への第一歩を踏み出す大切な儀礼の日。千草伝統の和食の粋を集めた懐石料理やシェフが腕によりをかけた洋風会席を心ゆくまでご堪能ください。



■七五三プラン

・和懐石料理 お一人様 4,000円～【昼】／5,000円～【夜】

・洋風会席料理 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 2,200円～

・花束 3,000円（税別）～

※アニバーサリーケーキ、花束は別途上記価格に税金と奉仕料15%を頂戴します。

Anniversary Photo Chigusa

「七五三」の3歳・5歳・7歳の節目は、成長の早いお子さまの「今」を写真で残すのにも最適なタイミングです。衣裳から着付けまですべて準備して専用スタジオにて撮影いたします。オプションでご家族写真もお気軽にご相談ください。

■七五三 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）



実りの秋への感謝を込めた
お祝い料理のお弁当。



■七五三お祝い弁当

・七五三お祝い弁当 5,000円(税別)

・こども洋風弁当 2,000円(税別)

※七五三お祝い弁当は5個より、2日前までのご注文とさせていただきます。詳細はお問い合わせください。

※10,000円未満のご注文は、配達料を別途1,000円頂戴いたします。

◎お問い合わせ・ご注文

TEL.093-671-1131

<http://www.chigusa.co.jp/catering/>

「七五三」に神社やお寺にお参りをするのは江戸時代が始まったといわれ、男子・女子それぞれの儀式が起源とされています。男女ともに三歳から髪を伸ばしはじめる「髪置き（かみおき）の儀」、男子が初めて袴を着ける「袴着（はかまぎ）の儀」、女子が大人用の帯を結ぶ「帯解き（おびとき）の儀」。それぞれに一人前の大人になる準備としての大切な儀式で、11月15日に行うのが一般的です。

この時期はおりしも産物が豊かに実る秋だけに、お子さまの成長を祈願すると同時に、氏神様に収穫を感謝する意味も込められたお祝い料理が食べられます。千草ホテルでは、なるべく家族水入らずでご家庭でお祝いをしたいというご要望にお応えして、「七五三」に合わせたお祝い弁当も承っております。旬の食材をふんだんに使ったお料理を、ご家庭でもお気軽にお楽しみください。



この歳だけにお祝いできる
人生の大切な通過儀礼。

千草ホテルのすぐ隣に鎮座する「豊山八幡宮」は、八幡の地名の起源ともなった地元の氏神様。禰宜の波多野隆英さんによると、毎年約100組のご家族が「七五三」のお参りに訪れるそうです。

「本来は数え年で三歳は男女、五歳は男子、七歳は女子のお祝いとされていましたが、現在では満年齢でも結構です。毎年の節句などと違ってこの歳だけの行事なので、大切な通過儀礼としてお参りください。」

外出自粛などがあった今年は、特別に12月いっぱいまで受け付けています。



■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



【少人数】家族婚プラン



ご家族と披露宴パーティーをされる方に嬉しいプラン☆半年以内の30名様までの挙式・披露宴をされるカップル限定です。

【挙式+会食10名298,000円】追加お一人様13,000円

チャペル挙式(キリスト教式)/Wドレス/タキシード
美容着付料/婚礼写真1ポーズ/婚料理フルコース
※フリードリンク/会場使用料/控室/着付室
※新規ご来館、ご成約で、お申し込みより半年以内に挙式のカップル限定
※ご来館時にお申し出頂いた方のみ適用
※他プランとの併用はできません
※列席者30名様まで

◎お問い合わせ

千草ホテル本館1階ブライダル受付
TEL.093-671-1135
<https://chigusa-h.net>

フォトウェディング「JUICY SHUTTER!」



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。

◎お問い合わせ

千草ホテル本館B1階ジュシーシャッター！
10:00～19:00(火・水曜日定休)
TEL.093-671-1132
<https://www.juicyshutter.com>

【#コロナに負けるな】諦めないで！ 無料挙式+披露宴代一部費用負担プラン



2021年
1～12月
限定

コロナウイルス関連で、契約していた結婚式をキャンセルしてしまったおふたり、そして結婚式の開催をずっと悩まれているおふたりに…挙式やその他プレゼント満載のプランです！ソーシャルディスタンス万全の千草ブライダルで安心安全の結婚式を。

内容：嬉しい特典を多数ご用意しております。例えば、
・挙式代無料！→披露宴代はゲスト人数×5千円分お値引き
・他会場で支払われたお申込金(他会場をキャンセルされた方)→千草ホテルで負担 など
対象：※新規ご来館で、2021年1月～12月末までに40名様以上のウェディング実施のカップル限定※ご来館時にお申し出頂いた方のみ適用※他プランとの併用はできません

◎お問い合わせ

千草ホテル本館1階ブライダル受付
TEL.093-671-1135
<https://chigusa-h.net>

より思い出に残る結婚式のお手伝いを。

今年は多くの結婚式が延期となり、私たちも大変残念に思っています。しっかりと準備できる期間が長くなったと前向きに捉えて、よりよい提案ができるように心がけています。また、少人数での結婚式が増えたことで、ご両親

をはじめとするご家族との絆がさらに深まり、ご出席者一人一人の思い出に残る結婚式のお手伝いをしていきたいと考えています。

ウェディングプランナー 小野田真美



お祝いの席のお料理を
ご自宅までお届けします。



今年は私たちがこれまでに経験したことがないほど社会に大きな変化が起こり、新しい生活様式が求められる時代となりました。千草ホテルでは創業100年以上の歴史を重ねる中で、地域のお客さまと共に歩んでいながらその絆を深めてまいりました。そのご愛顧に感謝し、お客さまからの信頼にお応えするために、私たちが提供したいと考えています。その一環として、できるだけ安心・安全に過ごしたいというお客さまのご要望を実現するために、お料理のテイクアウトや仕出し・ケータリングのサービスをさらに充実させています。お祝い膳のケータリングサービスでは、ホテル配膳のプロ

フェッショナルがお客さまのご自宅までお料理をお届けして、お祝いの席を準備いたします。食器や脚付膳も用意いたしますので、後片付けまですべておまかせください。婚礼におけるご両家の顔合わせの席や結納の儀、またはご長寿のお祝いなど、季節の厳選した食材から丹精込めて作り上げたお祝いの懐石膳をお届けいたします。

■祝い膳ケータリング

・祝い膳【11品】8,000円(税別)／【11品】10,000円(税別)

・洋食お子様弁当 1,500円(税別)／2,000円(税別)
※5名様より、2日前までのご注文とさせていただきます。詳細はお問い合わせください。

※10,000円未満のご注文は、配達料を別途1,000円頂戴いたします。

◎お問い合わせ・ご注文

TEL.093-671-1131

<http://www.chigusa.co.jp/catering/>

新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みについて

新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた取り組みとして、現在下記の対応を行っております。
お客様のご理解、ご協力のほどをよろしくお願い申し上げます。



館内消毒の実施



健康状態の把握



接客スタッフの
マスク着用



ご宿泊者へのチェック
イン時の検温の実施



飛沫防止
アクリル板の設置



大皿料理の小分け提供



サーキュレーターの設置



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(火)まで受付。
12月20日(日)～25日(金)
11時～19時
本館1階ダイニングカフェにて
お引き渡しします。



クリスマス
モンブラン

15cm 4,500円(税別)
限定25個く微アルコール>

生クリームとカスタードクリーム、栗
の渋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栗を贅沢
に使用した濃厚なケーキです。

クリスマス
デコレーション



15cm 3,900円(税別)
限定50個
18cm 4,900円(税別)
限定20個

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
まおう苺」を贅沢に飾りました。



クリスマス
パレード

15cm 4,200円(税別)
限定25個

クーベルチュールのチョコレートを
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、サンタクロースが楽しいクリスマ
スを演出します。



八幡のホネクッキー

2枚入り200円(税別)
10月8日(木)より
本館1階ダイニングカフェにて販売

製鉄記念八幡病院の創立120周年を記念し
た新名物スイーツ。天然風化貝カルシウムパ
ウダー入りで、甘さ控えめのサクサクとした
軽い食感です。



北九州・生はちみつフィナンシェ

200円(税別)
10月8日(木)より
本館1階ダイニングカフェにて販売

山田緑地や小倉・門司などで採蜜している
「九州みつばち工房」の日本ミツバチの貴重
な生はちみつをたっぷり使用したパティシエ
手作りのフィナンシェ。



割烹にしむら 酒肴珍味セット

料亭の味をご家庭でもお気軽に楽しんでいただける、亭主・西村弘
自慢の酒肴珍味セット。ご自宅用、またはご贈答用のギフトにどうぞ。

・北海道産 昆布山椒煮 700円(税別) ・鎌崎直送 活イカと雲丹の塩辛 1,200円(税別)
・昆布ちりめん 1,000円(税別) ・数の子西京漬け 1,000円(税別)
・くらの雲丹酢和え 1,100円(税別) (内容量:いずれも100g)
5種珍味入りギフトセット(箱・ギフト包装)5,500円(税別)※地方発送承ります。(送料別途)



千草ホテルオリジナルドレッシング

若松産とまとははじめ、北九州近郊でとれた赤たまねぎや新たまね
ぎを使い、「ごとう醤油」とコラボしたプレミアムなドレッシングです。

・若松産とまとドレッシング 150ml 460円(税別)
・芦屋・遠賀産 赤たまねぎドレッシング 150ml 460円(税別)
・自家製ブイヨン入りノンオイル玉ねぎドレッシング 150ml 460円(税別)
・ドレッシング3本セット(ギフトボックス入り) 1,600円(税別)

Chigusa's
Gift

暮れのご挨拶、
ご贈答用に
喜ばれる逸品を。

フランス料理 ミル・エルブ

● 本館1階 ● 毎週火曜日
 〇【ランチ】11:30～14:00(L.O.)
 【ディナー】17:30～19:00(L.O.)
 ☎ 093・671・1131(代)

特別な夜を彩る クリスマスだけの ホテルディナー。

千草ホテルのメインダイニング「フランス料理ミル・エルブ」は、おかげさまで開店35周年を迎えました。これまでのご愛顧に感謝の気持ちを込めて、特別な記念ディナーコースをご用意いたします。地元の食材を使った千草伝統のスペシャリテをはじめ、荒木龍治シェフ

■「Noël du 35e anniversaire」メニュー

アミューズ／レパチョコ、前菜／車海老と鐘崎直送ヤリイカのターター、スープ／豊前本ガニのビスク、魚料理／北九州あわびグルノーブル風、お口直し／北九州ワインのグラニテ、肉料理／佐賀伊萬里牛ランプ肉のロッシェニ、デザート／シェフ特製クリスマスデザート

■クリスマスディナー

フランス料理ミル・エルブ35周年記念
 「Noël du 35e anniversaire」
 12月23日(水)・24日(木)・25日(金) 17:30～20:00(L.O.)

■おひとりさまクリスマスディナー

「Dîner de Noël par personne du 35e anniversaire」
 12月26日(土) 18:30～(一斉スタート／席は個別)
 ※特製カクテル付

による特別料理の数々を存分にお楽しみください。
 また、昨年ご好評をいただいた「おひとりさまクリスマスディナー」企画を今年も実施いたします。美味しい料理を一人でも楽しみたいという方へ、千草ホテルからのクリスマススペレセントです。

レストラン・洋食 料理長
 荒木龍治(あらきりゅうじ)

1976年北九州生まれ、高校の頃より料理に興味を持ち始め、1994年千草ホテル入社。千草ホテル前総料理長・山縣厚から、伝統的なフランス料理の基礎を学ぶ。千草ホテルの他に3年間、イタリアンや和食など様々なジャンルの料理を経験する。現在はフランス料理の持つ伝統技法によって、九州ならではの食材の魅力を引き出し、趣向を凝らしたメニューを提供する。

レストラン・洋食 副料理長
 向野祐介(むかいのゆうすけ)

1985年北九州生まれ。北九州調理師専門学校卒業後、2005年千草ホテル入社。漁師業を営む祖父母の影響から、幼少期より親しんだ魚介類を中心としたメニューを中心に、彩り豊かで繊細な盛り付けを得意とし、デザートには定評がある。食材の持つ力を最大限に引き出し、新しいスタイルのフレンチを日々追求している。



おうちでミル・エルブ

「フランス料理ミル・エルブ」開店35周年を記念して、永年にわたって愛されてきたスペシャリテの数々を特別に数量限定セットとして販売いたします。真空パックでお届けしますので湯せんにかけてご自宅の食器に盛りつけるだけでOK。つけ合わせの野菜やハーブ類などをご用意いただければ、さらに本格的なディナーセットになります。
 おうちにいながらにして、前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザートフルコースをお楽しみいただけます。

■おうちでミル・エルブ クリスマスセット

お1人様分 6,000円(税別)／
 お2人様分 12,000円(税別)

前菜／フォアグラのテリーヌ、スープ／スープ・ド・ポワソン、魚料理／魚介のムース ソース・グルノーブル、肉料理／ローストビーフ、デザート／味宝卵のクリーム・ブリュレ
 12月10日(木)まで受付。12月20日(日)～25日(金)11時～19時 ホテル1階ダイニングカフェにてお引き渡します。※数量限定



盛りつけ例。写真はイメージです

Wedding Plan

【2021年1・2・3・4月限定】 春ウェディング限定 【10大特典】付きプラン

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（チャペル人前式）／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／ペーパー
アイテム／引出物／引菓子／キャリーバッグ／介添料／記念写真／送迎バス2台
※2021年1・2・3・4月に40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。

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。



〈お食事〉・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
記価格に税金と率仕料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 2,200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）

News

2020.11.20fri-23mon

2021.1.22fri-24sun

2022・2023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
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・水曜日定休）場所／千
草ホテル本館5階ドレス・ノツェ ☎ 093-663-1787 www.nozze.jp

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。

◎千草ホテルのおせち料理

七寸二段重 和洋26品セット4～5名様分
24,000円（税込）

＜春の重＞栗金団、伊達巻、胡桃松風、黒豆、苺
市松、菊蕨、数の子、椎茸海老すり身射込み、蛸
煮、焼き海老、若鶏アスパラ巻き、貼昆布巻き、鯛
照り焼き、梅麩、印子牛蒡、若桃洋風、餅玉すだれ、
烏賊サーモン金紙巻き

＜秋の重＞フォアグラのフォンダン、スモーク
サーモン西京味噌クリーム、国産鶏の香草オレ
ンジマリネ、鯛のエスカベッシュと海老、ツブ貝
とオリーブのブルギニヨン風、アメリカンとホ
ウレン草 蟹テリーヌ、香味野菜マリネのロース
トビーフ、牛肉とオニオンのストロガノフ（真空
パック）



◎千草ホテル 特選おせち

洋二段重〔限定50個〕2名様分 29,500円（税込）



◎懐石料理千草 特選おせち

和二段重〔限定100個〕2名様分 35,000円（税込）



◎懐石料理千草 特選おせち

和三段重〔限定20個〕5名様分 67,000円（税込）

◎千草ホテルのお雑煮セット

2名様分 3,240円（税込）

◎割烹にしむらのおせち

〔限定20個〕3名様分 54,000円（税込）

◎千草ホテル＜お正月カレーセット＞（おせち料理をご注文の方限定品）

〔限定50個〕6パック 5,400円（税込）本格派カレー、人気の味3種を
セットにしました。オリジナルビーフカレー／2パック、オリジナルチキ
ンカレー／2パック、オリジナルハヤシライス／2パック※お正月カ
レーセット単品でのご注文は受け付けておりません。

◎おせち料理「早期予約特典」

11月20日（金）まで「おせち料理」の
お申し込みの方に、豊山八幡神社祈
願の日本酒「千草」720ml1,600円
（税別）をプレゼント！※お雑煮セット、
ローストビーフのお買い上げの方は含
まれません。



Art

キュレーター、花田伸一のアート！アート！アート！

秩序と秩序の破れが同居しています。形を見ると重力に
逆らう整った逆三角錐に不均衡な開口部。表面の凹凸は
規則的とも不規則的とも見え、色彩は濃白から淡白への
グラデーションに僅かな金彩。やきものに触れずに眼で
鑑賞してみると色々と想像が掻き立てられます。「風刻壺」
との題もふまえつつ、ガラス越しの室内から眼を頼りに
作品を巡る風や匂いに思いを馳せてみましょう。



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。



岩田圭介 Keisuke Iwata

1954年福岡生まれ、1977年日本大学
芸術学部美術学科彫刻コース卒業。
1978年瀬戸の河本五郎氏に師事、
1983年福岡にて開業
1995年制作「風刻壺」陶土、金彩
別館4階竹の間

Plan

2020.11.13fri-2021.2.14sun

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 お一人様¥4,200（8名様より）（税込）※パーティー料理個別
盛り合わせ お一人様¥4,400（8名様より）（税込）・洋風会席 お一人様
¥6,300（4名様より）（税込）・和懐石 お一人様¥6,300（4名様より）（税込）
・和懐石 お一人様¥8,300（4名様より）（税込）・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）～）
※3日前までにご予約ください。※写真はパーティー料理

◎フランス料理ミル・エルブの自家

製「ローストビーフ」

11,880円（税込）〔限定30個〕

国産牛肉のモモの中でも最高級部
位「ラムイチ」を、千草ホテル伝統の
技法でじっくりと低温調理した自家
製のローストビーフです。お正月の
ご家庭での食卓に、プロの彩りと味
わいを、やわらかな肉質そのままに、
赤身肉の旨味を凝縮したシェフ自慢
の一品です。

内容：国産牛肉（ラムイチ）ブロック
（500g）〔オリジナルソース2種付〕
ご予約が切 12月15日（火）まで、お
引き渡し日 12月29日（火）～31日
（木）11時～15時（31日は13時）

※お正月用としてご購入のお客様で千草ホテルのおせち料理（配達）をご注文の方に限り、
一緒にご自宅へお届けいたします。賞味期限：受け渡し日より5日以内〔冷蔵庫10℃以下〕
※開封後は2日以内にお召し上がりください



◎おせち料理・お正月セットのお申込みは、12月24日（木）まで

お引き渡しは、12月31日（木）9:00～13:00 千草ホテル1階ロビーにてお渡しします。
お届け 12月31日（木）配達時間9:30～15:00 ご自宅へお届けします。配送料500円

Since 1944
次の100年へ
千草ホテル
Chigusa Hotel

「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、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

