

New Year Dishes
2026

おいしいお正月をどうぞ。

おせち料理

千草ホテル
Chigusa Hotel



- 栗金団 海老の艶煮
ストロベリー市松 丹波黒豆
鮎昆布巻 田作り
数の子 海老陣笠
蛸柔らか煮 烏賊サーモン
若桃甘露煮 金紙巻
梅 伊達巻
たたき牛蒡 鰯照り焼き
鯛蓮根 餅玉すだれ
グリーン巻

■ 式の重 ● 洋風料理
紅スワイガニの彩テリイヌ
鶏とボルチーニ茸の
軽いトマト煮込み
真鯛のエスカベッシュと
海老のマリネ
トリユラ香るキノコと生ハムの
スパニッシュオムレツ風コロッケ
スモークサーモンと
サーモンムースのアンサンブル
イクラ添え
帆立とイカのベベロニチーノ
オリブ&バジル風味
国産牛のローストビーフ
ビーフシチュー

和洋 27,000円 (税込)
＜七寸二段重＞ 和・洋26品セット/4～5名様分

千草ホテルのおせち料理は、日持ちがいたしませんので、正月1日中に必ずお召し上がりください。

特選
おせち

千草ホテルの和洋のシェフがそれぞれ腕によりをかけ厳選された食材で作上げた「特選おせち」



洋

千草ホテル
特選おせち

限定100個
2名様分 <洋二段重>
33,000円 (税込)



和

<和二段重>
38,000円 (税込)

限定140個
2名様分

懐石料理千草
特選おせち

伝統の味を少しづつ
気軽に楽しみいただける
和洋一段重おせちです。



和洋

千草ホテル
おせち

限定100個
2名様分

<和洋一段重>
17,000円(税込)

クリスマスやお正月の食卓に、
プロの彩りと味わいを。

フランス料理ミル・エルブの
自家製「ローストビーフ」

Mille Herbes ROAST BEEF

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
自家製ローストビーフです。
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。

●ご予約 12月15日頃まで

お引き渡し 12月23日頃～25日頃 11:00～19:00
12月29日頃～31日頃 11:00～13:00

国産牛肉「ラムイチ」ブロック
(500g) オリジナルソース付

特定加熱
食肉製品

限定 40個 13,000円(税込)

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。



おせち料理
Optional Set

お正月カレーセット

おせち料理にプラスしてお楽しみいただける、カレーセットをご用意いたしました。



おせち料理を
ご注文の方
限定品

千草ホテルの本格派カレーと
洋食の日限定ハヤシライスの
人気メニューをセットにしました。

※実際の商品と異なる場合があります。

<オリジナルビーフカレー/3パック>
<オリジナルハヤシライス/3パック>

限定 40セット 【6パック】
8,000円(税込)

※「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・お正月セットのお申込みは12月24日頃まで承っております。
数に限りがありますので、予定個数になり次第、締切らせていただきます。

0120-228-133
＜受付時間 10:00～19:00＞

または TEL 093-671-1131 (代)
FAX 093-661-3155

お申込みご記入欄

ふりがな			●お申込み日 月 日
お名前			
ご住所			
お電話			
お渡し方法			

☐ お引き渡し・・・12月31日(水)＜9:00～13:00＞
千草ホテル1階ロビーにてお渡しいたします。

☐ お届け……………12月31日(水)＜配達時間 9:30～15:00＞※
ご自宅へお届けいたします。
※配達時間の指定はできません。

配達料1,000円(税込)を頂戴いたします。

配達可能エリア 北九州市および近郊〔遠賀・中間・直方・飯塚・嘉麻・鞍手・宮若・宗像・福津・田川…他〕

配達料 ※お届けの場合 1,000円

合計 (税込)
円

※お申し込みいただいた後に、ホテルスタッフよりご注文内容、料金等確認のご連絡をさせていただきます。確認の連絡後に予約完了となりますので、ご了承ください。
※お申し込みは郵送では受け付けておりません。FAXか電話にてお願いします。 また確認連絡がないときは、ご連絡をお願いいたします。