

40年の時を超えた 最先端のフレンチ。



ミル・エルプ40周年特別ディナーコースから
「佐賀伊萬里牛フィレ肉のロシーニ ソース・ベリグースベシャル」

2025 AUTUMN
Vol.044

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

Chigusa Recipio

111th
Anniversary
Since 1914

千草ホテル
Chigusa Hotel



地元の逸品から世界の名品まで
美味を集めた“食のセレクトショップ”。

ホテルメイドの惣菜&スイーツから、世界各地の珍しいお菓子や調味料、極上珍味などを集めた“食のセレクトショップ”です。日替わりポップアップ企画として、北九州近郊農家より直送される「お野菜マルシェ」や市内の人気ベーカリーから焼ききたてパンが届く「パンの日」など、美味しい商品がズラリ。さらに地元の酒蔵・溝上酒造の限定酒も販売中。美味しい“押し売り”を目指し、新商品の発掘にも力を注いでいます。

6kozy (千草ホテル路面1F)

休 不定休・年給
営 11:00-19:00
電 093-671-1131
https://6kozy.com/



フランス料理とともに、アートの 息吹に触れる。

キュレーター、花田伸一のアート!アート!アート! vol.44

3つに分割された黒地それぞれに鋭利なもので水平に切り込みを入れたかのような赤い線。作者の故郷、高知・黒潮町の入野海岸の風景が念頭ににあるのだそうです。本コラムで浜田浄作品は2回目。前作(vol.30)は画面全体に躍動感やスピード感がありましたが今回は静謐な画面。静と動。作者の生涯を辿って作品を複数見ることによって作品単体の背後にある広がりも見えてきます。

花田 伸一

北九州市立美術館の学芸員、九州芸術館の学芸員を経て、2016年4月より佐賀大学芸術地域デザイン学部准教授、25年4月より教授を務める。



浜田 浄 1978年制作
シグマメタリック「WORK78」 ホテル本館1階フランス料理ミル・エルプ店内
1937年高知県生まれ
1961年多摩美術大学美術学部絵画科油画専攻卒業

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ます。千草ホテルの魅力を知っていただくフリーバーです。
※「Recipio(レキピオ)」とはレシビの誤植であるラテン語
※献「サーブ」料金は込みの金額は「税」や込と明記してあります。

〒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
🌐 https://www.chigusa.co.jp/



食材の宝庫 九州を食べ尽くす。

九州御膳シリーズ



福岡御膳

玄海アジフライ
&関門ホーク御膳
2,200円(税込)

佐賀御膳

伊萬里牛
ステーキ御膳
6,380円(税込)

大分御膳

豊後どりの
唐揚げ御膳
1,980円(税込)

長崎御膳

国産牛レモン
ステーキ御膳
2,750円(税込)

宮崎御膳

黒瀬ぶりの
南蛮御膳
2,530円(税込)

熊本御膳

熊本県産牛の
鉄なべ御膳
2,530円(税込)

鹿児島御膳

南州ナチュラル
ホークのヒレカツ御膳
2,530円(税込)

食材の宝庫といわれる九州各県には、その土地ごとの気候風土や食文化に根づいた料理が受け継がれています。厳選した食材と調味料を吟味し、千草流にアレンジしたランチメニューとして提供しているのが「九州御膳シリーズ」。「地産地消」の地元食材を使ったメイン料理と小鉢の組み合わせは、いわば九州グルメの集大成。御膳の上に広がる、ショートトリップ感覚が味わえます。

ダイニングカフェ チグサ(本館1F)

休 火曜日・年末年始
営 ランチタイム 11:30-14:00(L.O.)
ティータイム 14:00-17:00(L.O.)
電 093-671-1131



■佐賀御膳、伊萬里牛ステーキ御膳 6,380円(税込)



■トッポスベジタリアンティラミス
1,500円(2杯分・税込)



新世代の美食を 体験する夜。



ミル・エルブ40周年特別コースを手がけるのは、今年40歳になる向野祐介シェフ。エスコフィエやロッシェニといった美食の巨人たちが残した古典的な料理を、独自のスタイルでアップデートしました。伝統的なレシピをリスペクトしながら、サプライズのある食材のペアリングに最新の調理法を駆使した美しい6皿のコースは、まさに古典と革新が融合した最先端のフレンチ。この時、この場所でき味わうことのできない、忘れえぬ美食体験の夜を。

フランス料理ミル・エルブ(本館1F)

休 火曜日・年末年始
営 ランチタイム 11:30-14:00(L.O.)
ディナータイム 17:00-19:00(L.O.)
電 093-671-1131



4日間・ディナータイム限定

ミル・エルブ40周年特別ディナーコース

2025年9月20日(土)~23日(祝・火)
17:00-19:00 L.O.【予約制】お一人様16,500円(税込)
ワインペアリングフル 8,800円(税込) / ハーフ 5,500円(税込)
各日先着30名様まで / ご予約時に「レキピオを見た」で乾杯時
ワンドリンクサービス

■MENU

- ・フィアグラのテリーヌ
- ・千草伝統の車海老と帆立のターター フランス産キャビア添え
- ・超古典のコンソメ・ア・ランシエンス
- ・向野祐介のスペシャリティ 玄海産オコゼと渡り蟹のピスタ
- ・佐賀伊萬里牛フィレ肉のロッシェニソース・ベリダースベジカル
- ・令和のチェリー・ジュレ

