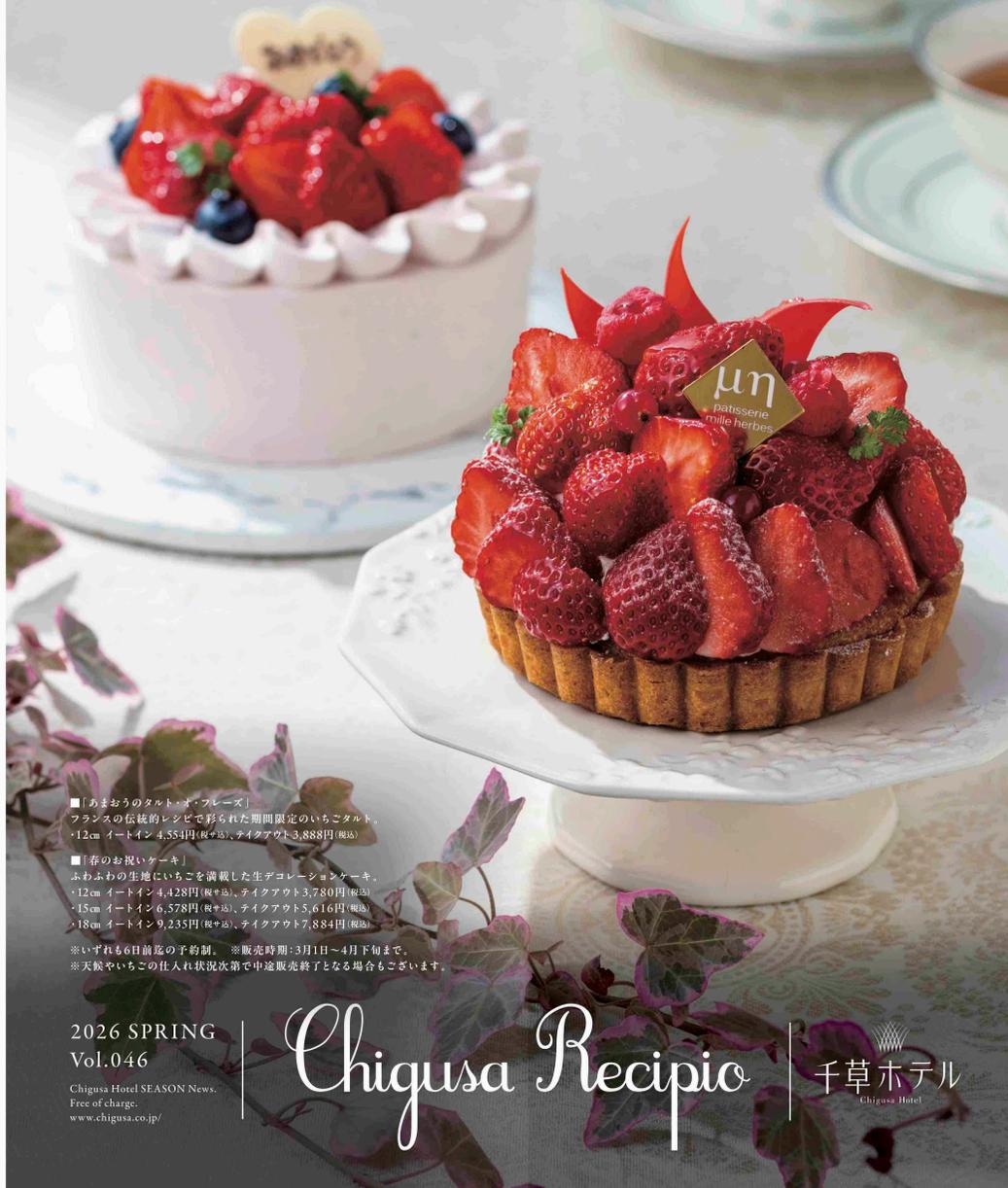


いちごの王様
「あまおう」に恋してる。



■「あまおうのタルト・オ・フリーズ」
フランスの伝統的レシピで彩られた期間限定のいちごタルト。
・12cm イートイン 4,554円(税+込)、テイクアウト 3,888円(税+込)

■「春のお祝いケーキ」
ふわふわの生地がいちごを満載した生デコレーションケーキ。
・12cm イートイン 4,428円(税+込)、テイクアウト 3,780円(税+込)
・15cm イートイン 6,578円(税+込)、テイクアウト 5,616円(税+込)
・18cm イートイン 9,235円(税+込)、テイクアウト 7,884円(税+込)

※いずれも6日前迄の予約制。 ※販売時期:3月1日~4月下旬まで。
※天候やいちごの仕入れ状況次第で中途販売終了となる場合もございます。

2026 SPRING
Vol.046

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

Chigusa Recipio

Chigusa Hotel



フレンチのペアリングに
ノンアルという選択肢。

フランス料理にワインが合うのは言うまでもありませんが、「お酒が飲めない人は何を合わせればよい?」という問いには、なかなか最適解が見つかりませんでした。ジュースでは甘すぎるし、お茶や炭酸入りナチュラルウォーターではもの足りない。そんな声に応えるように、近年プレミアムなノンアルコールドリンクが注目を集めています。その一つがスパークリングドリンクの「Celeble(セブレ)」で、ゴールドイエローの色彩と繊細な泡立ち、シャンパンを思わせる飲み口です。また、「DOUXLESS(ドゥレス)」は果汁にスパイスやハーブなどミックスし、ワインにも劣らないラグジュアリーな味わい。メインダイニング「ミル・エルブ」の繊細な味わいのお料理に華やかな彩りを添えるペアリングドリンクとして、ぜひお試しください。



写真左より
「セブレ」グラス 990円(税+込)
「ドゥレス」
・エスプレッソアップル(白) グラス 1,200円(税+込)
・カネスタレーブ(赤) グラス 1,200円(税+込)
※来店時に「トキボシを見た!」とお伝えいただければ、500円引きの特典価格にてご提供いたします。
(3月1日~31日まで)

■コース内容
ランチコース
・「プトン」 4,400円(税+込)(ハーフコース)
・「フロレンス」 5,500円(税+込)(スープ付きハーフコース)
・「ジャルダン」 7,700円(税+込)(フルコース)
・「アロマ」 11,000円(税+込)(シェフおまかせフルコース)
※当日入店OK / 予約状況によりお断りする場合もございます。

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.) / 前日までの予約推奨
ディナータイム 17:00-19:00(L.O.) / 前日15時迄の完全予約制
☎093-671-1131



アートの息吹を感じながら、
フランス料理を楽しむ。

キュレーター、花田伸一のアート!アート!アート! vol.46

不安定な砂の上でバレエのトゥシューズが爪先立ちする様子が焼き物で表現されています。足元には有刺鉄線も。優雅さと殺伐とが複雑にせめぎあう世界観。本作のきっかけは2022年ロシアのウクライナ侵攻とのこと。两国いづれにも誇り高きバレエ団の歴史があります。作者はこれまでも紛争や戦争のニュースに心を痛め、有刺鉄線や軍靴を焼き物で作り発表してきました。

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、25年4月より教授を務める。



作品タイトル:砂上のトゥシューズ(2023年制作、陶製)
本館1階フランス料理ミル・エルブ店内

小野元子(おののぶこ)
1947年岐阜県大垣市生まれ、2024年没
1970年武蔵野美術大学造形学部彫刻学科卒業
2016、2019、2023年福小美術館(岐阜)にて個展。
2024年岐阜市歴史博物館にて個展開催。朝日陶芸展などグループ展多数

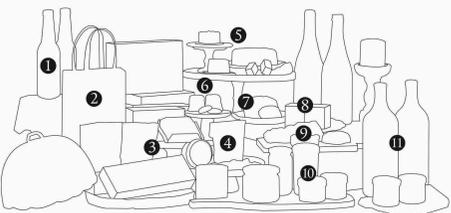
Chigusa Hotel

「Chigusa Recipio(デグサレキピオ)」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らせていただくフリーバーバーです。
※「Recipio(レキピオ)」とはレシピの語源であるラテン語
※税 サービス料込みの金額は、「税+込」と表記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
🌐 https://www.chigusa.co.jp/



世界中の美味しいもの あれもこれも全部食べたい。

千草ホテルのグロサリー「6kozzy」は、「アップーデリー&プレミアム〜世界中の美味しいものを集めて〜」がコンセプト。国内外を問わず、バイヤーが確かな目利きで選んだ、お菓子や調味料、ドリンクなど、高品質な商品を、少量ずつ“超”多品目取り揃えています。オシャレなパッケージやデザイン性の高いラベルなど、思わず「じゃけ買い」したくなる商品が目白押し。目移り必至なアイテムの中から、「ここでしか買えない」お気に入りを見つけにきてください。



*印のついた商品はすべて千草ホテルオリジナル商品です。

- ① 輸入ジュース・ドリンク
各種 225円(税込)〜
- ② ドレッシング 3本セット
2,160円(税込)
とまとドレッシング
赤たまねぎドレッシング
ノンオイル玉ねぎドレッシング
各種 648円(税込)
- ③ 輸入菓子
各種 108円(税込)〜
- ④ 輸入珍味
各種 486円(税込)〜
- ⑤ パティスリー・ミルエルブ製
・バスクチーズケーキ
・チーズテリーヌ
・ペイタドチーズケーキ
各種 [小] 864円(税込)
各種 [大] 2,592円(税込)
- ⑥ フランス料理レストラン
1901 八幡カヌレ
1個 297円(税込)
- ⑦ パティスリー・ミルエルブ製
焼菓子 1個 216円(税込)〜
- ⑧ 織平紙/やはちはちみつ金平糖
600円(税込)
- ⑨ おこりんぼうのマルゲリータ
(ハーフサイズピッツァ)
626円(税込)
キッシュ 各種 400円(税込)
- ⑩ 調味料
各種 648円(税込)〜
- ⑪ ワインほか酒類
1,980円(税込)〜

6kozzy (千草ホテル前直営)

☎ 不定休・年始 ☎ 11:00-19:00 ☎ 093-671-1131
https://6kozzy.com/



※商品価格・ラインナップは予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

ここから始める、 新しい家族のかたち。



パートナーや家族のあり方が変化するにつれ、婚約から結婚までの流れも変わってきました。今では結納を交わさず、両家が顔合せの食事会を行うのが主流になっています。千草ホテルでは、ご両家が新しい家族関係を始めるにふさわしいオリジナルプランをご用意しました。ホテル伝統の和食・洋食の会席料理をはじめ、記念すべき日を一生の思い出として残すエンゲージメントフォト(両家記念写真)撮影、プロのヘアメイクやカラーコーディネーターサポートなど、カジュアルなお集まりをリーズナブルにご利用いただけます。

両家顔合せ・記念フォト・ヘアメイク付きプラン 「ちぐさ はじまりの宴」

- 大人4名様 88,000円(税別)
 - ・和食・洋食の各会席料理4名様分(1名様追加料金11,000円)
 - ・乾杯スパークリングワイン
 - (またはノンアルコールスパークリング)付
 - ・スナップ撮影10カット(データお渡し)
 - 専用スタジオにてプロカメラマンによるエンゲージメントフォト(両家記念写真)撮影
 - ・新郎新婦ヘアセット&フルメイクサービス
 - ・色彩検定1級取得スタッフによるパーソナルカラー提案
- ※振袖のレンタルやフォトウェディングのオプションもございます。

