

2026 SUMMER
Vol.047

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

Chigusa Recipio

千草ホテル
Chigusa Hotel



夏の甘い誘惑には、
とても勝てそうにない。

●とろけるマンゴートのトロピカルショートケーキ
マンゴー×パッションフルーツの軽やかクリームに
マンゴーをトッピング。
648円(テイクアウト)/660円(イートイン)

★八幡珈焙會の深煎りコーヒーゼリー
ほろ苦く、すっきりした後味の大人向けのデザート。
540円(テイクアウト)

★まぜておいしい! 牧場ソフト&ヨーグルト
パッション&マンゴー(8・9月限定)
松野牧場(うきは市)直送ミルク&ヨーグルトを
使った新感覚デザート。混ぜればスムージーに。
864円(テイクアウト)

●甘夏レアチーズケーキ
甘夏とオレンジを使った夏にぴったりの爽やかなケーキ。
648円(テイクアウト)/660円(イートイン)

★まぜておいしい! 牧場ソフト&ヨーグルト
ブルーベリー(6・7月限定)
松野牧場(うきは市)直送ミルク&ヨーグルトを
使った新感覚デザート。混ぜればスムージーに。
864円(テイクアウト)

★果実の宝石 ビノスパークリングジュレ
フランス産ビノワールのノンアルコールスパークリングを
贅沢に使用しました。季節のフルーツたっぷり!
540円(テイクアウト)

※価格はすべて税サ込

●本館1F
ダイニングカフェテグサにて販売
★本館路面1F
6kozzyにて販売

ほら、おばあちゃん、
この味が好きだったよね。



故人の在りし日を偲ぶ、法要のお集まり。数年ごとに行われる年忌法要は三十三回忌まで続く大切な節目であり、ご親族やご友人が久しぶりに顔を合わせる貴重な機会でもあります。千草ホテルでは少人数のお集まりに向けて、法要会場にてご会食ができるプランをご用意しました。別途お部屋代はかからず、移動の必要もございませんので、最小限のご負担でご利用いただけます。料亭千草から受け継ぐ伝統の味とともに、心安らぐひとときをお過ごしください。

お申込み・お問合せ

予約受付: 10:00-19:00
 ☎ 093-671-1131(代)



■ 千草思い出の席 一室法要・会食プラン

～ご法要からご会食までひとつのお部屋でゆったりと～
 95,000円(税込)

【内容】※上記価格に含まれるもの

- ・お部屋利用料(洋室限定/法要+会食計3時間まで)
- ・法要セット一式(祭壇装花・果物・御供菓子)
- ・ご住職控えスペース
- ・会席料理(和懐石、松花堂弁当、洋風会席いずれか)6名様分
- ・陰膳

※和食、陰膳は月・火曜日のご提供はできません。

.....
 ・お一人様追加料金 7,500円(税込)

.....
 ・最大収容人数25名様まで

.....
 ※お料理のグレードアッププランもございます。

.....
 ※ご会食のみ、法要のみのプランもございます。(和室/全室テーブル椅子席)



子どもの頃好きだった料理が、
大人になっても大好物。



大人サマーランチ

今年はデザートbuffetと共に！
「洋食の日フェア」開催
7月1日(水)～8月31日(月) ランチタイム限定



毎年8月8日は千草ホテルが制定した「洋食の日」。今年はその前後の2カ月にわたり、期間限定で「復刻!88フェア」を開催いたします。メイン料理には子どもの頃デパートの大食堂で食べた“お子様ランチ”の大人バージョン「大人サマーランチ」をはじめ、鉄板ナポリタンやハンバーグ、オムライス、ハヤシライス、海老フライなどなど、昔懐かしい味がズラリと勢揃いです。さらに期間中は、「小皿デザートbuffet」を特別開催！木箱にびっしりと並んだ20種類以上のデザート、90分制食べ放題でよりどりみどりお選びいただけます。彩り豊かな新鮮野菜のサラダbuffetとともに、おなかいっぱい“スイーツはベツバラ！”な至福の時間をお楽しみください。

ダイニングカフェ チグサ 〈本階1F〉

休 火曜日 ※8月11日(祝・火)は営業いたします
営 ランチタイム 11:00-14:00(L.O) ※90分制
ティータイム 14:00-17:00(L.O)
電 093-671-1131(代)



■ 期間限定！千草ホテル「洋食の日 復刻!88フェア」

お一人様(90分制) メイン料理・新鮮野菜の彩サラダbuffet・小皿デザートbuffet付

- 大人サマーランチ(パンまたはライス、スープ付) 3,388円(税込)
- お子サマーランチ(パンまたはライス付/スープなし) ※12歳以下限定 1,588円(税込)
- 3,588円(税込)
- ・大人の鉄板ナポリタン目玉焼きのせ (パン付) ・華味鶏のチキンカツレツ (パンまたはライス付)
- ・海の幸のマカロニグラタン (パン付) ・デミグラスハンバーグ (パンまたはライス付)
- ・ひと月煮込んだハヤシライス ・伝統の千草オリジナルビーフカレー
- ・味宝卵オムライス デミグラスソース ・海老フライ 自家製タルタルソース (パンまたはライス付)
- オーストラリア産牛ロースグリルステーキ (パンまたはライス付) 3,988円(税込)
- 佐賀牛ロースグリルステーキ (パンまたはライス付) 6,988円(税込)

※ご予約優先/※ネットまたはお電話にてお申込みください。
期間中は通常メニュー(九州御膳シリーズ、おぼんざいbuffet)はお休みします。



20種類以上が並ぶ小皿デザートbuffet



新鮮野菜の彩りサラダbuffet

毎週木曜日のお愉しみは、
"せんぺろ"で一杯。



[毎日販売/予約可] アペロセット 1,080円(税込・テイクアウトのみ)



[毎週木曜せんぺろ限定] 天心3種飲み比べセット 1,000円(税込)

北九州が発祥といわれる角打ち文化“せんぺろ”は全国に広まり、今やスタンディング形式のバルや酒場が大流行しています。「6kozzy」では、軽なおつまみと食前酒(アペリティブ)を愉しむスタイルの角打ち、“千円でアペロタイム”=「せんぺろ」を毎週木曜日に開催中。ワインやビールをはじめ、地元・溝上酒造の「天心」限定流通酒3種飲み比べセットや、世界中からセレクトしたレアな銘酒を揃えています。日替わりのおつまみは「6kozzy」取り扱い商品の中から、お酒に合わせておまかせでご提供。家に帰ってゆっくり晩酌を愉しみたいという方には、テイクアウト用の「アペロセット」もご用意しています。

■ 6kozzy「せんぺろ」

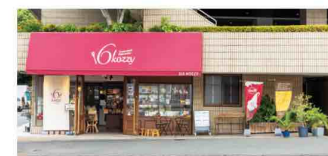
- ・お一人様 1,000円(税込) 1ドリンク+日替わりおつまみ付
- ・**営** 毎週木曜日 17:00~21:00
- ・ドリンクメニュー/瓶ビール(中瓶)、グラスワイン(赤・白)、日本酒(天心)3種飲み比べセット、焼酎、ウイスキー、ジン、ノンアルコール、その他



※店内立ち飲み(4~5名程度)、店外テラス席(6席程度)の限られたスペースなので譲り合ってお楽しみください(先着順・予約不可)。

6kozzy (千草ホテル路面1F)

休 不定休・年始 **営** 11:00-19:00
電 093-671-1131(代)
<https://6kozzy.com/>



ジョセフ・アルバース Josef Albers
1888年ドイツ生まれ、1976年没、美術家
1920年造形学校パウハウス入学、1923年同校教員。
その後渡米、ブラックマウンテン・カレッジ、イエール大学で教鞭を執る。

作品タイトル: 正方形賛歌
年代不詳、ウール(タペストリー)1,930×1,930mm 別館2階神楽前

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.47

作者は本作のような色の異なる正方形が重なった絵画を多く制作しました。例えば全く同じ赤色でも背景が白の場合と黒の場合では見え方は大きく変わります。つまり、あるものの価値はそれ単体では決まらず、どの文脈に置かれるかによって変わるということです。色に限らず、あらゆる物事や人もその価値は地と図の関係次第で相対的に変わってきます。重要なのは文脈です。

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。




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)」とはレシピの語源であるラテン語
※税・サービス料金込みの金額は、「税込」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) ✉ hotel@chigusa.co.jp
🌐 <https://www.chigusa.co.jp/>

