

Chigusa Recipio

[チグサ レキピオ]

www.chigusa.co.jp/

Vol.008 JUNE-----AUGUST///Chigusa Hotel SEASON News. Free of charge.

夏



食彩ゆたかな
夏を味わう。

夏はいかにも 涼しきように

フランス料理
ミル・エルブ

本館1階
開【ランチ】11:30~14:00
(OS)【ディナー】17:30~
20:00(OS) 烟火曜
☎093-671-1131(代)

赤、黄、緑……。他の季節に増して色鮮やかな夏野菜は、太陽と大地の恵みをたっぷり吸収した力強さに溢れています。また、この時期収穫される野菜にはカロチン、ビタミンC、ビタミンEを豊富に含むものが多く、夏バテ防止にも効果があるといわれています。地元で育った旬の食材を使った料理は、おいしいだけでなく体にもいいのです。

近年、野菜の産地として注目を集めている北九州の中でも、特にブランドとして評価が高いのが若松産のトマト。オードブルはトマトの甘さと爽やかな酸味をムースに閉じこめ、冷やして円柱形に。新鮮なラングステイヌ(アカザエビ)と合わせました。二皿目は生食できるほど新鮮なとうもろこしのスープを、フォアグラを巻き込んだ贅沢なオムレツとともにどうぞ。

メインも主役の魚と肉におとらない存在感の夏野菜が、料理を引き立てます。スズキのボワレには、赤と黄のコントラストが鮮やかな二色のパプリカをグラタン風にオープンで焼いたファルシー(詰め物料理)を。また、和牛ロース巻きには、シェリービネガーに蜂蜜の甘味を加えて蒸し煮にしたナスを添えて。夏野菜のおいしさを余すところなくお楽しみください。

「爽快 夏の特別ディナーコース」

お一人様 8,500円(税・サ込)

6/1(金)~7/30(月)

【若松産トマトのムース・ラングステイヌのシャルロット仕立て/フレッシュとうもろこしのスープ・フォアグラのオムレツとともに/二色のパプリカ・モッツアレラのファルシー・スズキのボワレ添え/ナスのシェリービネガー風味の蒸し煮 和牛ロース巻き/夏の爽やかデザート】

※ランチコース2,500円~6,000円

※メニューの内容は仕入れにより変更になる場合がございます。

大地の恵みを吸収した 力強い夏野菜を



Restaurant Column

自然の恵みをたっぷりうけた 北九州生まれの新鮮トマト

若松ブランドの野菜のひとつであるトマト。特に、限界まで水分を与えず、甘味を凝縮させた「水切りトマト」は全国的にも有名です。今回、私たちが見学したのは、ふだん良く目にする大玉タイプの「桃太郎ファイト」。このトマトは、名前の通り、ピンクがかった赤が特徴的。「子供の頃に祖母の畑でかじりついた種れたたのトマトを思い出しました」とは、味見をした岩崎シェフ。「ミル・エルブ」では現在、この桃太郎ファイトを始め、地元若松産の食材を使った夏メニューを準備しています。



茶道の祖・千利休の教えの一つ「夏は涼しく、冬は温かく」には、相手を想う、もてなしの心が込められています。また、茶道から生まれた懐石も料理に季節感を盛り込むことで、もてなしの心を表現しています。千草ホテルではお客様への想いを込めて、地元で採れた旬の食材のおいしさを活かした料理で、おもてなしいたします。



「トロピカルゼリー」360円



豊かな味わいで
夏を告げる魚

夏の特別料理

「夏に遊びて鯉つき懐石」
お一人様 13,650円(税込)
6/7(木)~7/30(月)

※2名様より、2日前までにご予約ください。
※日本全国の銘酒30種類をご用意いたしました。
お一人様3,000円(税込)にて日本酒の換をお楽しみいただけます。
※おまかせコースを6,300円(税込)よりご予約に合わせご利用。また単品でのご注文も受け付けております。

北は響灘、東は豊後水道に面した北九州は、古くから日本有数の漁場に接した土地柄です。対馬海流が流れる響灘と波穏やかな豊後水道では種類の異なる魚介類が採れ、一年中新鮮な海の幸に恵まれています。鯉(はも)は夏を告げる魚といわれ、特に京都の祇園祭にはなくてはならない魚として珍重されています。九州でも豊後水道が絶好の漁場で、初夏の訪れとともに新鮮な鯉が水揚げされます。小骨が多いため「骨切り」といわれる調理には高い技術が必要で、割烹でしか食べられない食材です。「割烹にしむら」では、「北九州の達人」に認定された亭主・西村弘が、熟練の技で鯉の豊かな味わいを引き出した料理を提供いたします。新鮮な海の幸と地元産の旬の野菜を使った繊細な夏の特別懐石を、ぜひご賞味ください。



新鮮な鯉が水揚げされます。九州でも豊後水道が絶好の漁場で、初夏の訪れとともに新鮮な鯉が水揚げされます。小骨が多いため「骨切り」といわれる調理には高い技術が必要で、割烹でしか食べられない食材です。



割烹
にしむら

運本館1階
営業 17:00~21:00(OS)
休水曜、第2・4・5火曜
☎093-671-1131(代)

パティスリー
ミル・エルブ

運本館1階ダイニングカフェ
内営業 11:15~20:00
☎093-671-1131(代)

「パティスリーミル・エルブ」では、さっぱりとしたゼリー系のスイーツ3種類をご用意します。「トロピカルゼリー」は、パッションフルーツとオレンジのゼリーにバナナのパンナコッタの二層にバナナのコンポートを乗せて。「ハチミツとピーチゼリー」は蜂蜜のムースに白桃のゼリーを合わせました。また、「カフェゼリー」はコーヒーの苦みが利いた大人の味わい。どれも、食後のデザートやティータイムにぴったりの夏デザートです。

NEWS

千草伝統のカフェの味を
ご家庭でも簡単に。

カフェ料理長の荒木と、向野による料理教室を開催します。家庭向きにアレンジした料理の作り方を先生が実演し、お話を聞くスタイルの教室です。(※実演と講習会なのでエプロンは不要です)



千草ホテルの料理教室 お一人様 2,000円(6歳以下無料)

6/27(水)、7/25(水)、8/22(水) ※毎月第4水曜日開催

内容/メインとスイーツの簡単レシピのレクチャーの後に、パスタとドリンク付きのランチをお楽しみいただけます。定員/16名 ※定員になり次第、締切とさせていただきます。

さっぱりおいしい
ゼリー系の夏デザート

3個セット 1,000円(お持ち帰りのみ)
6/4(月)~8/31(金)



「カフェゼリー」350円



「ハチミツとピーチゼリー」350円

夏の夜はエスニックな
アジアテイストで

「夜カフェ
~ピリッと!アジアフェア~」
お一人様 1,500円(税・サ込)
6/1(金)~7/31(火)
【前菜/メイン料理2品チョイス/ご飯物
1品チョイス/デザート】
ナンゴレン、サムギョプサル、チリソース
など、ピリ辛メニューが集合!

※お取り分けの料理スタイル、2名様からのご注文となります。

大好評の中華フェアに続いて、エスニック料理が夜カフェに登場!アジア各国の人気料理から、「少しずつ、イロイロ食べたい」という女性のわがままをかなえるメニューをご用意いたしました。

ダイニングカフェ
チグサ

運本館1階
営業【ランチ】11:15~14:00
【カフェ】14:00~17:00
【ディナー】17:00~20:00
☎093-671-1131(代)



PARTY 6.1fri - 8.31fri

ビアパーティプラン
世界のB級グルメ編

千草ホテルでは暑い夏を乗り越えるためのビアプランをご用意いたしました。今年のテーマは「世界のB級グルメが大集合!」。テーブル上で各国の絶妙メニューが競演いたします。



お一人様 4,500円(税・サ込)
フリードリンク付(2時間)
※8名様より3日前まで要予約

■メニュー内容/海老・アボカド・卵のコブサラダ(アメリカ)、蒸し豚の韓国風(韓国)、アンチョビとトマトのスパゲッティ(イタリア)、サバのピタサンド(トルコ)、名古屋風手羽先唐揚げ(日本)、フリッツ サムライソース添え(ベルギー)、カシ米尔カレー(インド)、チキンカレー(スリランカ)、ビーフカレー(日本)、ターメリックライス、ビーフン
■フリードリンク内容/生ビール・日本酒・焼酎・ワイン(赤・白)・ウイスキー・ソフトドリンク

NEWS

成人式振袖大展示会

ドレスノッツェでは2013年の成人式に向けて振袖展示会を行います。豊富なラインナップからあなただけの素敵な一品が必ず見つかるはずです。スタッフ一同お待ちしております。

6.9sat-17sun, 7.14sat-8.5sun



■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
105,000円(税込)~
(通常144,900円相当)

■写真だけの成人式
(先着5名様限定)
39,900円(税込)~
(通常61,950円相当)

時間/10:00~19:00(火曜日定休)場所/千草ホテル本館5階ドレス・ノッツェ ☎093-663-1787 www.nozze.jp

PLAN

法要

故人を偲び、懐かしみ、親族、知人、友人が集う厳粛な席。思い出を語り合う心温まるひとときを、お料理の一品一品に真心を込めてお手伝いいたします。また、当ホテルにて法要を行うこともできます。詳しくはお問い合わせください。



■仏事膳
お一人様5,250円/6,300円/8,400円~(すべて税込)
※お料理は別途奉仕料を頂戴いたします。※要予約。詳しくはお問い合わせください。

WEDDING

スペシャルブライダルフェア

6.24sun, 7.1sun ※要予約

会場コーディネート見学やチャペル挙式体験、婚礼料理フルコース試食など、充実した内容の夏のブライダルフェアを開催。また、少人数でのパーティなど、ご希望に合わせたプランもご用意。その他、無料試食フェアも毎週実施しております。



詳しくは専用ホームページをご覧ください。www.chigusa-h.net/plan

CATERING

お届け料理

ご家庭でのおもてなしや法事など、特別な日のお料理は千草ホテルにおまかせください。1世紀の伝統が息づく技と味、旬を盛り込んだお料理の数々を真心込めてお届けいたします。



松花堂弁当3,675円~/懐石膳6,300円~/和風鉢盛10,500円~(すべて税・サ込)
※配達先は北九州市および近郊。ご利用日の2日前までにご予約ください。
※写真はイメージです(松花堂弁当)。☎093-671-1131(代)

DINNING CAFE

オーダーデザートビュッフェ

毎月第4火曜日はスイーツの日!

「ダイニングカフェチグサ」では5月よりオーダー制によるスイーツビュッフェを始めます。スイーツ以外にもサラダ、スープ、季節のフルーツなどもご



用意していますので、軽いお食事を兼ねたお時間でも充分にご堪能いただけます。

6.26tue
7.24tue
8.28tue

お一人様 1,500円(税・サ込)
時間/15:00~20:00のうち120分間
■メニュー内容/月替わりスイーツ、ミニサラダビュッフェ、季節のフルーツ、自家製ミニクワッサン、本日のスープ、ドリンク
※予約優先

おかげさまで
生誕100年
CHIGUSA 2014

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ペーパーです。
※「Recipio(レキピオ)」とはレシピの語源であるラテン語



〒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

COLUMN



キュレーター花田伸一の
アート!アート!アート!

私たちは美術作品について意味を求めたくなります。作者は何が言いたいのか、この作品にはどんなメッセージがあるのか。しかしこの作品に「意味」はありません。あるのは「趣味」だけです。ちなみに18世紀ドイツで本格的に美術の研究が始まった頃、作品鑑賞の様子を料理になぞらえていました。さっぱりした感じとか



もたれる感じという具合に。では、この絵はどのような感じでしょうか?ぜひとも実物を目で見て「味わって」みてください。

【今回のアート】
ジャスパー・ジョーンズ
「untitled」1977年

花田伸一
北九州市立美術館の学芸員として勤務した後、現在、5大学の非常勤講師のほか、千草ホテル中庭PROJECTのキュレーターを務める。

ART 7.28sat - 11.11sun

千草ホテル中庭PROJECT
~アート・ホスピタリティ Vol.12~

松野真知展「LIGHT OF DAY」

千草ホテルがプロデュースするアート企画シリーズ。毎回、各作家がカフェレストランに臨む中庭を舞台としてホスピタリティをテーマに新作を展開いたします。第12弾となる松野真知氏(美術



家)は、本業の酪農を営む一方、美術家として「光」や「自然」と真摯に向き合いながら、私たちの周りに満ち溢れる「美」に形を与えます。

時間/11:15~20:00(期間中無休)会場/本館1階カフェ(入場無料)アーティストーク11/11(日)15:00~