



千草ホテル
Chigusa Hotel

2024 WINTER Vol.041

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

Chigusa Recipio

ホテルの味を、ご家庭でお手軽に。

千草ホテル直営ギフトショップ「6kozzy(シックスコージー)」の
冷凍グルメが年末年始の食卓を華やかに彩ります。

旬を集めた和懐石で、冬の味覚を存分に。

大正3年創業の「料亭千草」の伝統を受け継ぎ、
和食の技を駆使した冬の和懐石コース。

記憶に残る、千草のウェディング。

110年の歴史を訪いできた上質なおもてなしで、
いつまでも記憶に残るホテルウェディングを。

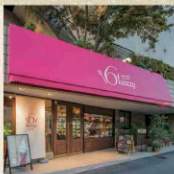
新しい節目の年に、
心の記念日を。

110th
Anniversary
Since 1914

ワンランク上のホテルの味を、ご家庭でお手軽にどうぞ。



■開門海峡たこのアビージョ (950円税込)
開門海峡の速い潮流にもまれて育つ「開門海峡たこ」は、小倉北区沿岸の網巻漁で獲れたブランドたこ。北九州市漁協平松支所から直送される「開門海峡たこ」をふんだんに使った、地産地消品の彩り豊かなアビージョです。



https://shopping.ecocities.jp/6kozzy/

■ビーフシチュー (1,285円税込)
赤ワインとデミグラスソースを贅沢に使って格調高い味に仕上げたビーフシチュー。ホロホロになるまで柔らかく煮込んだ牛肉に、つけあわせの野菜もたっぷり入っています。



※写真はイメージです。



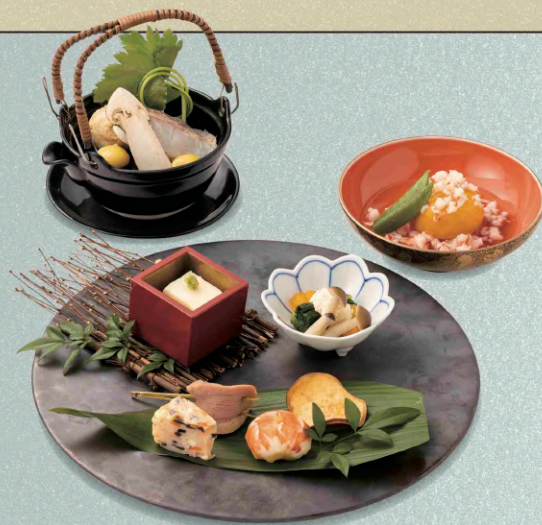
■鶏肉のフリカッセ (853円税込)
鶏肉をクリームソースで煮込み、仕上げにエストラゴンとニンニクを加えたフランス料理の定番。

「ホテルの味をご家庭でお手軽に」をコンセプトに、「6kozzy」がオープンしたのは2022年8月30日の「洋食の日」あたかもコロナ禍の真っ只中で、外食もままならない日々が続いていた時のことでした。世の中が重苦しい空気に包まれる中、「ホテルの味をご家庭にお届けする」ことで、皆さんに元気になる「テイクアウト」の思いから急速商品開発を行い、テイクアウト専門店として千草ホテル1階の路面に開店しました。千草伝統の洋食メニュー

をはじめとする料理の数々を、最新の急速冷凍技術を使って美味しさを閉じこめられた冷凍野菜とスイーツは、まさにホテルの味そのものの電子レンジで解凍して器に盛り付け、野菜やハーブなどを添えるひと手間をかけるだけでご家庭の食卓を華やかに彩りました。店内には、少人数世帯向けの「小盛り」商品のスライ。様々なお料理や商品をお選びいただけます。

店頭、他ネット販売も行っていますので、お持ちせやギフトにもぜひご利用ください。

完全個室のプライベートな空間でゆったり安心の「懐石料理千草」
伝統の和懐石で、冬の味覚を存分に。



大正3年創業の「料亭千草」の伝統を継承する千草ホテルの懐石料理。百年を超える歴史の中で、各界の著名人をはじめ、地元のお客さまから愛され、親しまれてきました。豊かな気候風土に恵まれた北九州近郊の食材を吟味し、日本料理の伝統を守る料理人の技によって、四季折々の味わいをお届けしています。

大正3年創業の「料亭千草」の伝統を継承する千草ホテルの懐石料理。百年を超える歴史の中で、各界の著名人をはじめ、地元のお客さまから愛され、親しまれてきました。豊かな気候風土に恵まれた北九州近郊の食材を吟味し、日本料理の伝統を守る料理人の技によって、四季折々の味わいをお届けしています。

大切なお客様のおもてなしには、おくるみでもなしたける完全個室のお部屋をご用意。小さなお子様連れやご家族での様々なお祝い、友人との会食、海外のお客様の接待など、安心にご利用ください。

■冬の和懐石コース
お一人様6,958円(税・サ込、2名様より)※要-3日前予約

●冬の旬菜盛
風有縁の白和え・法連草・占地・深煎豆腐・合鴨口スライス・牛蒡煎餅・海老風味寿司・桜餅・千草焼き

●土瓶蒸し
鶏つみれ・白身魚・銀杏・鹿・三つ葉

●盛り
鯛・ひらす

●煮物
雨風鰻頭・海老そばろ・青豆

●焼物
雨風鰻頭・海老そばろ・和風

●揚物
甘海老安寺揚げ・舞茸・青唐・抹茶塩

●御飯
高菜ちりめん御飯・香の物

●止め椀
合わせ味噌仕立て

●水菓子
きなこ餅入りプリン

■虎ふく懐石コース
お一人様20,000円(税・サ込、4名様より)※要-3日前予約

●冬の旬菜盛
虎ふくのおひつり鍋・虎ふく刺し・カナトふく一夜干し・虎ふく唐揚げ・国産牛乳ソースひとくちステーキ・ふくたけ焼酎の肴・水菓子



生誕110年、ゲストの記憶に残る美食の結婚式 千草ホテルのウェディング

人生で最も大きな節目の一つであり、華やかな式典である結婚式は、時代とともにその形を変えてきました。明治の頃から神前結婚式が一般に自宅における三三九度の固めの杯によるものがほとんどでした。結婚は家と家との契りとして考えられており、両家それぞれに媒人が立ち、顔合わせから結納、結婚式までの仲介を行っていました。現在のような結婚披露宴が行われるようになったのは、昭和40年頃のことです。

千草ホテルでも昭和30年代から結婚式のお世話をするようにになり、お座敷で両家媒人の介添えによって式が執り行われました。雄雌雌蝶の式もたちを酌人として三三九度の杯、親族固めの杯が交わされ、親族代表挨拶、親族紹介などの儀礼によってお二人の結婚が成立。それに続く披露宴では参列者一人一人に高麗で料理が供され、長い時間において大いに賑わったようです。この頃から千草ホテルでも婚礼のお手伝いが多くなり、館内式で結婚式を行うようになりました。



対する考え方も大きく変わってきました。従来の家と家の結びつきという側面よりも、本人同士の自由な意思が尊重されるようになり、両家それぞれの思いを代弁する媒人の役割も薄くなり、現在ではほとんど見られなくなりました。

2024年、千草は生誕百年を迎えました。これまで私たちを育ててくださった地域の皆様へ感謝の思いを伝えるとともに、お客様の記念日を創造する「アニバーサリー・デザイン・カンパニー」として次なる歴史を紡いでまいります。

RESTAURANT

フランス料理ミル・エルブ クリスマスディナー

ミル・エルブ料理長・向野祐介による、目にも舌にも美味満載の、2024年を締めくくるにふさわしい芸術的なフレンチのコースを提供いたします。前菜からメイン、デザートまで、フォアグラ、アワビ、フグの白子、車海老、アラ、伊萬里牛、あまおう苺などの特選食材を使ったスペシャルなメニューです。コースに合わせたクリスマス限定のペアリングワインもご用意しますので、ぜひお楽しみください。



■クリスマスディナーコース お一人様13,200円(税込) 前菜4品/魚料理/肉料理/デザート/パン、コーヒー ※3日前までにご予約ください。※ディナータイム限定(17:30~19:00)

TAKE OUT

パティスリー・ミル・エルブ クリスマスケーキ

永く愛されてきた「パティスリー・ミル・エルブ」。ホテルメイドのケーキをクリスマス華やかな食卓にいかがですか？



■クリスマスデコレーション(限定100個) 15cm 5,184円(税込)/(限定25個) 18cm 6,264円(税込) 甘酸っぱいムースと生クリーム、スポンジのハーモニーは千草ホテルの自慢作です。毎年大人気のケーキ、甘くて大きな「あまおう」をメインに贅沢に旬の苺を飾ります。
■クリスマスショコラ 15cm 5,724円(税込) 限定50個/クーベルチュールのチョコレートとたっぷり使った濃厚なクリームと甘酸っぱい苺とフランボワーズのムースのハーモニー。マカロンに苺、サンタクロースが楽しいクリスマスを演出します。
■クリスマスモンブラン 15cm 5,184円(税込) 限定40台/酸味アール・グレイ/生クリームとカスタードクリーム、栗の渋皮煮をスポンジでサンドし、モンブランクリームで包みました。繊細な味わいが魅力の和菓子を贅沢に使用した濃厚なケーキです。※12月15日(日)まで受付/12月20日(金)~25日(水)11時~19時 ホテル1階ダイニングカフェにてお引き渡します。

BRIDAL

鞘ヶ谷ガーデンアグラス【特別開催！料理重視の方必見】 贅沢フルコース試食×10大特典× 1万円ギフト券付きフェア

試食付きのBIGフェア！スタッフ力や希望を叶えるコーディネート力、鞘ヶ谷の緑に囲まれたプライベート空間が選ばれる理由です。



2024年12/8(日)・12/21(土)・2025年1/13(月)・1/25(土)
いずれも10:00~10:30~16:30~
■内容:相談会/模擬挙式/模擬披露宴/試食会/会場コーディネート
オリジナル感あふれる提案力が大好評！他の式場では味わえない温かく思い出に残る結婚式を提案いたします。※ご予約時にレキピオをみたとお伝えください。
■クリスマスフェア期間限定 限定40台/酸味アール・グレイ/生クリームとカスタードクリーム、栗の渋皮煮をスポンジでサンドし、モンブランクリームで包みました。繊細な味わいが魅力の和菓子を贅沢に使用した濃厚なケーキです。※12月15日(日)まで受付/12月20日(金)~25日(水)11時~19時 ホテル1階ダイニングカフェにてお引き渡します。

BRIDAL

千草ホテル【最大100万優待&1万ギフト】 料理重視派必見！ 3万円分豪華フルコース試食フェア

「食の千草」の和洋食の料理長が腕を振るう豪華フルコース料理、お2人合わせて3万円相当のフレンチと和会席を1食ずつ試食できます。1万円ギフト券のプレゼントあり。



2024年12/8(日)15:00~15:30~ 12/22(日)15:00~15:30~
2025年1/18(土)15:00~15:30~ 1/19(日)10:00~10:30~15:00~15:30~
■内容:相談会/模擬挙式/試食会/会場コーディネート/料理・引出物などの展示/ドレスショップ見学、初めての会場見学でも安心です。40名様以上の披露宴のご成約で素敵な特典をご用意しております。※ご予約時にレキピオをみたとお伝えください。※詳しくはホームページをご覧ください。■精礼直通093-671-1135

PLAN

お宮参り

赤ちゃんが生まれて初めて神社にお参りする行事です。千草ホテルの「お宮参りプラン」は、家族水入らずでゆっくりと個室でお祝いのお食事を楽しんでいただけます。旬の食材をふんだんに用いたお料理を心ゆくまでご堪能ください。



■お食事・和積石料理 お一人様6,958円【昼・夜】 洋風会席料理 お一人様6,958円【昼・夜】 お子様ランチ お一人様1,898円~ ※上記価格には税金とサービス料15%が含まれています。【特典】お子様へお礼プレゼント
■おオプション・お祝いケーキ 2,783円(税込)~ お子様お宮参りプラン/お子様お宮参り衣裳+写真1ポーズ(六つ切り)27,500円(税込)~ ※通常価格42,900円(税込)

NEWS

2026年成人式振袖大展示会

ドレス・ノツツエでは期間限定の成人式振袖レンタル大展示会を開催いたします。正統派の古典柄から、個性的なモダン柄まで新作を含め、選りすぐりの逸品を数多く展示しています。早目のチェックでいいもの先取り。お好みの一枚は、お早めにお選びください。



■レンタルおすすりプラン/先着10名様限定
振袖一式+ヘアメイク+着付+写真1ポーズ
110,000円(税込)~ (通常価格169,400円(税込))
相当時間/11:00~19:00(火・水曜日定休)
場所/千草ホテル本館8階ドレス・ノツツエ
電話/093-663-1787 www.nozze.jp

CATERING

新年の幸せを祝う 千草のおせち料理

千草のおせち料理で新年の始まりを華やかに迎えませんか？伝統の味わいをご家庭でお楽しみいただけます。



■七寸二段重 和洋25品セット 4~5名様分 27,000円(税込)
【巻の重】栗金団/ストロベリー市松/貼昆布巻/数の子/晴菜から煮/若鶏甘栗煮/梅枝/たたきごぼう/扇蓮根グリーン巻/海老の艶煮/丹波黒豆/田作り/海老降登/高級サーモン金糸巻/伊達巻/鰻照り焼き/餅玉すたれ
【武の重】紅スワイガニの彩テリーヌ/鶏とホルチーニ茸の軽いつまみ/真鯛のエスカパッシュと海老のマリネ/トリュフ香るキノコと生ハムのスパニッシュオムレツ風ココット/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/帆立とイカのペロロチーノ/オリブ&バジル風味/国産牛のローストビーフ/ビーフステーキ
■千草ホテル 特選おせち 洋二段重(限定100個) 2名様分 33,000円(税込)
■積石料理千草 特選おせち 和二段重(限定130個) 2名様分 38,000円(税込)
■積石料理千草 特選おせち 和二段重(限定30個) 5~6名様分 80,000円(税込)
おせち料理のお申込みは、12月20日(金)まで、お引き渡しは、12月31日(火)9:00~13:00 千草ホテル1階ロビーにてお渡しします。※お届け 12月31日(火)配達時間9:30~15:00 ご自宅へお届けします。送料1,000円(詳細はお問い合わせください。)

PLAN

千草ホテルの忘新年会プラン

豊かな海の幸、山の幸に恵まれた新鮮な旬の食材を使った、忘新年会プランをご用意いたしました。一年の締めくくりと新年のスタートを、ホテルならではの忘新年会の料理でお楽しみください。



■パーティー料理 お一人様5,000円(8名様より)(税込) ■洋風会席 お一人様7,000円(4名様より)(税込) ■和積石 お一人様7,000円(4名様より)(税込) ■和積石 お一人様9,500円(4名様より)(税込) ■フリードリンク(2時間) お一人様2,500円(税・税込)~(+ワイン、カクテル3種、和室利用時は割ハイ3,000円(税・税込)~) ※3日前までにご予約ください。※写真はパーティー料理

COLUMN

キュレーター、花田伸一の アート!アート!アート! vol.41

作品名を訳すと「未知の贈りもの」。生物学者ライアル・ワトソンが1976年に発表した同名の著書があります(原題は複数形の「Gifts」)。インドネシアの孤島に展開する地球生命体と生物との壮大な交流を描いたライフサイエンス・ファンタジーです(筑摩書房HPより)。同書と合わせて本作を鑑賞することで想像の楽しみがより広がることでしょう。読んでから観るか、観てから読むか…



【キュレーター】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を務める。



■オーギカネ
「Gift of Unknown Things」
1995年/壁画、アクрил、オイルパステル、鉛筆
別館3階廊下

新しい節目の年に、
の記念日を。
110th
Anniversary
Since 1914

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バーです。
※「Recipio(レキピオ)」とはレシビの語源であるラテン語
※税・サービス料込みの金額は、「税・税込」として表記しております。

〒805-0061 北九州市八幡区西本町1-1-1
☎ 093-671-1131(代表) ✉ hotel@chigusa.co.jp
🌐 https://www.chigusa.co.jp/