



地元いちばん

千草ホテル ～ 美食の晩餐会 ～ 2016

北九州の「おいしい時間」をどうぞ。



〈日時〉

2016年 3月3日 日
□受付/18:00 □開宴/18:30

定員
160名様

申込先着順
全席指定

〈場所〉

千草ホテル 光琳の間 & ホワイエ

〈会費〉

5,000円 (税込)

和洋折衷のフルコース料理7品 + お飲物
ビュッフェ・コーナー料理等もあります。

Performance

＜楽団＞
竹凛共振
ガチャティーナ
手作りの竹バイオリン
& 竹チェロによる演奏



司会



北九州出身の
フリーアナウンサー
磯田 久美子



千草ホテル

Chigusa Hotel

〒805-0061 北九州市八幡東区西本町1-1-1

チケットのお申込み・お問い合わせ TEL 093-671-1131



千草ホテル
～美食の晩餐会～
2016
Menu

● 前菜盛り合わせ

- ・若松潮風キャベツと鱈のエスカベッシュ
- ・華味鳥のテリーヌ
- ・豊前本ガニのコンソメジュレとカリフラワークリーム
- ・若松水切りトマトの千草ドレッシングマリネ バストラミ風ローストポーク

● 造り

桜鯛 紋甲烏賊 雲丹 穂紫蘇 胡瓜台 山葵 めたて 大葉

● 八幡ぎょうざの中華風クリームスープ 柚子胡椒風味

● 煮物

関門海峡たこの柔らか煮 蕪スープ煮 菜の花

● 九州近海の白身魚の糍汰煮ペースト グラタン仕立て

● 福岡県産牛ロースの三段階による低温調理

● くわの農園のあまおう苺のマリアージュ

※仕入れ状況により、メニューは一部変更となる場合がございます。

コーナー料理

福津のジビエ 鹿肉のラグー
＜フランス料理 ミル・エルブ＞

合馬の焼き筍
＜割烹 にしむら＞

千草ホテル 洋食料理長 秋吉 浩司

2013年 JAL の JAPAN PROJECT
にて国内線ファーストクラスの
機内食をプロデュース。
2015年8月「エスコフィエの弟子」
の称号を受ける。



Performance



司会／磯田 久美子

RKBラジオスナッピー11期生。
昭和60年7月～昭和63年7月までの3年間
RKBラジオ生番組に出演。
昭和60年10月からフリーとしての活動開始。
平成7年結婚、一児の母として奮闘中。



＜楽団＞

■ 竹凜共振「ガチャティーナ」

小倉南区の合馬の竹林より、田中昇三さんを
リーダーとした手作りの竹楽器による楽団、
竹凜共振「ガチャティーナ」のご紹介。「合馬
の竹の音を“耳で味わう”」もご体験ください。

Publicity

地産地消 千草ホテルの「食」への取り組みをご紹介します。
北九州発ブランド(農産物、水産物、畜産品)との関わり方、食へのこだわりなど。

- 千草ホテルの地産地消の取り組みのご紹介。
- 北九州や周辺地区(遠賀、岡垣、嘉麻、豊前など)の
食材生産者のご紹介。
- 発行フリーペーパー「千草レキピオ」
地産地消特集号のご紹介。

Vol.17
関門海峡たこ
(2014年)



Vol.16
若松水切りトマト
(2014年)



Vol.18
豊前本ガニ
(2014年)



Vol.15
合馬の筍
(2014年)



地元企業と千草ホテルの関係

北九州企業の商品もメニューに組み込み、会場内で紹介いたします。

極東ファディ株式会社

小倉本社
＜小倉駅そばでコーヒー豆を焙煎＞

株式会社オク

門司区
＜北九州よかもん市場などで出汁商品を販売中＞

溝上酒造株式会社

酒蔵／八幡東区
＜「天心」の銘柄で親しまれている日本酒の蔵元＞

株式会社ごとう醤油

醤油・調味料製造／八幡東区
＜大正2年創業のオリジナル調味料の製造販売＞

無法松酒造有限会社 酒蔵／小倉南区

＜「無法松」の銘柄で親しまれている日本酒、焼酎の蔵元＞