スペアリブと春野菜の特製ソース煮込み

ほろりととろける食感、濃厚な風味

1,800 円(税込)

菜の花とイカの炒め

栄養たっぷり、季節感あふれる春を味わう

1,380 円(税込)

イカリングの唐揚げ

表面のカリカリ感と中のモチモチ感が絶妙、おつまみに最適

1,600 円(税込)

蓮花白菜

ビタミンCが多く、食物繊維が豊富、低カロリー

1,500 円(税込)

Seasonal Information

菊華大飯店

KIKKA CHINESE RESTAURANT

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

2014年3月～5月

March ～ May

春

このお店の地図・お店情報をケータイ・スマホで見る

菊華食品館 4月8日(火)OPEN 割引券

商品全品2割引

4月8日(火)～4月22日(火)有効

TEl:0466-53-8188　住所：神奈川県藤沢市湘南台 2-16-18

家族・Aコース

1. 青梗菜と湯葉とエビの炒め
2. 酢豚
3. 春巻
4. 麻婆豆腐
5. コーンスープ
6. 叉焼炒飯
7. デザート

ご注文は2名から15名様まで

2,140 円(税込)

家族・Bコース

1. 牛肉とピーマン細切り炒め
2. エビチリ
3. 唐揚げ
4. 豆苗炒め
5. 海老焼売
6. フカヒレスープ
7. 五目炒飯
8. デザート

ご注文は2名から15名様まで

2,680 円(税込)

菊華食品館 4月8日(火)OPEN

◎手作り点心
◎中華菓子
◎生麺
◎アジア物産

4/8はオープン記念として、ご来店のお客様先着50名様に冷凍焼餃子1パック(5個入)を無料でプレゼントします。AM10時より店頭にて整理券をお配りしますので、是非お越し下さい。

住所：神奈川県藤沢市湘南台 2-16-18

ビジネスプラン

予約制

会議、ミーティング、打ち合せ会、プレゼン会場に湘南台駅より至近の湘南菊華大飯店の個室をご利用になりませんか？

落ち着いた個室に中華御膳と中国茶をセットした＜商談会＞プラン、お食事と飲み放題をセットした＜懇親会＞プランをご用意いたしました。

ご利用人数やシーンにあわせてご利用いただけます。

どうぞ、お気軽にご相談ください。

設備無料貸出：
プロジェクター、ホワイトボード、マイク、会議テーブル

コピーは有料

A 会議室＋＜商談会＞プラン
……￥1,730（税込）／お一人様
2時間の個室利用と中華御膳、中国茶のセット

B 会議室＋＜懇親会＞プラン
……￥5,840（税込）／お一人様
2時間の個室利用と2時間の懇親会のコース
（1.5時間飲み放題付き）

C 会議室プラン
……￥10,800（税込）／一部屋
（個室利用のみ）
最大2時間ご利用可、中国茶無料サービス

時間：11：00～16：00　人数：4～50名様
予約電話　TEL:0466-46-7866　FAX:0466-46-7865

10名様の会場

20名様の会場

40名様以上の会場

※写真はイメージです
※ご注文は2名様以上でお願いします。

おかげ様で、16周年　日頃の感謝をこめて菊華大飯店から皆様へ

予約電話 0466-46-7866

湘南 菊華大飯店16周年 感謝 特別コース

お一人様 通常価格 5,400円 税込 → 4,200円 税込

感謝特別コースご利用のお客様お1人様につき1枚
優待券 ￥500を贈呈

1. 前菜五種盛り合わせ
2. スペアリブの上海風甘酢かけ
3. 北京ダック
4. エビと胡瓜の銀杏入り塩炒め ＆ マヨネーズ炒め
5. フカヒレ餃子 ＆ 翡翠餃子
6. 揚州風肉団子の土鍋煮込み
7. 菊華特製麻婆豆腐
8. 生ウニ入りフカヒレスープ
9. レタスカニ炒飯
10. 本日のデザート

一念の思いやり

―― 「菜根譚」

思いやりに満ちた清らかな心を持つ。思いやりや慈しみの気持ちは、人の気持ちをあたたかくさせ、それがこの世の中の雰囲気まで和らげる。また、清廉潔白な心は、そのすがすがしさゆえ、後世まで語り継がれる。

原文

一念慈祥、可以醞釀両間和気

寸心潔白、可以昭垂百代清芬

一念の慈祥は、以って両間の和気を醞釀（うんじょう）すべく、
寸心の潔白は、以って百代の清芬を昭垂（しょうすい）すべし。

社長のブログ

蘭州ラーメンにまつわる物語

敦煌への強い憧れを抱き、友人２人と西安から蘭州へ行く途中、大砂漠の奥深くにさしかかろうというところで、私は一つの感動的な物語に出会った。

その年の２月、蘭州は一筋の陽の光が射しこみ、眩いくらいの真っ白な雪景色であった。

タクシーは喧騒の街から来た３人の日本人客を乗せ、空港高速をひた走っていた。周囲を山々に囲まれた高速道路は、我々の中継地点となる蘭州に通じていた。

辺りは長年にわたり大自然により風化されほとんど植物もなく、土と岩だけの山肌が瞬く間に背後へと通り過ぎて行く。蘭州の山は、草はあるが、青々と草木が生い茂るような風景とは程遠く、また、雪もあるにはあるが、銀色の蛇が舞う、或いは、真っ白い象が群れを成し、道を行く様子に例えられるような類のものではなかった。蘭州の第一印象はほとんど想像と違わず、寒々とした山々と切立った岩、そして果てしなく続く荒涼とした黄土の大地、まだ冬の寒さが残る季節であったため、なお一層のうら寂しさを感じた。残されたのはただムスリム文化を色濃く映した街の厳かな雰囲気と蘭州ラーメンに対する一種の親しみにも似た感情であった。

日本で飲食店を経営していた友人は、蘭州を通るのなら、どうしても一度あの有名な蘭州ラーメンを食べてみたいと言った。蘭州の街では、そこかしこに蘭州ラーメンの看板が掲げられ、どこの店もみな伝統的なムスリム風の装飾が施されていて、蘭州ラーメンの歴史の重みを色濃く漂わせていた。

特に探したわけでもなく、我々は一軒のお店に足を踏み入れた。既に昼時を過ぎ、店には他の客はいなかった。蘭州牛肉麺には、正午を過ぎたら御入店を御断りしますという意味で「過午不候」という言い方がある。元来蘭州ラーメンの職人は伝統技術を伝承し、オリジナルの味を守るため、一杯目の鍋のスープしか売らず、鍋一杯分のスープは午後２時位には完売してしまうためだ。我々が正に蘭州ラーメンを味わおうとしたその時、一組の親子が店に入って来た。父親は目が見えず、息子がゆっくりと椅子に座らせた。息子は、見たところ18歳か19歳位で、学生のようだった。恐らく大学生であろう。

息子は注文を取りに来た店員に、「牛肉ラーメンを２杯、それから牛肉スライスを２皿お願いします」と言ったと思うと、奇妙なことにメニューを指さしながら、店員に対し手を振って何やら合図をしていた。我々はこの奇妙な行動が気になり、親子をものも言わず、ただじっと見つめていた。間もなく、店員は湯気の立ち上る牛肉ラーメン２杯と牛肉スライス１皿を運んできた。その光景を見て、私ははっと我に返った。息子は少しでもお金を節約しようと、父親に聞かせるためだけに、わざと先にたくさんの注文をしたのだ。息子は牛肉麺を父親の前に差し出し、「父さん、麺が来たよ、熱いうちに食べて。火傷しないようにね。」そう言いながら、小皿に数えるほどしかない牛肉をそっと父親の井の中に入れた。すると父は、自分の井の中の牛肉を探り、また息子の井に入れた。父親の眼は既に使いものにならなくなってはいるものの、満面の皺は穏やかな笑みに満ちていた。父が優しく「外で学校に通うのも大変だろう、さあ、たくさんお食べ。」と言うと、息子は「もう僕の方は沢山あるから、父さんが食べて。」と答えた。父が「お前こそ腹いっぱいになるように、たくさん食べなさい」と言うと、息子は父親の行動を止めるわけでもなく、仕方なく父の牛肉を受け取り、半ばあきれたように「本当に仕方ないな、子供の頃からいつも父さんはそうやって僕に美味しいものを残してくれるんだから。」と言い、音を立てないよう、また箸でそっと牛肉を挟み父の井に入れた。巡り巡って、結局振り出しに戻った。我々はそこに一種独特の光景を見た。凍えるような冬の日、父親の井には食べきれない程の牛肉がのせられている。「この店は本当に良心的だな、牛肉がこんなにたくさんある。」父親は感慨深く言った。「牛肉麺はもともと経済的なんだよ。それに牛肉を追加で頼んだからね。さあ早く食べて。」父と子の会話に周囲が一瞬静寂に満ちた。すると、傍らにいた店主が黙ってもう一つ大皿の牛肉スライスを運んできた。息子が慌てて「間違えじゃないですか？僕達の注文はもう全て揃っています。」と言うと、店主は「間違えではありません。今日は当店の記念日なので、特別サービスです。どこのテーブルもみなありますよ！」と言った。息子は振り返って我々のテーブルを見て、僅かに笑みを浮かべ、何も言わず、感謝の意を表した。そして、また牛肉を数枚父の井に入れると、袋をもらい残った牛肉を入れた。２人はラーメンを食べ終わると、ゆっくりと店を後にした。店員は親子の姿が徐々に遠ざかって行くのを見送っていた。周囲は静寂に満ちていた。と、店員の叫び声が空気を一転させた。皿の下に紙幣が挟んであったのだ。全部で15元、ちょうど牛肉一皿分の金額であった。周囲には再び静寂が戻って来た。冬の終わり、一人一人の心の底に温かい空気が流れていた。

窓の外には、数千年その流れを湛える黄河が静かに蘭州の街を流れて行く。砂漠本来の色、人間の本当の愛情。私の蘭州ラーメンの物語もそろそろ終わりに近づいてきた。親子の会話は極めて自然且つ素朴で、生活への深い理解と経験、生命からいずる全ての喜びを表しているように感じた。蘭州への感動の旅は、我々を日本の喧騒にまみれた慌ただしい生活リズムから、一気に中国北西内陸部の全く異なる風景に引き込み、人の世の最も原始的な感動にあらためて気付かせてくれた。本当の愛情とは、一切の見返りを求めず、ただ与え続けるものであり、本当の幸せな生活とは、自分の能力の範囲内で家族にできる限りのことをすることなのだ。蘭州、そして蘭州ラーメンに対する印象は積み重なり、そして昇華していった。

山はただ何も言わず人間の悲しみと喜びを包み込み、水は音もなく、俗世の浮薄を洗い流す。

蘭州ラーメン

蘭州ラーメンは蘭州で最も特色のある大衆的な軽食で、正統蘭州牛肉ラーメンは回族の馬保子が1915年に初めて作りました。当時馬保子の家庭はとても貧しく、生活は切迫していたため、家で作った熱々の牛肉麺を鍋に入れ担いで街を売り歩いていました。後に牛肉麺に更に牛と羊の肝臓を煮たスープを合わせてみたところ、その香りはとても芳しく、彼の作った牛肉麺は大人気となり、とうとう自分の店を開くまでになりました。街を売り歩く必要がなくなった彼は、「ご来店スープ」として、スープ１杯を無料で提供することを思いつきました。客が来店したら、まず店員が湯気の立ちのぼるアツアツの牛肉スープを振舞う、すると客も気分を良くし、食欲も刺激される。牛肉麺は食べ始めるとついつい、いつもよりたくさん食べてしまい、汗びっしょりになりながら麺を頬張り、更に酸味と辛味の効いたスープも最後まで飲み干してしまいます。

蘭州ラーメンは、もともと唐の時代の河南回族の「小車牛肉老湯麺」が起源とされています。清朝嘉慶年間（1799年）、甘粛東郷族馬六七が河南省懐慶府清化鎮蘇窯村（現在の博愛県にあたる）の回族陳維京の下で学んだ「小車牛肉老湯麺」の製造技術を蘭州に持ち帰り、後に後継者となる陳和声、馬保子等に伝え、彼らにより、「一清（湯）二白（蘿蔔）三緑（香菜蒜苗）四紅（辛子）五黄（麺条黄亮）」、即ち、「一に濁りのない澄んだスープ、二に大根の白、三に香菜とニンニクの芽の緑、四に唐辛子の赤、五に黄色に輝く麺」が蘭州ラーメンの基準とされ、麺も指２本分の太さもある「大寛」、指１本分の太さの「二寛」、草の葉のような形状の「韮葉」、糸のように細い「一窩絲」、ヤガラ（草）のような形の「養麦棱」など種類が増えていきました。その後二百年の時を経て、蘭州牛肉ラーメンは単なる一杯の麺でありながら、そのとろけるような柔らかい肉と旨味のあるスープ、喉ごしのよい麺で世界に名を馳せ、各地に広がり、中国国内のみならず世界中の食通から高い評価を得、1999年には中国三大軽食として国が普及を目指す食品の一つにも指定され、「中国一の麺」の栄誉を得ました。

中華料理 名称の由来

故人を偲び　思い出を語らう法事プラン

1. 影膳をサービスいたします。
2. お子様御膳をご用意いたします。
3. お土産、返礼品を承ります。　1,620円（税込）～

無料送迎バスあり、
10名様以上～（28名乗）先着順

蓮花コース

1. 前菜５種盛り合わせ
2. 銀杏とエビの胡瓜入り炒め
3. 春巻とコーンかき揚げの盛り合わせ
4. 湯葉と季節野菜の蟹肉入り炒め
5. チリアワビと豚角煮の煮込み
6. 蟹ミソ入り豆腐煮込み
7. 蓮の葉包みチマキ
8. 蟹肉と髪菜入りフカヒレスープ
9. 干し貝柱入りチャーハン
10. 本日のデザート

5,400円（税込）

10品料理　ご注文は４名様より

菊花コース

1. 前菜５種盛合わせ
2. ミル貝のボイル白髪ネギ和え
3. 牛ヒレのトウチ炒め
4. フカヒレ姿煮
5. 渡り蟹と特選春雨の土鍋煮込み
6. 十八羅漢精進煮込み
7. クリーム入り梨団子
8. 生ウニ入りフカヒレスープ
9. オマールエビの黒胡椒陶板焼き特製ソース和え白飯添え
10. 蓮の葉包み菊華特製チャーハン
11. フルーツ盛合せ

8,640円（税込）

11品料理　ご注文は４名様より

菊華メッセージ

中華料理は文化であり、科学であり、また芸術でもあります。「味を核心とし、栄養を目的とする」中華料理は、「色、香り、味、視覚的美しさ」にこだわり、技術面では、伝統手法である少量の油による煎り、蒸し煮、煽り、炒め、揚げ、蒸し、焼き、あんかけ、煮込み等30種類余りの技法に加え、各種点心の製造、包丁、彫刻などの技法があります。中国は広大な国土と豊富な物産を有し、地方により気候、物産、風俗習慣も違うため、飲食の面においても多種多様な味を生み出してきました。古くから「南の米と北の麺」といわれ、味は「南の甘味、北の塩気、東の酸味、西の辛味」に分けられ、その味の特徴から主に巴蜀、斉魯、淮揚、粤閩の４つの料理に大別されます。湘南菊華大飯店のメニューは、中華料理の伝統的な味を基に、常に創造を重ね、より日本のお客様の味覚に合うようつくり上げてきたものです。

現在の料理には下記のいくつかの特徴があります。

1. 伝統料理の特色、味を守る正統派中華
2. 伝統的調理法を基本とし、更に創造を重ね、現地のお客様の味覚に合わせ開発した新メニュー
3. 一つ一つの料理が常に最上のものであること。食材選びと調理へのこだわり。
4. 一つ一つの料理の「色、香、味、視覚的美しさ」を重視し、味だけでなく、目でも楽しめる料理であること。
5. 料理人自身の技能と素養の向上を図り、お客様によりよいサービスを提供する。

一人一人のお客様を心を込めておもてなしし、丹精を込め、微細にまで気を配り、一皿の料理を作りあげる。そして完成した料理がお客様の健康を守る栄養豊富なものであること、これこそが私たちの務めと考えています。お客様の満足と評価が我々調理師にとって何にも勝る賞賛です。

陽の光に春を感じる４月、そこかしこに桜が咲き乱れるこの季節、当社系列の菊華食品館が４月８日にオープンの日を迎えます。当社特級点心師手作りの各種特製点心及び中国の特産品の数々が、日頃より菊華大飯店を御利用いただいているお客様、そして、新しいお客様の前についに登場します。菊華店舗運営部のスタッフ一同、心を込め、皆様をお迎えいたします。

候さんの受賞作品

車エビと春野菜のカボチャソース煮
車エビのサクサク感の後に、カボチャの風味が広がります

侯新国　「美食の里淮揚」として名高い揚州の出身。調理師歴25年。来日前は故郷揚州、上海の数々の大規模店に調理師として勤務。2009年12月来日、現在湘南菊華大飯店にて料理長を務める。

中国語無料カルチャーサロン 生徒募集中

中国語に興味をお持ちの皆さん、無料で楽しく中国語を学んでみませんか
円卓を囲んでお食事しながら、いろいろな話題で自由に楽しくお話しましょう。

初心者、主婦、シニア大歓迎！

レッスンの特徴

★ グループレッスンとで、気軽に楽しく中国語を学ぶことができます。
★ いろいろな中国茶をご用意していますので、中国文化も体験できます。
★ IPA国際公認漢語教師資格を取得したプロの講師が、直接法により、分かりやすく、中国語のブラッシュアップをしっかりとサポートします。
★ 授業時間：毎週火曜日
　11：00～11：15　お茶タイム
　11：15～12：15　発音・会話
　12：15～13：30　ランチタイム（実費630円<税込>から）
★ ３名様以上開講
★ 開講３日前までにご予約してください。

中国茶タイム

お申し込み方法：
時間：毎日10:00～18:00
RYOYO 旗倉言語学院
電話：045-663-6258
E-mail:info@hatakura.com

★ 実施場所：藤沢市湘南台 2-5-11 ウェストプラザ 2F　湘南菊華大飯店内