

冬の火鍋



蟹ミソ入り豆腐の煮込み 1,500円
上海ガニのカニ肉とカニミソを贅沢に使った逸品。カニの旨味と豆腐のシャキッとした歯ざわりで、ご飯が進みます。



渡り蟹と特製春雨の土鍋煮込み 2,500円
新鮮な渡り蟹を炒り煮することで生まれる濃厚なコクと旨味、その全てを残らず春雨にとじこめました。



◎ご予約方法 / 右記各店舗店頭、TEL、FAX、メールにて承ります。
◎お受渡方法 / 右記各店舗店頭受取 ◎お受取り / 2013年12月31日(火)
※配達をご希望のお客様は別途送料を承ります。 ※配達エリア: 本州のみ
※お届け日: 2013年12月31日(火)

湖南菊華大飯店 藤沢市湘南台 2-5-11 ウェストプラザ 2F TEL: 0466-46-7866
菊華飲茶館 藤沢市湘南台 2-5-11 ウェストプラザ 2F TEL: 0466-46-3220
菊華惣菜館 藤沢市湘南台 2-6-3 ビッグパウー内 TEL: 0466-45-0338
Fax: 0466-46-7865 / E-mail: info@kikkahanten.com / HP: www.kikkahanten.com

Seasonal Information

KIKKA CHINESE RESTAURANT

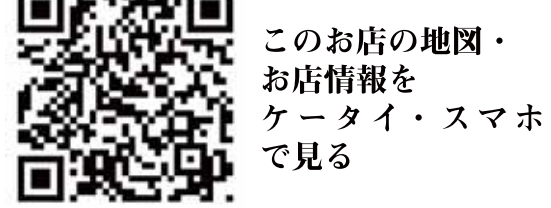
菊華大飯店

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

2013年12月～2014年2月
December～February

冬

このお店の地図・
お店情報を
ケータイ・スマホ
で見る



湘南菊華大飯店の
シェフが厳選素材で丹精込めて作った
豪華中華おせちです。
新年のお祝いに、普段は味わうことの
できない特別な料理を
是非皆様でお楽しみください。

湖南菊華大飯店
おせち

三段重+生ウニ入りフカヒレスープ
【3～4名様分】定価18,000円

早期申込特典 ※2013年12月15日(日)まで3,000円 OFF

18,000→15,000円

早期申込特典締切日 2013年12月15日(日) お申込締切日 2013年12月25日(水)

申込書(店舗控え)	◆ご注文数
◆お名前	◆お電話
◆ご住所	
◆ご来店時間 12月31日(火) 時 分頃 ※AM10時～PM6時	
◆お引き渡し店舗	
引換券(お客様控え)	◆ご注文数
◆お名前	◆お電話
◆ご来店時間 12月31日(火) 時 分頃 ※AM10時～PM6時	
◆お引き渡し店舗	

16周年 感謝 忘・新年会特集



吉祥コース

フルコース
水餃子
サービス!

12品料理
ご注文は4名様より

水餃子サービス 飲み放題付き (2時間) 12,800円→10,000円

① フカヒレ刺身
② ミル貝のポイル白髪ネギ和え
③ 渡り蟹と特製春雨の土鍋煮込み
④ オマールエビの黒胡椒陶板焼き
⑤ あつあつ火鍋
⑥ 豚バラの蒸し煮 宝塔仕立て 中華パン添え
⑦ からすみ炒飯
⑧ 生ウニ入りフカヒレスープ
⑨ クリーム入り梨団子
⑩ 本日のデザート

喜楽コース

10品料理
ご注文は4名様より

水餃子サービス 飲み放題付き (2時間) 9,480円→7,000円

① 前菜五種盛り合わせ
② フカヒレ刺身
③ 北京ダック
④ あつあつ火鍋
⑤ オマールエビのトマトソース煮込み
⑥ 海鮮3種のXO醬炒め
⑦ 真珠焼売
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



親睦コース

9品料理
ご注文は4名様より

水餃子サービス 飲み放題付き (2時間) 5,000円

① 前菜五種盛り合わせ
② エビチリ
③ カニ肉入りとろみスープ
④ 豚バラと梅菜の蒸し煮 中華パン添え
⑤ 春巻と鶏唐揚げ
⑥ 季節野菜のガーリックソース炒め
⑦ 菊華特製麻婆豆腐
⑧ 五目炒飯
⑨ 本日のデザート

お正月家族贅沢プラン

迎新納福

9品料理
ご注文は3名様より

① 前菜盛り合わせ
◎くらげの冷菜
◎チャーシュー
◎胡瓜甘酢風味
◎蒸し鶏モモ巻
② エビチリ
③ 北京ダック
④ オマールエビの黒胡椒陶板焼き
⑤ 小籠包
⑥ 渡り蟹と特製春雨の土鍋煮込み
⑦ カニ入りフカヒレスープ
⑧ 菊華炒飯
⑨ 本日のデザート

5,800円→2,800円



麻婆豆腐名前の由来

中華料理
名前の由来

清代光緒年間、成都の万宝醸造所の温という店主に、顔中あばたの巧巧という娘がいました。娘は食用油工場の管理人陳に嫁ぎ幸せに暮らしていましたが、10年後夫は油の輸送中事故に遭い亡くなってしまいました。夫が亡くなった後、巧巧と義妹の生活は困窮し、従業員と近所の人達が持って来てくれる米と野菜でどうにか食いつなぐ日々でした。巧巧の家の両隣は豆腐屋と羊肉店であったため、ある日彼女は羊のこま切れ肉と豆腐を辛いたれで煮込み、近所の人に振舞いました。すると、皆は口を揃えてその料理を絶賛しました。そこで2人は自宅を小さな食堂に改装し、羊肉豆腐を看板料理に商売を始めました。安い価格で美味しい料理を提供する店は瞬く間に評判になり、巧巧はその後、生涯にわたり再

材料：

豆腐 200 g、牛挽肉 100 g、葉にんにく 15 g、豆板醤 20 g、豆豉 10 g、生姜 10 g、粉唐辛子 0.5 g、粉山椒 1.5 g、醤油 10 g、塩 1 g（お好みにより調整して下さい）、砂糖 5 g、水溶き片栗粉 3 g、スープ（又は水）150 g、油 75 g



今年ももう残り僅か、師走の慌しい季節となりました。当店にとりまして、一年間で最も忙しい時期がやってまいりました。皆様にご愛顧をいただき、菊華大飯店は今年開店16周年を迎えることができ

菊華メッセージ

この場をお借り致しまして、お客様に心より感謝申し上げます。この一年は当社企業全体にとりましても、まさに変革の年でした。店舗運営管理の専門部門を立ち上げ、店舗毎の管理システムを整え、新しい従業員も迎えました。来年はまた新たに点心工場を開設する予定で、現在準備作業を進めております。今後はこの点心工場を拠点に、各種点心等のネット販売も行う予定ですので、皆様是非ご期待下さい。

私ども店舗で働く従業員も、皆様と同様、忙しく毎日を過ごしておりますが、日々の生活の中で、少しだけ心の目を凝らすことで見えてくる小さな感

婚することもなく、羊肉豆腐の商いをして暮らしました。巧巧が亡くなった後、人々は彼女を記念し、羊肉豆腐を「麻婆豆腐」と呼ぶようになりました。（「麻」は巧巧の顔のあばた（麻子）を、「婆」は巧巧への尊敬を表しています）現在では、「麻婆豆腐」はポピュラーな家庭料理として、海を越え、広く世界中の方々に愛される料理となっています。



菊華料理教室

作り方：

- 豆腐は2cm角に切る。沸騰した湯に少量の塩を加え、豆腐をさっと湯通し、豆の臭みを消し、冷水に取る。
- 豆豉、豆板醤を包丁で叩いて刻み、葉にんにくは小口切り、生姜はみじん切りにする。
- 鍋を熱し、油を入れ、牛挽肉を炒める。
- 牛肉の色が変わってきたところで豆板醤を加え炒め合わせる。
- 豆豉、生姜、粉唐辛子を加え、牛肉に完全に火が通るまで炒めれば出来上がり。

動はいっぱいあります。私どもは当店をご利用いただいたお客様に毎日「ありがとうございます」という言葉で感謝の気持ちを伝えています。ある時、お客様から逆に「ありがとうございます」という言葉をいただき、私どものサービスそして当店の味に満足していただけたという喜びとお客様の温かいお心に心から感激し感謝すると同時に、サービスをさせていただく者としての心からの喜びを覚えしました。

湘南菊華大飯店は、素晴らしいお客様と、日々より良いサービスに努める従業員達に支えられ、これからも一歩一歩確実に歩みを進めてまいります。今後とも引き続き、変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

程海輝（テイ カイキ）中国黒竜江省ハルビン生まれ。2001年に来日し、大学院卒業後、2012年菱洋国際㈱入社。現店舗運営管理部部長。

社長のブログ

菜根「壇」



本コーナーの名前「菜根壇」は中国明朝の学者洪自誠によって書かれた処世訓「菜根譚」という本から引用したものです。「菜根譚」という書名は「人よく菜根を咬めれば、すなわち百事なすべし」という言葉に由来します。人は固い菜根をかみしめるように、苦しい境遇に耐えることができれば、人生で多くのことを成し遂げることができるという意味です。飲食店を経営している関係で、日々調理師と接していますが、彼らもまた苦しい環境に耐え、技能を磨きなが

人徳を磨く ―― 「菜根譚」

人徳によって得られた財産や名誉は、枝葉が生い茂る野の花のように、大きくなり続ける。
事業の功績によって得られた財産や名誉は、移し替えられたり捨てられたりする鉢植えの花のように、どうなるか不安定である。
権力によって得られた財産や名誉は、数日で枯れてしまう花瓶の花のように、かりそめのものにすぎない。

富貴名誉、自道德来者、如山林中花、自是舒徐繁衍
自功業来者、如盆檻中花、便有遷徙廢興
若以權力得者、如瓶鉢中花、其根不植、其萎可立而待矣



お客様からのメッセージ

2013/06/24 A様から

湘南台でランチ☆ウエストプラザ2階にあります。外観から見ると店内広いの？と思いましたが、中に入ると広すぎ！！宴会などの貸し借りも出来そうな感じですよ～☆☆12時前にお店に入ったので待つこと無く良かった～ランチメニューが10種類くらいありました。何にしようか…迷う…五目野菜炒めに決定！！ご飯・サラダ・漬物・杏仁豆腐・スープ・ホットコーヒー（セルフサービス）750円ランチメニューは700～850円セットにこれだけ付いているので結構お腹いっぱいになりました。子連れのママさんにも人気あるみたいですね♪♪♪ごちそうさまでした☆☆☆☆

編集後記

数ヶ月の準備期間を経て2013年12月やっと第1回目の発行の日を迎えました。菊華大飯店では季刊紙の発行にあたり、お客様のお便り、メールを大募集しています！
本紙へのご意見はもちろん、各店舗をご利用いただいた感想、希望、食べてみたいメニューなど、なんでもOKです。
お便りをいただいた方の中から毎月抽選で2名様に点心詰め合わせをプレゼントします。

郵便の場合 〒252-0804 神奈川県藤沢市湘南台2-5-11 ウェストプラザ2F
メールの場合 info@kikkahanten.com



写真はイメージです 菊華大飯店 TEL:0466-46-7866 FAX:0466-46-7865 HP:www.kikkahanten.com

十百里味湘菊南華

菊華の歩み

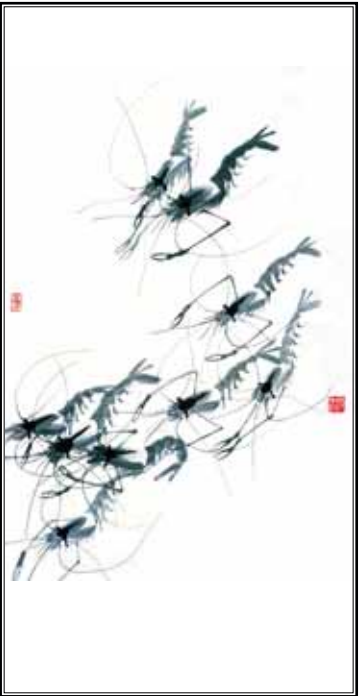
「湘南菊華大飯店」は平成9年11月ウエストプラザ一番地竣工と同時に開店しました。開店当初より、中国上海の名店「老正興菜館」シェフ直伝の秘伝技法に現代のエッセンスを加えた上海料理をメインとし、本場の味をお客様にお届けしてまいりました。今後は更に、昨今の健康志向に合わせ、「減塩」、「減油」、「減糖」を新たなテーマとして、「蒸す」、「炙る」、「石焼き」、「煮込み」などの調理手法を取り入れた新感覚中華をご提案してまいります。

店名の「菊華」は、儒学の聖典「四書五経」に記された言葉で、菊は鮮やかな黄色い花をつける実り豊かな秋の風情を表しています。彩りに満ちた秋のように、お客様の目と舌を楽しませる滋味豊かなお料理と、心からおくるぎいただけるサービスを提供したいという想いを込めて名付けました。

本格上海料理が楽しめる「湘南菊華大飯店」で、心も体も満たされるひとときをお過ごし下さい。



新鮮さにこだわり選びぬいた食材
その豊かな自然の恵みを
素材本来の味を一層際立たせるよう料理する
磨き抜かれた匠の技により
ありきたりのメニューを
ワンランク上のお料理に
伝統料理を
新しいメニューに仕立てる
小吃大作 老菜新烹



ビッグパワー菊華惣菜館お惣菜の量り売り販売を開始

ビッグパワー内の湘南菊華大飯店点心・お惣菜専門店にて1月3日よりお惣菜の量り売りがスタートします。お好きなお惣菜をお好きな量だけお求め頂けます。お惣菜はすべて湘南菊華大飯店の調理師が調理した日替わり商品ですので、ご来店の際に美味しい出会いがあります。



菊華特製焼き餃子

彩り豊かなお弁当・惣菜の販売に加え、中華点心の実演販売も行います。鮮やかな職人技を是非ご覧下さい。従業員一同ご来店をお待ちしております。

中国語無料カルチャーサロン
生徒募集中!!! (2月開講)

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>

- ★ グループでのレッスンとなりますので、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。
- ★ 講師はIPA国際公認漢語教師資格を取得したプロの講師ですので、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。
- ★ お申し込み方法：
＊時間：毎日10:00～18:00
＊電話：045-663-6258
＊E-mail: info@hatakura.com
- ★ 実施場所：
神奈川県藤沢市湘南台2-5-11 ウェストプラザ2F
湘南菊華大飯店内

オーダー式 中華食べ放題
飲茶館メニューリニューアル

菊華飲茶館では9月16日（月）より、メニューの一部を変更させていただきました。

お値段はそのままで

“喜楽プラン” 58品→72品に変更
“楽得プラン” 72品→106品に変更

お客様により一層お楽しみいただけるようメニューの内容も一部変更いたしましたので、是非ご利用下さい。

菊華飲茶館



飲茶館 御優待割引券 10% OFF

●2時間制 喜楽プラン 通常価格 1580円 → 1420円 税込
●2時間制 楽得プラン 通常価格 1980円 → 1800円 税込
※他の特典・サービスとの併用不可
※金券類は本券の対象とはなりません

予約受付 TEL:0466-46-3220 営業時間 11:00～23:30
FAX:0466-46-7865
〒252-0804 神奈川県藤沢市湘南台2-5-11 ウェストプラザ1番地2F ※湘南台駅西口Aすぐ
ご利用期間：2014年2月まで コピー無効