

菊華夏の風物詩
冷やし中華祭り

下記よりお好みの味をお選び下さい

A 醤油タレ B 香辣タレ
C 胡麻タレ D 坦々麺タレ

暑い季節にはやっぱり冷やし中華が一番！
こだわりの自家製麺で作った各種冷し中華、おすすめです！

1. ジャーチャー ¥980 (税込)	2. 坦々 ¥980 (税込)
3. 高菜 ¥1,060 (税込)	4. 海鮮 ¥1,170 (税込)
5. フカヒレ ¥1,590 (税込)	6. トマトスープ ¥1,200 (税込)

納涼会や親睦会など各種ご宴会に最適 2016 夏 納涼会プラン

2016年7月1日(金)～8月31日(水)

料理長おすすめのコース料理に、お得な飲み放題プランの組合せが可能な、夏限定のお得プランです。家族での団らんはもちろん、ビジネス関係の会合や会社の親睦会など、夏のひと時をにぎやかに演出します。



Seasonal Information

KIKKA CHINESE RESTAURANT

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

菊華大飯店

2016年6月～8月
June ~ August

夏



- 1 トマトサラダ
- 2 蟹肉入りフカヒレスープ
- 3 パイナップル入り鶏肉の鎮江黒酢炒め
- 4 夏野菜と海鮮3種のXO醤炒め
- 5 特製角煮
- 6 渡り蟹と春雨の特製土鍋煮込み
- 7 菊華手作り小籠包
- 8 スパイシーマーボー豆腐
- 9 トマト冷やし中華 or レタス蟹チャーハン
- 10 本日のデザート

お一人様 / ¥2,980 (税込)

納涼コースご注文の方限定
7月1日<金>～8月31日<水>
飲み放題2時間

お一人様(税込) お一人様(税込)
¥1,620 ⇒ ¥1,200

ビール、日本酒、焼酎、紹興酒、梅酒、
ウィスキー、ソフトドリンク、
ノンアルコールビール、各種サワー

菊華特選お土産・暑中お見舞いギフト特集 ¥580～

① 豆餡月餅 (6コ) 580円 (税込626円)	② 豆餡月餅 (9コ) 780円 (税込842円)	③ お菓子詰め合わせ (5コ) 950円 (税込1,026円)	④ 月餅詰め合わせ (10コ) 1,800円 (税込1,944円)	⑤ お菓子詰め合わせ (10コ) 1,600円 (税込1,728円)	⑥ お菓子詰め合わせ (15コ) 2,200円 (税込2,376円)
ご注文受付先 菊華食品館 神奈川県藤沢市湘南台 2-16-18 予約電話 0466-53-8188 FAX 0466-53-8189					

故人を偲び 思い出を語ろう 法事プラン



- 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
- 10品料理
- お一人様 / ¥5,400円 (税込)
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. 渡り蟹と春雨の特製土鍋煮込み
 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
- 11品料理
- お一人様 / ¥8,640円 (税込)
ご注文は4名様より



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



法事に関する豆知識

法事は故人の冥福と供養を営むための仏教行事でもあります。故人が亡くなられて一年経過した時に営む法事であり、初七日や四十九日同様に遺族や親族、知人や友人が出席します。一周忌を終えた日から喪が明けますので、故人からご先祖様になります。

故人が亡くなられて四十九日目には、故人の来世が決定する重要な日となっております。四十九日には遺族や親族をはじめ知人や友人で忌明けの法要を行います。一周忌は故人が亡くなられて一年経過した時に営む法事であり、初七日や四十九日同様に遺族や親族、知人や友人が出席します。一周忌を終えた日から喪が明けますので、故人からご先祖様になります。

■ 法事と法要の違いについて
法事と法要を同じものと考えている方は少なくないですが、それぞれ違いがあります。遺族が故人に対して同情や賞賛をし、冥福を祈るために営むことを法要と言います。また、法要は追善供養とも呼ばれます。法事はこの法要と後席の会食まで含めた行事を指しており、どちらも故人を供養するために必ず行わなければならない儀式となっています。

■ 法要の時期について
法要は決められた時期に行わなければならないと決められており、特に初七日や四十九日、一周忌は重要となります。初七日は遺族や親族をはじめ知人や友人で供養を営み、住職に経をあげてもらった後に焼香をして会食をします。初七日は故人が三途の川のほとりにたどり着くまでの日数とされており、緩流が急流、激流のいずれかが決まる日でもあるため、緩流が選ばれるように法要を営みます。故人が亡くなられて四十九日目には、故人の来世が決定する重要な日となっております。四十九日には遺族や親族をはじめ知人や友人で忌明けの法要を行います。一周忌は故人が亡くなられて一年経過した時に営む法事であり、初七日や四十九日同様に遺族や親族、知人や友人が出席します。一周忌を終えた日から喪が明けますので、故人からご先祖様になります。

法事会場をお探しの方は、ぜひ菊華大飯店をご利用ください。広々としたホールと和室を備えており、全店貸し切りも可能です。和室にご位牌を安置し、住職をお呼びして法要を行うことも出来ます。法要後の会食も会場移動の必要が無く、テーブルと椅子でお料理をお召し上がり頂けますので、若い方からご年配の方まで安心してご利用頂けます。お食事は四季の食材を厳選した器盛でご提供致します。法事のご予定がおりの方は、ぜひご検討下さい。

武漢で盧永良先生の一番弟子陳得彬氏陳社長に会った時、時刻は既に正午を回っていた。私たちの乗った車は、四方を高いビルで囲まれた、古い住宅の前で止まった。薄いグレーの門に書かれた「魚頭泡飯」の四文字が目飛び込んできた。先生が三年前に新たに作った大衆食堂だ。

真の味

先生と出会って 13 年、武漢を訪れる度に先生の最も有名なお店である「楚天廬」で美味しい料理をいただくのが私の最大の楽しみであった。「楚天廬」は上品な内装と調度品に美食の粋を極めた料理で他店とは一線を画す存在だ。先生の代表料理である武昌魚は、中国飲食業界で知らない人はいないといっても過言ではないほど有名だ。同じ武昌魚を、先生は毎回違った味、違った解釈で料理し表現する。これまでの高級なイメージから一転し、目の前にある食堂はそこそこに庶民的な雰囲気がか漂い、親しみやすく温かみを感じさせた。既に昼過ぎにも関わらず、店頭にはまだ客が長列をなしていた。陳社長は私たちをちょうど調理場が見える壁際の隅の席に座らせた。私がメニューを頼むと、彼は笑ってこれ以上ないというくらい簡単な A4 サイズのメニューをくれた。メニューはおおよそ 30 数種類あり、写真は一切無く、客は選んだメニューに印を付けホールスタッフに渡すだけだ。私は笑いが、先生も節約を始めたのですか？と言った。彼は真面目な面持ちで、「私は半生をかけた魚の調理法を研究してきて、ここ数年間自分の調理法を総括してきたが、最終的に辿り着いたのは全ての味の原点は素材そのものの味だということなのだ。だから、この店の主菜は三種類の調理法で調理する魚 1 品だけで、あとは全て副菜だ。真の味とは、本来とてもシンプルで素朴なものなのだ。」と言った。

IPA アカデミー湘南台中国語生徒募集 おすすめコース

初心者コース

初めてでも安心！ゼロから気軽に楽しく学べます。「ニイハオ」からはじめ、身近な話題、趣味などを短い表現で言えるように、中国人講師がゆっくり、やさしく、丁寧に教えます。

回数：月四回 / 一回 60 分 TEL:045-663-6258 FAX:045-663-6257 E-mail: info@hatakura.com
人数：2 名から開講 住所：藤沢市湘南台 2-5-11 ウェストプラザ 2F 菊華大飯店内

「毛氏角煮」は「毛家角煮」とも呼ばれ、色香味の三拍子が揃った漢民族の名菜、湖南省の名物料理である。

毛氏角煮は豚バラ肉を主原料とし、白砂糖、料理酒で色と味付けをする。完成品は黄金色に輝き、濃くはあるがしつこくない。

毛氏角煮がかの有名な毛沢東と関係があることは皆さんご存知のことと思う。では一体どのような物語があるのだろうか？

毛氏角煮の由来：

1914 年、毛沢東は湖南省立第一師範学校に入学した。当時の同級生周世钊と蔣竹如の記憶によれば、同校では毎週土曜日にごちそうとして角煮を食したそう。角煮は湘潭醬油（熟成醤油）に冰糖、料理酒、ウィキョウ（八角）を加え、とろ火で煮込んで作られる。肉は皮付きの「三枚肉」を使用し、1 テーブル 8 人で、ゆくに 2 kg を作る。この頃から毛沢東は角煮の虜になったという。

北京に行った毛沢東は、全ての料理に醤油を使うことを禁止した。中南海で以前「御厨（天皇の料理番）」を務めた程汝明が苦心の末編み出したのが、砂糖で着色し塩を加

付けをあまりしていない素材そのものの味こそが究極の味と知ることだ。究極の味、それは即ち真の味であり、自然の味であり、味の基本となるものだ。その他の味は、全て人が自らの好みに合わせ人工的に作り出したものだ。そのものの味は食べ物の最高の境地であり、ありのままの生き方こそ、最高の生き方なのだ。

物事の道理とは本来とてもシンプルなものだと言ったが、それはつまり全ての物事の本質は一つということだ。だが、現実には往々にして我々の心理が悪影響を与え、本来とてもシンプルなもの、どうしても複雑にしようとしてしまう。実のところ、性質、チャンス、覚悟この 3 つが合わさり、道理と行動が結びつければ、最も自分らしい生き方が見つられ、最もシンプルに人生に向き合うことができる。人生の行きつく先とは、簡素であり、純粋であり、シンプルなのだ。

物事の道理とはとてもシンプルだということは、我々に人生を弁証する道理と過程を教えてくれる。虚栄を捨て、飾らないありのままの純粋な気持ちを持ち続けることができる。物事の道理はとてシンプルだというのは、ただ単に「物の道理は全て単純だ。」ということではない。道理の中のシンプルな入り口をどうやって見つけるか、どうやって自分に最もふさわしいシンプルな出口を見つけるかということだ。これは人生に対する覚悟と思考の過程であり、物事の客観的本質を深く理解し、物事の自然な流れに従うということだ。

料理で言えば、やはり調理師だが、彼らは一度厨房に立ったら数十年間そこに立ち続ける。数十年の間、自分の人生に定義を下す。それが難しいことかどうかはよくわからない。ただ一つ言えるのは、調理師は数十年という時間をかけても、必ずしも自分が満足いく料理を作れるとは限らない。また、自分が満足する料理が作れたとして、必ずしも客がそれを評価してくれるとも限らない。

料理は人生と同じようなものだ。少し塩を足せば味が濃くなり、少し減らせば味は薄くなる。紆余曲折があるのも人生、平凡なのもまた人生。問題は自分自身の心の持ち様なのだ。が、人のために料理するとなると話は別

だ。塩を足せば客は塩辛いと言い、減らせば味が薄いと言文句を言うだろう。人の一生は、つまり、自分と周囲の人間との間のバランスを上手くとりながら生きることなのではないか。

料理ができてきた。聞いていたとおり、主菜は一種類だけだが、その香りが四方に溢れる。1 つの魚を 3 つの調理法で食す。頭は鍋に入れ豚のスープで煮、身はしゃぶしゃぶにし、尾はつみれにする。特に飾りでもせず、炒めたり揚げたりという調理法も用いない。そこにあるのは、ただ、心を込めて作られた魚本来の味だ。私には分かった。これこそが、先生の言ったシンプルな味なのだ。

実際、私たち一人ひとりの人生はもっとシンプルにできる。そんなにたくさんの余計なものは必要ないのだ。日々の雑多な出来事、平凡でありながらの一日の積み重ねこそが、

最も平安で幸福な人生なのだ。私たちが人生を振り返る時、余計なもの、つまり一時の栄光などというものは、霞の如く、とうに消え去っている。

私は思う。シンプルに生きること、高尚ぶるよりも幸せであり、シンプルに生きること人生の真の味わいを知ることができる。



功過不容少混。混則人懷情望之心。恩仇不可大明。明則人起携式之志。

功過は少しも混ぜべからず。混ぜれば則ち人、情望の心を懷かん。恩仇は大きく明かにすべからず。明かにすれば、則ち人は携式の志を起ごさん。

功績と過失は、明確にしておくこと。もし、不明確にしておく人間は墮落してしまう。恩義と遺恨は、明確にはいけない。もし、明確にしようとする、離反するような心を呼び起こしてしまう。

つまり、上に立つ人間は、誰が見ても解り易いことは明確に、誤解しやすいことは曖昧にしておかないと裏切りがおきるということ。

菊華料理教室

フカヒレ蒸し餃子、海老焼売、肉焼売、しらす焼売、肉まん（大）の蒸し方

① 蒸し器に底から 2/3 の深さまで湯（又は水）を入れる。

② 沸騰するまで強火で加熱し、湯気が出てきたら、長い箸を使いキッチンペーパーなどを底に敷く。

③ 長い箸又はトングなどを使用し、少しずつ間隔をあけて、冷凍点心を並べる。

④ 全て並べ終わったら、蓋をして、12 分蒸す。

⑤ 12 分経ったら、蓋を開ける。

⑥ 点心を一つずつ取り出し、皿に盛る。

各種点心、中華菓子は菊華食品館で直接ご購入頂けます。菊華食品館 藤沢市湘南台 2-16-18

料理の写真は全てイメージです 菊華大飯店 〒252-0804 神奈川県藤沢市湘南台 2-5-11 ウェストプラザ 2F

料理人生

碗の物語



ある若者が碗を買いに来た。彼は店に入ると碗を一つ手に取り、順々に他の碗に軽く当てた。そして、碗と碗がぶつかる鈍い音を聞くと、がっかりしたように首を振り、次の碗を試す。店中のほとんどの碗を試したが気に入るものがなく、店主が店で一番よいと思う品を差し出して見たが、他の碗と同様、彼を満足させることはできなかった。

気がになった店主は若者に、なぜ碗と碗を当てるのかと尋ねた。

すると、彼は得意げに、ある達人から碗を選ぶコツとして、碗と碗をぶつけた瞬間に澄んだ美しい音がすれば良い品だと聞いたと答えた。そういうことかと、店主は合点がいったかのように碗を一つ手に取り彼に渡し、笑って言った。「青年よ、この碗で試してみてください。必ず満足のいく碗が見つかるから。」

若者は半信半疑で店主の言うとおりにやってみた。何ということか！どの碗も当てる澄んだ音がするではないか。わけがわからなくなった若者は、一体どうということかと尋ねた。

店主は笑って答えた。簡単なことさ。君が最初に手に取った碗自体が B 級品だったから、それを使って試したところで澄んだ音がするわけがない。よい碗を手に入れたければ、まず自分の手にしている物がよい物でなければだめだ。

■ 湘南新感覚中華「湘味」がオープン

2016 年 6 月 24 日湘南新感覚中華「湘味」がモザイクモール港北（都筑阪急）5 階フォレストフードパークにオープンしました。

新鮮な湘南産の食材を使用し、「セイロ蒸し」「土鍋煮込」「石焼」など様々な調理法を取り入れたヘルシーな新感覚中華をお楽しみください。

■ 菊華惣菜館リニューアルオープン

2016 年 7 月 5 日湘南台ウェストプラザ 2 番地のビックパワーリニューアルオープンに伴い、同店内に湘南菊華大飯店の姉妹店、菊華惣菜館がリニューアルオープンしました。昼食に、また夕食の一品として、当店の味をご自宅で手軽に味わっていただけます。是非一度足を運び下さい。

TEL:0466-46-3220

新鮮な食材を使ったヘルシー中華

96品 2時間制 中華食べ飲み放題 2名様より

※セルフサービスメニュー

■前菜 4品	■和食料理 4品	■デザート 1品
■麺類 2品	■和食小炒 9品	■デザート 4品

セルフサービスの内容は季節などにより変更する場合があります

※オーダーメニュー

■前菜 9品	■和食料理 18品	■デザート 30品
■麺類 7品	■台湾夜市風味 8品	

平日 11:00 ~ 17:00 お一人様 / ¥1,580 (税抜)	◆学割◆	土日と祝日は割引無し お一人様 /
平日 17:00 ~ 22:00 お一人様 / ¥1,980 (税抜)	¥1,480 (税抜)	¥1,980 (税抜)

2歳まで 無料 3~6歳まで 1,080円 (学生証を確認する場合あり、学割は土日と祝日除く)

菊華飲茶館

〒252-0804 藤沢市湘南台 2-5-11 ウェストプラザ 2階

小田急江ノ島線 湘南台駅 西口Aすぐ
相鉄いずみ野線 湘南台駅 西口Aすぐ
横浜営地下鉄 湘南台駅 西口Aすぐ

予約 0466-46-3220
FAX 0466-46-7865
営業 11:00 ~ 23:00
L.O. 22:00