



菊華 夏の風物詩
冷やし中華祭り

冷やし
中華

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. ジャージャー | ¥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

2016年7月1日(金)～8月31日(水)

納涼会プラン

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。



菊華

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ウエストプラザ2F

Seasonal Information

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

菊華大飯店

KIKKA CHINESE RESTAURANT

2016年6月～8月

June～August

夏

当店の地図・
店舗情報を
ケータイ・スマート
で見る

QRコード

- 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～8月31日

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

湘南 菊華 SHONAN KIKKA

菊華大飯店 TEL:0466-46-7866 FAX:0466-46-7865 HP:www.kikkahanten.com

4

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)	② 豆餡月餅 (9コ)	③ お菓子詰め合わせ (5コ)	④ 月餅詰め合わせ (10コ)	⑤ お菓子詰め合わせ (10コ)	⑥ お菓子詰め合わせ (15コ)
580円 (税込 626円)	780円 (税込 842円)	950円 (税込 1,026円)	1,800円 (税込 1,944円)	1,600円 (税込 1,728円)	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 思い出を語らう 法事プラン



- 蓮花コース
- 前菜5種盛り合わせ
 - 銀杏とエビの胡瓜入り炒め
 - 春巻とコーンかき揚げの盛り合わせ
 - 湯葉と季節野菜の蟹入り炒め
 - チリアワビと豚角煮の煮込み
 - 蟹ミソ入り豆腐煮込み
 - 蓮の葉チマキ
 - 蟹肉と髪菜入りフカヒレスープ
 - 干し貝柱入りチャーハン
 - 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
- 前菜5種盛り合わせ
 - ミル貝のボイル白髪ネギ和え
 - 牛ヒレのトウチ炒め
 - フカヒレ姿煮
 - 渡り蟹と春雨の特製土鍋煮込み
 - 十八羅漢精進煮込み
 - クリーム入り梨団子
 - 生ウニ入りフカヒレスープ
 - 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
 - 蓮の葉包み菊華特製チャーハン
 - 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)～

無料送迎バスあり
10名様以上～(28名乗)
先着順

大小個室、テーブル席、お座敷完備
(4名様から200名様まで承ります)
お料理もご予算に応じて承りますので、どうぞお気軽にご相談下さい

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、人との繋がりを改めて認識するための行事でもあります。法事には専門的な内容が数多くあり、すべて理解されている方は少ないようです。こちらでは法事に関する豆知識を紹介しています。

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ぬと決められており、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

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なうことも出来ます、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皿でご提供致します。法事のご予定がおありの方は、ぜひご検討下さい。

菊華

料理の写真は全てイメージです

武漢で盧永良先生の一番弟子陳得彬氏社長に会った時、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」の四文字が目に飛び込んできた。先生が三年前に新たに作った大衆食堂だ。

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粹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つ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庶民的な雰囲気が漂い、親しみやすく温かみを感じさせた。既に星過ぎにも関わらず、店頭にはまだ客が長い列をなしていた。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。メニューはおよそ30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。私は笑しながら、先生も節約を始めたのですか?と言った。彼は眞面目な面持ちで、「私は半生をかけ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よ。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。眞の味とは、本来とてもシンプルで素朴なものなのだよ。」と言った。

そうなの!素材本位、物事の道理とは本来とてもシンプルなものなのだ。味なら、基本、塩辛いかあさりしているかの2つだ。шибぱいの人生、味気ないのも人生、ちょうどよい味加減もまた人生。味はまさに人生を比喩するのに相応しい。人は往々にして何気ない心遣いに一番感動を覚える。全てのものは多様であり、常態ということはまずない。苦い、辛い、酸っぱい、甘い、人生の味も人それぞれだ。味を知るために、まずは味

眞の味

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を、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、道徳と行動が結びつけば、最も自分らしい生き方が見つけられ、最もシンプルに人生に向かうことができる。人生の行きつく先とは、簡素であり、純粹であり、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粹な気持ちを持ち続けることができれば、質素だが心地よい、人生の最もよい状態と境地に至ることができる。物事の道理はとてもシンプルだということは、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、必ずしも自分が満足いく料理を作ることは限らない。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。糸余曲折があるの人生、平凡の人生もまた人生。問題は自分自身の心の持続なのだ。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ということなのではないか。

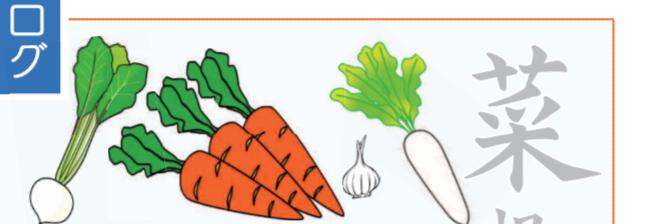
料理ができる。聞いていたとおり、主菜は一種類だけだが、その香りが四方に溢れる。1つの魚を3つの調理法で食す。頭は鍋に入れ豚のスープで煮、身はしゃぶしゃぶにし、尾はみれにする。特に飾り立てもせず、炒めたり揚げたりという調理法も用いない。そこにあるのは、ただ、心を込めて作られた魚本来の味だ。私には分かった。これこそが、先生の言つたシンプルな味なのだ。

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、平凡でありきたりの一日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、つまり一時の榮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は、高尚ぶるよりも幸せであり、シンプルに生きることで人生の眞の味わいを知ることができる。

社長のブログ

菜根「壇」(八)



功過不容少混。混則人懷惰墮之心。
恩仇不可大明。明則人起携式之志。

功過は少しも混ざべからず。
混ざれば則ち人、惰墮の心を懷かん。
恩仇は大し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こさん。

功績と過失は、明確にしておくこと。
もし、不明確にしておくと人間は堕落してしまう。
恩義と遺恨は、明確にしてはいけない。

もし、明確にしてしまうと、離反するような心を呼び起してしまう。

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
カヒレ蒸し餃子、海老焼壳、肉焼壳、
しらす焼壳、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。

蒸し器に底から2/3の深さまで湯（又は水）を入れる。
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 ④

長い箸又はトングなどを使い、少しづつ間隔をあけて、冷凍点心を並べる。
全て並べ終わったら、蓋をして、12分蒸す。

⑤ ⑥

12分経ったら、蓋を開ける。
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。

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。

「ニイハウ」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、中国人講師がゆづり、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 ウエストプラザ2F 菊華大飯店

『毛氏角煮』

「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。当時の同級生周世釗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だ。角煮は湘潭醬油（熟成醤油）に氷砂糖、料理酒、ウイキョウ（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、ゆうに2kgはある。この頃から毛沢東は角煮の虜になってしまった。

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



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たる。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みたが、他の碗と同様、彼を満足させることはできなかつた。

気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ごらん。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!どの碗も当たると澄んだ音がするではないか。わけがわからなくなつた若者は、一体どう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。



■湘南新感觉中華「湘味」がオープン
2016年6月24日湘南新感觉中華「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番地のピッグ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、菊華惣菜店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。是非一度足をお運び下さい。



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

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

菊華飲茶館 小大宴会 60名様まで承ります

今年初めから、湘南菊華大飯店など系列店4店舗にて「ありがとう運動」という活動を展開することになりました。この運動というのは、スタッフ同士の間で、日々の生活や仕事の中で気付いた互いの小さな気遣い、思いやりに対する感謝の気持ちを、寄せ書きのように一枚の紙に皆で書き記すという活動です。普段の仕事の中で、ちょっとした心遣いをうれしく思うことがあるが、それが最も大切なことなのです。

誠実に接すれば、相手の信頼が得られ、愛情を以て接すれば、相手からも大切にされる。逆に、あなたが他人に嘘をついたり、猜疑心や妬みを抱いたりしていれば、相手は厚い壁を作り、冷ややかに接するだろう。

私たちはみな、心に一つの碗を持っている。碗の中には良心、信頼、寛容、誠実、そして、虚偽、偏屈、邪推、妬み、嫉妬、身勝手など様々な面が存在する。まず、碗の中から不要なものを取り除き、そして、他の碗との出会いを笑顔で迎え、軽やかな明るい笑い声を響かせよう!

自らが人として誠実であつてこそ、素晴らしい人の出会いが生まれる。

『ありがとう』運動



陳貞 2008年3月来日。2014年神戸医療福祉大学経営福祉ビジネス卒業。2015年10月より菊華株式会社に勤務、現在店舗運営部菊華飲茶館管理責任者を担当している。

というスローガンの下、お客様に最高のサービスと料理をお楽しみいただき、「ありがとうございます。また来るね」というお言葉をかけていただこうと、これこそが私たち飲食サービスに携わる人間のやりがいであります。

日本には「持ちつ持たれつ」「お互い様」という言葉があります。私はこの言葉が好きです。人は皆一人で生きていくことはできません。協力し合い、助け合い、そして人の恩に感謝し、また他の人の力を助ける。この循環で社会が良くなっていくのです。日本人のこのような精神は日常生活の中にもよく表れています。日本人は食事の際、食前に一言「いただきます」、食後は「ご馳走様でした」と言います。この行動を見ると、一瞬で日本人だと分かります。

米や野菜、肉など自然の恵みに対する感謝、そして、それを生産している人達への感謝、料理をしてくれた人への感謝、この言葉にはたくさんの感謝の気持ちが込められています。お客様のご要望に迅速に、そして誠心誠意対応し、日常生活の中で小さな感謝を与えるようなアットホームなお店作りを目指し、調理場、ホールスタッフ一同、これからも励んで参ります。皆さまとの素晴らしい出会いを楽しんでおります。

※セルフサービスメニュー
■前菜 4品 ■炒め料理 4品 ■スープ 1品
■麺飯 2品 ■チヂミ 9品 ■ケチャップ 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 ■炒め料理 18品 ■点心 30品
■麺飯 7品 ■台湾夜市滷味 8品

お一人様 ¥350 税抜 ソフトドリンクバー付き

お一人様 ¥200 税抜 健康中国茶付き

お一人様 ¥1,500 税抜 飲み放題

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