



オマールエビの黒胡椒陶板焼き

¥2,150 (税込)



シーフード薬膳カレー土鍋煮

¥1,940 (税込)



骨付きカルビの鉄板焼き黒胡椒ソース

¥1,920 (税込)



銀ダラのソテー XO 醬ソース

¥1,820 (税込)

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話しましょう。

- レッスンの特徴
- グループレッスンで、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、中国語のプラッシュアップをサポートします。
 - 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日前までにご予約ください。

旗倉言語学院主催

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: 藤沢市湘南台 2-5-11 ウエストプラザ 2F 湘南菊華大飯店内

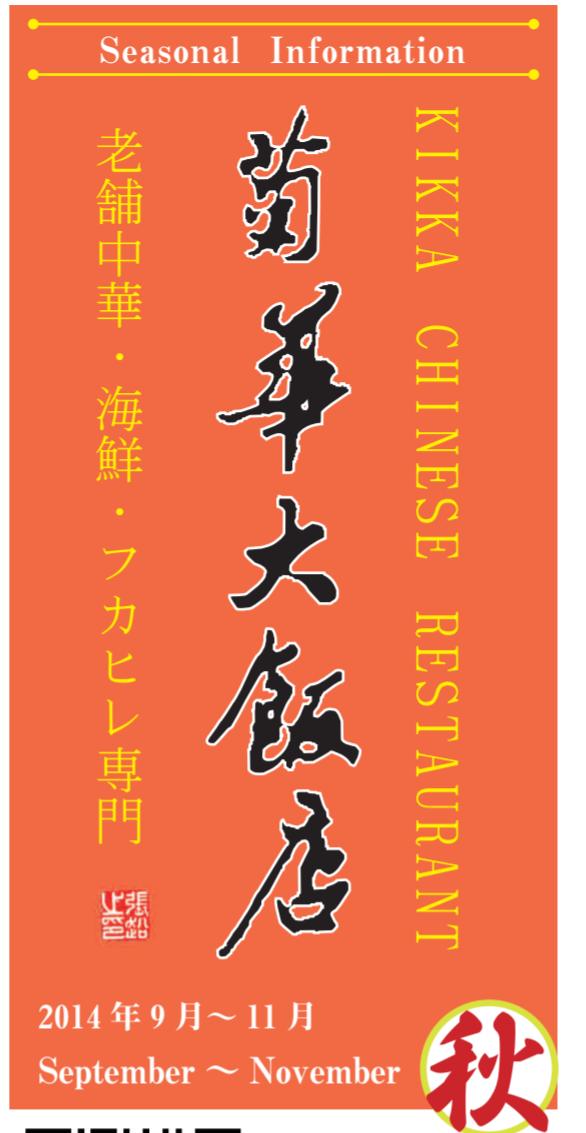


ランチタイム限定
11:00 ~ 15:00

- サラダバー無料
- ソフトドリンク無料

お一人様 / ¥2,500 (税込)

ご注文は 4 名様より



当店の地図、
店舗情報を
ケータイ・スマート
で見る



TEL: 0466-53-8188 FAX: 0466-53-8189

〒 252-0804

藤沢市湘南台 2-16-18

* 他サービスとの併用不可 * 他クーポンとの併用不可

湘南 菊華 SHONAN KIKKA

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

4

飲み放題付きご宴会プラン

忘年会、新年会、歓送迎会、同窓会、親睦会

4名様以上の宴会予約で、幹事様に紹興酒を1本プレゼント致します。



写真はイメージです

写真はイメージです

写真はイメージです

- 親睦コース お一人様 / ¥5,400 (税込)
- 円満コース お一人様 / ¥6,480 (税込)
- 至福コース お一人様 / ¥7,560 (税込)

ご注文は 4名様より

ご注文は 4名様より

ご注文は 4名様より

前菜 5種盛り合わせ

前菜 6種盛り合わせ

前菜 4種盛り合わせ & フカヒレ刺身

エビチリ

エビチリ & エビマヨ

伊勢えびのチリソース

カニ肉入りとろみスープ

蟹ミソ入りカヒレスープ

生ウニ入りカヒレスープ

豚バラの蒸し煮 中華パン添え

ホタテとアスパラ&ブロッコリーの塩炒め

海鮮三種のグリーン野菜入り XO 醬炒め

春巻と鶏唐揚げ

ヒスイ餃子 & フカヒレ餃子

牛ヒレ肉のオイスターソース炒め

季節野菜のガーリックソース炒め

アワビと豚バラの醤油煮込み

北京ダック

ヒスイ餃子

アワビと豚バラの醤油煮込み

北京ダック

五目炒飯

蟹肉入り炒飯

真珠焼壳 & クリーム入り梨団子

本日のデザート

干し貝柱入り炒飯

干し貝柱入り炒飯

本日のデザート

本日のデザート

- 9品料理
- 9品料理
- 9品料理

飲み放題付き (2時間)

飲み放題付き (2時間)

飲み放題付き (2時間)

※ 飲み放題付きご宴会プランをご注文のお客様は無料にてカラオケをご利用頂けます。

※ 団体様無料送迎バス有り (28人乗り) 先着順 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。

おせち早期申込特典受付中 ¥18,000 → ¥15,000



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
新年のお祝いに普段は味わうことの
できない特別なお料理をお楽しみください。



菊華大飯店
おせち

三段重 + 生ウニ入りカヒレスープ
【3~4名様】 定価 18,000円 (税込)

早期申込特典 ※2014年12月15日(月)まで3,000円 OFF

18,000 → 15,000円 (税込)

早期申込特典締切日
2014年 12月 15日(月) お申込締切日
2014年 12月 25日(木)



ご予約方法 / 右記各店舗店頭、TEL、FAX、メールにて承ります。
お支払方法 / 右記各店舗店頭取扱
※お届け日: 2014年12月31日(水)

※配送エリア: 本州のみ

※お届け日: 2014年12月31日(水)

※お届け日: 2014年

秋の味覚

台風の猛威が過ぎ去った後、高く抜けるような青空が広がり、日本列島はまさに秋一色に染まつた。街道の銀杏が秋風にそよぎ、木漏れ日が揺らめく。黄金色の銀杏の葉が、まるで金色の蝶が季節の移り変わりを告げるかのように宙に舞つてゐた。秋が訪れ、旬の味覚を食す。物寂しさの中に情熱を秘め、洒脱且つ飄々とし、そして、成熟の中にそこはかとない奥深さを秘め、人々とし且つ雅やかな季節。

秋の日の昼下がり、静けさの中に幾許かの心地よさを感じる。空高く爽やかな秋の午後、私は料理長と新たな季節メニューについて話し合つてゐた。私は、紙に躍如として書かれたメニューに目をやりつつ、意味ありげに料理長に尋ねた。「料理長として、究極の味とは何だと思う?」「それはやはり素の味、つまり素材そのままの味でしょう。どんな食材も、一旦味をつけてしまうと素材そのものの味が損なわれてしまいます。全ての食材は水煮することで素材そのものの味が引き出され、そこに塩だけを加えた味こそが食材本来の最も素朴な味であり、一番の美味といえるでしょう。」料理長はこう即答した。私は料理長の言葉に衝撃を受けた。そうだ! 我々はなぜお客様に四季折々の料理を提供するのか? 日本語には「旬の料理」という言葉がある。「旬の料理」とは、当然ながら、旬の食材を最も美味しい状態でお客様に提供するということだ。厨房で苦心し追い求めている所謂本場の料理とは食材そのものの味なのではな



社長のブログ



秋の味覚

性燥心粗者、一事不成
心和氣平者、百福自集

性燥に心粗なるは、一事も成ることなし、心和し氣平らかなるは、百福おのずから集まる
せつかちで粗暴な人間は、何をやつてもものにならない。
心が穏やかで落ち着いた人のもとには、さまざまな幸福が自然と集まつてくる。

いのか?

ふと、私の頭の中に「呂氏春秋 本味篇」の中に書かれた中国古代前秦の時代の著名な宰相呂不韋の言葉が浮かんだ。「凡味之本、水最為始。五味三材、九沸九変、火為之紀。鼎中之變、精妙微纖、口弗能言、志不能喻。」即ち、「素の味は水によつて引き出される。1度煮るごとに味は変化し、味の変化は火加減により決まる。鍋の中の味の変化は実に精妙で言葉で言い表すことはできない。」という意味である。

料理の路でさえそなだから、四季の移ろいは尚更だ。窓の外の銀杏の葉が秋風に吹かれ、真っ直ぐに伸びた幹を離れ、かつての瑞々しい緑は色あせ、光輝く葉々に別れを告げ、美しく輝きに満ちた短い命を悔やむことなく、秋風の中、空いっぱいに舞つてゐた。移り行く季節を名残惜しみ、僅かに残された美しさが次第に朽ち果ていくことを惜しみながら、埃と化し、土に返る。

秋が訪れ、爽やかな心地よさを感じながら実りの秋を味わう。秋の味覚、それは即ち素材そのものの味であり、余計な手を加える必要はなく、飾り立てる必要もない。人生の味も同じだ。一人ひとりそれぞれが自らの人生に自分なりの味を添える。人生の味は、初めは水のように淡い。生活とは沸き立つ鍋のようなもので、人生はその鍋の中の水であり、初めは、みな味は淡く、自らの加える材料により、どんな味になるかが決まる。人生の味は人によって違う。苦いもの、甘いもの、或いは辛いものもある。しかし、たとえどのような味になつたとしても、決して変わることのない味がある。それは素の味だ。素朴で永遠に偽りのない本心の現われ、永遠の真心、良心である。



風斜雨急処、要立得脚定
花濃柳艶処、要着得眼高
路危険処、要回得頭早

風斜めに雨急なるところは、脚を立て得て定めん
花濃(こま)やかに柳あで艶やかなるところは、眼を着け得て高からんことを要す、
路危く徑(こみち)險しきところは、頭(こうべ)を回(めぐ)らし得て早からんことを要す、
花濃(こま)やかに柳あで艶やかなるところは、眼を着け得て高からんことを要す、
路危く徑(こみち)險しきところは、頭(こうべ)を回(めぐ)らし得て早からんことを要す、
花は紅、柳は緑、そんなときには目を奪われるこ
となく、大きな目標に向かつて進もう。
通れそうにない危険な山道にさしかかつたら、迷
わずさと引き返そう。

不可乘喜而輕諾、不可因醉而生嗔
不可乘快而多事、不可因倦而鮮終
喜びに乘じて諾を輕(かろがろ)しくすべからず、
醉に因つて嗔(いか)りを生ずべからず、
快に乘じて事を多くすべからず、
倦(けん)に因つて終わりを鮮(すく)なくすべからず

機嫌のよいときに安請け合いをするな。
酒に酔つて怒りを爆発させるな。
いい気になつて仕事を広げるな。
嫌気がさしてしめくくりをいいかげんにするな。

秋の漢方豆知識
水分とビタミンの補給に注意

丁 柏建

立秋の後は、気温が徐々に下がり、体力の消耗も減り、食欲が高まつてくる。秋に合わせた栄養の摂取と飲食の調整を科学的に行えば、夏の消耗分を補充し、冬に向かえる準備をすることができる。

秋は乾燥の季節だ。夜は涼しいが、昼の気温はまだ高い。この季節には、「燥則潤之」(乾いたら潤す)という漢方の原則に従つて、「養陰清熱」(陰を潤し熱を冷ます)、「潤燥止渴」(乾きを潤し渴きを止める)、「清心安神」(心を静め神経を和らげる)の食べ物を中心に、胡麻や蜂蜜、白キクラゲ、乳製品などの湿潤効果のあるものを多く取るとよい。秋は湿度が低く、肌が乾燥しやすくなるので、水分とビタミンの摂取も心がけたい。



丁 柏建(てい ぱくけん) 高級中華調理師。江蘇省出身。「美食の里淮揚」として名高い揚州の出身。調理師暦約18年。来日前には揚州の高級料理店にて調理師として勤務。また揚州地方料理コンペティションに参加し、受賞。2009年来日。現在湘南菊華大飯店にて料理師を務める。

月餅は古くより漢民族の伝統的な菓子として、中国国民に愛されてきた。月餅はその丸い形と一家で分け合つて食べるというところから、家族の再会と和睦の象徴として、中秋節になくてはならない食べ物となつてゐる。

中秋節に月餅を食べる習慣は元の時代から伝わってきたものだ。当時中原の人々は元朝の統治階級の非道な統治に耐えられず、次々と元に対抗するため武装蜂起していた。朱元璋はその各勢力を結集し、挙兵しようと準備していた。しかし、朝廷軍の厳しい搜査により、情報や流すことには困難を極めた。そのような中、軍師劉伯温は一つの計画を立つた。部下に命じ、「8月15日夜決起せよ」と書かれた紙を菓子の中に仕込み、各地の決起軍に人を送り届けさせ、8月15日夜の決起に参加するよう呼びかけた。決起当日、各義兵はまさに強大な力となって燃え広がつた。

まもなく義兵は元の大都を攻め落とし、決起は成功した。この情報が伝わると、朱元璋は非常に喜び、まもなく訪れる中秋節を全



蘭仲祥

ての兵士と人民が共に祝うため、決起の際に秘密裏に情報を伝えた「月餅」を季節の特別な菓子として、群臣たちにふるまうよう部下に指示した。その後、「月餅」は徐々に様々な趣向が凝らされるようになり、種類も増え、円盤のような大きなものまで登場し、贈り物の好適品として用いられるようになった。これより、中秋節に月餅を食べる習慣は広く民間に伝わつていった。また、地方によっては、多くの独自の中秋節の習俗となって残っているものもある。

菊華株式会社では、小豆餡月餅、蓮の実餡月餅、五目実入り月餅など、日本人の味覚に合った各種月餅を日本で開発、生産し、お手頃価格にてご提供しています。皆様是非一度お試し下さい。

蘭仲祥(らん ちゅうしょう)

中国湖南省出身。点心師暦約18年。1996年から修業をはじめ、来日前、中国の大規模ホテルにて、点心師として勤務。2007年来日。2011年から湘南菊華飲茶館にて点心師を務める。飲茶類なら、全てにおいて高評価を頂いている。

NEW! 菊華お土産・ギフト
新商品10品
料理

A1 月餅2種詰め合わせ
(10個入り)
1,800円 (税込1,944円)

A2 お菓子詰め合わせ
(5個入り)
950円 (税込1,026円)

A3 お菓子詰め合わせ
(10個入り)
1,600円 (税込1,728円)

ご注文は4名様より

お蔭様で、今年開店18周年を迎え、お客様の長年のご愛顧に対する感謝の気持ちを込めまして、菊華の人気メニューを集めた特別コースをご用意しました。

- 1 前菜5種盛り合わせ
- 2 パイナップルと鶏肉の黒酢炒め
- 3 芝エビと胡瓜の銀杏入り塩味炒め & エビマヨ
- 4 ヒスイ餃子 & フカヒレ餃子
- 5 揚州風肉団子の土鍋煮込み
- 6 北京ダック
- 7 菊華特製麻婆豆腐
- 8 生ウニ入りカヒレスープ
- 9 レタスカニ炒飯
- 10 本日のデザート

飲み放題メニュー

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

本紙持参の方限定サービス

お一人様通常価格
¥7,820 → ¥5,800 (税込)
+ 200円で菊華自家製焼壳
1パック(5個入り)をお土産としてお付けします。



ご注文受付先
菊華大飯店
予約電話 0466-46-7866 FAX 0466-46-7865
藤沢市湘南台2-5-11 ウエストプラザ2階
菊華食品館
予約電話 0466-53-8188 FAX 0466-53-8189
神奈川県藤沢市湘南台2-16-18

月餅の由来

蘭仲祥