



特製マーボー豆腐 **¥1,500** (税込)

豆板醤と山椒の絶妙な辛さの中にほのかな甘みを感じる奥行きのある味わいが特徴です。辛い料理が苦手な方にも是非一度お試しください! 当店のお勧めメニューです。



鯛団子 **¥3,000** (税込)

鯛のすり身を使用した大きな団子をスープと共にじっくりと煮込みました。鯛団子のふんわりとした食感と上品な風味が活かしたスープがとても美味です。



豚バラの蒸し煮 宝塔仕立て **¥3,800** (税込)

豚角煮を途中で途切れることなく1枚に長くスライスし塔に仕立てました。熟練シェフの技が光る見事な細工を是非お楽しみください。



渡り蟹と特選春雨の土鍋煮込み **¥2,500** (税込)

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。

中国語無料カルチャーサロン 新クラス 生徒募集中!
皆様のレベルアップに伴い、新クラスを開設致します。初心者の方もお気軽にお申込みください。

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、中国語のブ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 ★ 3 か月受講可能です。
- ★ 開講 3 日前までにご予約ください。



**初心者
主婦
シニア
大歓迎!**

旗倉言語学院主催

※カルチャーサロンより更にレベルアップした学習をされたい方には...

★グループレッスンコース ★親子コース を開講いたします。中国語だけではなく、日本語・英語のレッスンも可能です。それぞれレベル別にクラス分けを致しますので安心ください! 各4名からのグループレッスン♪月々¥6,000 ~ ! ※親子コースは3組6名からとなります

お申込みは↓↓↓から
Tel: 045-663-6258 E-Mail: info@hatakura.com
受付時間: 月~土 10:00 ~ 18:00
お気軽にお問い合わせください!
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

18周年感謝特別コース



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。

**飲み放題
付き (2時間)**

**10品
料理**

飲み放題メニュー

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

ご注文は4名様より

本紙持参の方限定サービス

お一人様通常価格 **¥7,800 → ¥5,800** (税込)
+ 200 円で菊華自家製焼売

1パック (5個入り) をお土産としてお付けします。

Seasonal Information

KIKKA CHINESE RESTAURANT

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

菊華大飯店

2014年12月~2015年2月
December ~ February

冬

当店の地図・店舗情報をケータイ・スマホで見る

菊華の★福袋★
新春初売り



A 中国茶セット
B 手作り中華菓子セット
¥3,000 (税込) / 袋
ご予約も承ります

TEL:0466-46-7866 FAX:0466-46-7865
藤沢市湘南台 2-5-11 ウエストプラザ 2F 湘南菊華大飯店

午宴コース ランチタイムの新年会はいかがでしょうか



- 1 牛肉とエリンギの炒め
- 2 銀ダラのソテー XO 醤ソース
- 3 エビチリ
- 4 ヒスイ餃子 & フカヒレ餃子
- 5 フカヒレスープ
- 6 レタスカニ炒飯
- 7 本日のデザート

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

期間限定 2015年1月1日~2月28日

※写真はイメージです
※ご注文は3名様以上をお願いします。



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

開運コース

9品料理

5. 小籠包
6. 渡り蟹と特選春雨の土鍋煮込み
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

お一人様 **¥3,980** (税込) 飲み放題 **1,620** 円

新年会人気プラン 親睦コース お一人様 / **¥5,400** (税込)



- 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

飲み放題
付き (2時間)

※ご注文は4名様より

無料送迎バスあり、
10名様以上~ (28名様) 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



オーダー式 中華食べ放題

● 2 時間制

喜楽プラン ¥1700 (税込)

● 2 時間制

楽得プラン ¥2140 (税込)



菊華飲茶館

期間限定 2015年1月1日~2月28日
月曜~木曜日限定!

本紙持参の方限定サービス

プラス¥1620 (税込) で左記プランに【飲み放題】+【お土産】をお付けします (現金支払いのみ)。

お土産は**海老焼売**、**春巻き**、**ゴマ団子**、**桃まん**各5個入り、1パックからお好みで1種類をお選び頂けます。

予約 TEL:0466-46-3220
受付 FAX:0466-46-7865

営業 11:00 ~ 23:00
時間 L. O. 22:00

〒252-0804 神奈川県藤沢市湘南台 2-5-11
ウエストプラザ1 番地 2F ※湘南台駅西口 A すぐ



枯れ木、老木、日暮れのカラス。
横浜にも例年のように冬がやって来た。
小学校に上がったばかりの娘を地下鉄の駅まで送り、一人大通り公園をゆっくりと歩いていた。足元で黄色い落ち葉が風に舞う。ほとんど丸裸になった枝に数枚だけ残された葉が、冬の朝の湿った冷たい空気の中で一層孤独に見える。身を切るような寒さ、時折、傍らを人影が慌しく通り過ぎる。新たな一日がまた始まった。遠くから早めに集まってきた港湾労働者達はまだ全員が揃わないようで、ある者は喫煙所に集まりタバコを吸いながら世間話をし、またある者はコンビニの外で弁当を食べていた。彼らの忙しい一日は既に始まっていた。一陣の風が吹き抜け、公園の木にとまっていたカラスが「カーッ」っと一声を上げ、飛び去って行った。カラスの鳴き声は辺りの静寂を破り、私にはるか遠い幼少期の記憶を呼び起こさせた。

幼少期、父は街で食品工場を営んでおり、私は父方の祖母と共に田舎で暮らしていた。中国東北地方の冬は長く冷たい。田舎の黄昏時は家々から立ち上る煙で始まる。煙は外のモクハクヨウに沿うようにゆっくりと上昇し、日暮れの訪れを告げる。時折、近くの家々から子供の楽しそうな声が聞こえてくる。冬の夜はいつもあらゆる手段を駆使し子供たちにできるだけ早く遊ぶのをやめさせ、私の住む小さな山村に時間通りにやってくるのだった。夜の帳は銀世界にひっそりと舞い降り、黄昏の中に舞う雪さえも止めてしまう。静かな山村に小さな灯りが灯り、北国に暮らす老人と子供の長い夜が始まる。

冬の夜の山村は静まり返っていた。私はよく氷の張った窓越しに冬の夜を見つめていた。窓の外は白い雪に覆われ、木の梢には雪が厚く降り積もり、家路を急ぐ人がギシギシと雪を踏みつける音が遠くに聞こえる。時々聞こえてくるカラスの鳴き声に子供たちは驚く。と、続けざまに雪の重さに耐えられなくなった枯れ木の枝がパキパキッと音を立てて折れた。その澄み切った音が醸し出す何とも言いようのない情感が私の脳裏に蘇ってきた。

私の一家は満州民族だ。満州では冬の暖房器具として「火盆」という火鉢が欠かせない。火鉢は満州族が発明したといわれている。そのためか、結婚する時、妻は満州族の伝統に従い、満州族の衣装を身に纏い、火鉢を跨ぎ、そうして初めて結婚式が始まった。この儀式には、これからの生活が豊かであるようにとの寓意が込められているらしい。

父方の祖母の家には火鉢が2つあったと記憶している。1つは銅製で、祖母の話では祖先から引き継いだものということだった。何も知らない私は子供心にいつも祖

先はなぜこんな銅火鉢しか残さなかったんだ？と思っていた。もう一つは泥火鉢で、粘土でできているため保温性が高い。厳しい冬の間、毎日晚ごはんを食べ終わると、炉の中の火を火鉢に移し、木炭を少し足した。火種は勢いよく燃え上がり、古い家の暗闇を明るく照らし、窓についた氷の結晶を赤々と照らした。祖母が私に熱々の茶碗を蒸しを運んでしてくれる。茶碗蒸しは私の大好物だった。トロトロの卵を頬張りながら、祖母と火鉢を囲む。祖母はキセルをふかしつつ、既に幾度となく聞いたことのある面白く、そしてとりとめのない物語を私に話して聞かせてくれた。そして、私の好奇と恐れに満ちた瞳を暖かい眼差しで見つめるのだった。

私の幼少期の記憶の大半は、まるで正月飾りの吉祥画の中の宝箱のように、真紅の灰燼の中に色々なおやつが潜んでいる祖母の火鉢だった。話し疲れると、祖母は落花生を一掴み炭の中に埋め、切ったサツマイモを銅火鉢の縁に置き焼いた。間もなく、火鉢の中でパチパチ、パンツという音がしたかと思うと、火鉢の中は焼けた落花生でいっぱいになった。祖母はそれの一つ一つ火箸(金属製の箸)で挟み私に取ってくれた。私は慌てて殻を剥きそれを口に押し込んだ。バリバリとして香ばしい、その味が今でも忘れられない。サツマイモが焼きあがる。家の中には焦げた皮の香ばしい香りがたちこめ、私と祖母の笑い声と重なり窓の外に漏れ、冬の夜に温もりを与えた。

冬の日の火鉢の中には、満州族の素朴な風習がたくさん詰まっていた。だからこそ、素朴で平凡な生活の中、寒々とした冬の日に心の温もりを感じさせてくれるのだ。幼い頃の幸せな月日はあっという間に過ぎ去ってしまった。瞬く間に、私は結婚し自分の生業を持ち、日本で生活を始めた。幼い頃、祖母と一緒に過ごした日々は、閉じられた本のページのように、既に遠いものとなっていた。慈しみに満ちた祖母の微笑、香ばしい落花生、暖かな炭火・・・、その全てがページの間に挟まれた花びらの如く、次に開いた時には枯れ果ててしまっていた。しかしながら、私の記憶の中には依然として生き活きと生き続けている。このような記憶は幾多の歳月を経ようとも色褪せることなく、その情感は時を経るほどに更に濃いものとなり、思いはより一層深くなるものだ。



時代と相手に合わせて生きる
処世宜方、処乱世宜円。処叔季之世、当方円並用。待善人宜寛、待惡人宜嚴。待庸衆之人、当寛嚴互在。
治世に処しては宜く方なるべく、乱世に処しては宜く円なるべく、叔季の世に処しては、当に方円ならびに用ふべし。
善人待つには宜く寛なるべく、悪人待つには宜く嚴なるべく、庸衆の人待つには、當に寛嚴互いに在すべし。
平時においては人には誠実に、有事においては臨機応変に対応し、世も末という時には、誠実でありながら臨機応変に生きよう。
善人には寛大に、悪人には厳格に、一般人には甘い辛いを使い分けよう。
つまり、甘い辛いとは、臨機応変ということ。いつでも甘い、いつでも辛いというのは考え物だ。



言い換えれば、賢人はメリハリの利いた態度で日常を送っているのだ。
この世の中でうまく生きていくためには、今という時代を読み、相手をよく見て行動することが大切だ。
たとえば、政治的に安定した時代であれば、自らの志や信念を貫いた生き方をすればよいし、風紀や秩序が乱れた時代であれば、四角四面に行動するのではなく柔軟に生きていく方がよい。
そして、風紀も秩序もほとんど失われた時代であれば、志や信念を貫きつつも柔軟性を忘れず、臨機応変な対応を心がけたほうがよい。
また、対人関係においても、善人には寛容な態度で接し、悪人には厳格な態度で臨むのがよい。
しかし普通の人に対しては、寛容と厳格さの両面を使い分けてつき合うことが大切である。

菊華食品館 御優待割引券 5% OFF (現金支払いのみ)

◎手作り点心 ◎生麺 ◎中華菓子 ◎アジア物産

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

社内会議、打ち合わせ、家族のご宴会に
上海の有名シェフ直伝の秘伝技法に現代のエッセンスを加えた本場の味をお楽しみください。
※配達時間：11：00～18：00 ※予約期限：2営業日前 12時迄 0466-46-7866
※無料ドリンク付き ※ご注文は一種2個より 0466-46-7865
※宅配エリア：湘南台、円行、石川、下土棚、天神町、桐原町、亀井野、高倉、長後、菖蒲沢、葛原

1 菊の華御膳 ¥2,160 2 菊の華御膳 ¥2,160 3 味香弁当 ¥1,850 4 味彩弁当 ¥1,850 5 味鮮弁当 ¥1,580 6 菊の華御膳 ¥3,000 A オードブル ¥1,800 B オードブル ¥2,800

色々な物を少しずつ食べた い方にお勧めの菊華大飯店の看板弁当。
絶品松茸炒飯にキャビア、フカヒレも入ったちょっと贅沢な季節のお弁当です。
豚豚がメインのお弁当。
チンジャオロースがメインのお弁当。
人気のエビチリに、フカヒレ餃子を添えた定番中華弁当です。
松茸・トリュフ・キャビアなど、高級食材を贅沢に使用した高級弁当。
お客様からお年寄りまで、皆様に楽しんでいただける定番メニューの6点盛り合わせです。

菊華大飯店 18年間の歩み

店舗入口

2004年10月撮影

Grand Menu

NO. 20070508 版

NO. 20101113 版

NO. 20130806 版

2010年10月撮影

2014年10月撮影

腕の伝承 味の創新

日本厚生労働大臣許可 職業紹介事業 14-ユ-300287 人材派遣事業 般 14-300561

優秀な機械エンジニアの安定確保は 製造業の要です
派遣エンジニアを是非ご活用下さい

人事の安定をサポートする 菱洋国際株式会社 RYOYO INTERNATIONAL CO.,LTD.
〒231-0016 横浜市中区真砂町 3-38 キリン関内ビル 5F
http://www.ryi.co.jp E-mail: info@ryi.co.jp
TEL: 045-640-0733 (代表) F AX: 045-663-6257

ホィコーロー 回鍋肉 菊華料理教室

回鍋肉は、中国八大料理の四川料理に属する豚肉を使った漢民族の伝統料理です。四川省西部の成都一帯では「熬鍋肉」、東部の重慶一帯では「回鍋肉」と呼ばれ、川渝地区ではどの家庭でもよく食卓に上る料理です。回鍋肉の特徴は、その独特な風味と目にも鮮やかな赤い色、そして、コクがあるがしつこくなく、口に入れた瞬間に広がる芳醇な香りです。「回鍋」とは、再度火を入れるという意味です。回鍋肉は四川料理の伝統料理として、四川料理の中でも非常に重要視されており、四川料理の調理師試験でもよく課題として用いられます。回鍋肉は古くから四川料理を代表する料理として認識されていますが、今では四川料理の代名詞として、四川料理と言えば回鍋肉というほど有名になりました。色、香り、味ともに優れ、目にも美しく、ご飯のおかずにも最適です。

■ 作り方

皮付きの豚も肉を水と一緒に鍋に入れて火が通るまで茹でて取り出す。少し冷ましてから、筋を断ち切るように長さ6.6cm、幅5cm、厚さ0.3cmにスライスする。熱した鍋に菜種油を入れ、5割がた温まったところに肉を入れ、少し肉が丸まってきたら、紹興酒、塩を加え炒めあわせる。豆板醤、甜面醬、砂糖を加え全体を均等に炒め合わせ、最後に葉にんにくなどの野菜を加え火が通ったら出来上がり。

■ ポイント

1. 良い肉を選ぶ：新鮮な豚肉を選ぶ。脂身が多すぎるとしつこくなり、脂身が少なすぎると焦げてしまう。また、幅が広すぎても狭すぎても形が取りづらい。

2. 肉を煮る際の調味：肉はただの水で茹でると香りが出づらいので、沸騰したお湯に先に生姜(包丁で叩いておく)、長葱のぶつ切り、にんにく、実山椒を入れ香りが出たところに洗った豚肉を入れ、6割がた火が通ったら取り出す。この時、火を通し過ぎないように注意。

3. 肉の切り方：多くの人は肉が冷たくなってからスライスするが、そうすると脂身と赤身がバラバラになりやすい。熱いうちに切ろうとすると手が熱い上に、均等に切りづらい。熟練した調理師は、取り出した肉を冷水に浸し、外側は冷たく内側は熱い状態でスライスする。冷蔵庫があれば、取り出した肉を冷凍室に2、3分入れると切りやすい。

4. 調味料の配合：醤油は瓶の口を伝う位の濃度のものがよい。

5. 炒める際の火加減：回鍋肉の調理は火加減が鍵。中火で肉を炒め、豆板醤を加え一緒に煽る。こうすることで、豆板醤の特徴である色と香りが肉の中まで浸透する。火加減と油の温度を上手く操る調理師は、肉一枚一枚が筒状に丸まったタイミングを見計らい甜面醬、醬油少々を加える。この時、料理酒数滴と鶏がらスープを加えると香りと風味が更に増す。最後に、調味料を加え、強火で煽る。

回鍋肉 (ホィコーロー)