



**Seasonal Information**

**老舗中華・海鮮・フカヒレ専門**

**菊華大飯店**

2015年12月～2月

December～February

冬

**スペシャルランチ特集**

**A 海鮮火鍋**  
白身魚と青山椒・唐辛子の炒め  
牛ハチノスの珍味

**B 牛タンと野菜の鉄板焼き**  
唐揚のチリソース  
台湾風腸詰

**C 五目火鍋**  
肉団子の甘酢  
パンパンジー

**D 焼鳥の特製ソース鉄板仕立て**  
エビマヨ  
クラゲの冷菜

**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**

## 迎春特典 2016年1月1日～2月29日

### 菊華 18周年特別企画 釜焼き北京ダック 三昧コース

1. パリパリ皮のバオビン巻き  
2. アヒルミンチレタス巻き  
3. アヒル肉千切りの巻き揚げ  
4. 五目炒飯

5. コーンスープ  
6. 手作り点心  
7. 本日のデザート

**7品料理  
お一人様  
¥2,980 (税抜)**

### 午宴コース お得なランチタイム忘新年会



1. 牛肉とマコモ茸炒め  
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



自社工場  
釜焼き北京ダック

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

湘南 菊華 SHONAN KIKKA



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

**開運コース**

~~¥6,800~~ → **¥3,980**

期間限定 2016年1月1日～2月29日

※ 写真はイメージです  
※ ご注文は3名様以上でお願いします

**+ ¥1,620 飲み放題付き**



1. 前菜 5種盛り合わせ  
◎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. 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
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. 生ウニ入りフカヒレスープ &エビマヨ
9. レタスカニ炒飯
10. 本日のデザート

お蔵様で、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。

**本紙持参の方限定サービス**  
お一人様通常価格  
~~¥7,020~~ → **¥5,800 (税込)**  
+ ¥200 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。

ご注文は4名様より

### 飲み放題付き忘新年会プラン

#### 親睦コース お一人様 / ¥5,000 (税込)



1. 前菜 5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

#### 円満コース お一人様 / ¥6,000 (税込)



1. 前菜 6種盛り合わせ  
2. エビチリ & エビマヨ  
3. 蟹ミソ入りフカヒレスープ  
4. ホタテとアスパラ&ブロッコリーの塩炒め  
5. ヒスイ餃子&フカヒレ餃子  
6. アワビと豚バラの醤油煮込み  
7. 北京ダック  
8. 蟹肉入り炒飯  
9. 本日のデザート

#### 至福コース お一人様 / ¥7,000 (税込)



1. 前菜 4種盛り合わせ & フカヒレ刺身  
2. 伊勢エビのチリソース  
3. 生ウニ入りフカヒレスープ  
4. 海鮮三種のグリーン野菜入り XO醤炒め  
5. 牛ヒレ肉のオイスターソース炒め  
6. 北京ダック  
7. 真珠焼壳&クリーム入り梨団子  
8. 干し貝柱入り炒飯  
9. 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、サー、ノンアルコールビール、  
ソフトドリンク

#### 共通特典



無料送迎バス(28人乗り)先着順



カラオケ 無料



個室利用料 無料

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

料理の写真は全てイメージです

4

# 「三顧の礼」から見る面接・採用のチェックポイント

南陽で自ら耕作する生活から、蜀中の丞相にまで上り詰めた諸葛亮の成功は劉備を抜きにして語ることはできない。劉備は如何にして諸葛亮の「面接・採用」を行ったのであろうか?

劉備の「三顧の礼」は非常に有名な話で、あらためて説明するまでもないであろう。誠心誠意、有能な人材を招くため度でも足を運び、礼を尽くしたという話は、今日まで語り継がれる美談である。この出来事が起ったのは西暦207年、劉備は西暦161年生まれ、即ち60年代世代であり当時47歳、それに対し諸葛亮は181年生まれ、即ち80年代世代であり当時27歳、つまり20歳の年齢差があった。60年代生まれの劉備は如何にして80年代生まれの諸葛亮を招聘したのか?世間で語られるこの美談は、今日の企業における採用管理にどのようなヒントを与えてくれるのであろうか?

## 劉備が必要としていた人材

曹操と比較すると、劉備自身の実務能力は取り立てて優れてはいなかったため、劉備は智謀に秀でた策士の重要性を十分に認識していた。自身の領地を広げ、急速に勢力を拡大するためには、彼を補佐する実務能力に長けたプロの経営者がすぐでも必要であった。そして、その人物は劉備と側近達にはない条件を備えていることが必須であった。即ち、戦略的視点を持ち、分析的思考が可能で、職を求める強い意欲があり、一定の管理能力を備えていることに加え、実務経験がある者を優先するということだ。

## 劉備の招聘方法

三国時代は現在のように携帯電話やインターネットなどが発達しておらず、招聘のルートと手段もかなり限られていた。劉備のような起業したばかりの典型的な三無企業(無資金、無市場、無名)においては、内部の人材育成は間に合わず、外部からの招聘も困難であり、人選は別の道を切り開くしかなかったが、彼の招聘方法は非常に的確であった。

1. 劉皇叔(劉備)の看板で人を集める。この混沌とした時代に、偉業を成し遂げようすれば、それなりのブランドが必要となる。

2. 積極的に打って出る。劉備のようなベンチャー企業では、ただ待っているだけでは良い人材は向こうからは来てくれないため、知人の推薦と引き抜きの二つの方法で主動的に



人材を集めた。

3. 雇い主のブランド性をアピールする。劉備は「三顧の礼」に見る様々な小さな心遣いで、人材を重んじる姿勢を示した。

## 劉備が諸葛亮を気に入った理由

1. 学歴。これについては彼の師について先に語る必要がある。諸葛亮の師は一体誰かについては諸説ある。しかし、劉備の師である盧植(官職:尚書)、曹操の師である喬玄(官職:大尉)、許劭(人物批評家)等名立たる官僚に比べたら、学術レベルにおいても知名度においても遠く及ばない。従って、劉備や曹操が985大学(国家重点大学)卒業とすれば、諸葛亮はごく普通の大学を卒業したに過ぎず、学歴からいえば、決して条件が良いとはいえない。

2. 家柄。諸葛氏は荊襄地区の豪族であり、諸葛亮も平民などではなく、その名に違わぬ官僚2世である。

3. 気質。陳寿の『進(諸葛亮集)表』の記述によれば、「諸葛亮は群を抜いた逸材で、英雄の風格に8尺(約184cm)の長身、勇壮な風貌で、当時の人々を驚嘆させた」という。現代の言葉で噛み砕いていえば、「諸葛亮は超イケメンで、私も友達もみんな唸る」ということだ。彼は自分の土地と助手を持ち、総合的に見て、正に「高富帥」(高身長、高収入、高学歴)なのである。

4. 才覚。諸葛亮を知る人はみな彼を非常に高く評価している。彼の師である司馬徽は彼を評して「周百年の繁栄を支えた姜子牙、漢四百年の繁栄を支えた張子房と並び称すべき人物」と述べた。

5. 志。諸葛亮はよく自らを管仲、樂毅と比較しようとした。これは彼の遠大な志を表すものであり、官職に対する野望をも物語っている。

以上の分析から、諸葛亮は実務経験の無い求職中の若者ではあったが、高い潜む能力と才覚、人脈を備えた、職に対し強い意欲を持った人材であったことがわかる。これが劉備の条件の前4項目に合致したため、劉備は彼を選んだのである。

## 諸葛亮が劉備に魅かれた理由

1. 遠大な理想を持っていること。上に立つ者にとって夢は常に必要だ。もし、それが実現したら?上に立つ者が理想を持ってこそ、下の者たちが食べ物にありつけるのだ。

2. 自分の能力を發揮するチャンスが豊富。曹操、劉備、袁紹などの下には優秀な人材が既にたくさんおり、諸葛亮のような経験のない新卒の若者が重用されることはまずあり得ない。しかし、劉備のところでなら、重用され、自らの才覚を發揮するチャンスがたくさんある。

3. 劉備の誠実さ。劉備の誠実さは、自ら3回も足を運び諸葛亮に会いに行ったという一言で簡単に片付けられるものではない。今日の我々の感覚で考えても、60年代世代の経営者が80年代生まれの新卒者のもとをわざわざ訪ねることはまずあり得ないことだが、毎回訪問時、関羽と張飛は業を煮やしていたにもかかわらず、劉備は常に落着き払っていた。特に最後の一度は、劉備は諸葛亮に会うまでの三日間粗食に徹し、「憧れの人」にでも会うかのように、相当な覚悟で面会に臨んだ。

## 劉備の諸葛亮に対する評価方法

1. 適正な面接方法。劉備は面接の際、諸葛亮に一つの質問をした。「現在の東漢王朝は既に退廃し、奸臣が権力を牛耳っている。私は身の程知らずにも、天下に正義を広めたいと望んでいるが、悲しいことに自らの智慧が足らず、今まで実現できずにいる。もし貴方が私の至らない部分を指摘し且つ私をこの不運から救ってくれたら、これに勝る幸運はない!」表面上は諸葛亮に救いを請うように見せ、実は彼の戦略思考を探っていたのだ。

2. 繊密かつ周到な面接手順。劉備は面接に先立ち、諸葛亮の身辺調査を行っていた。面接の際は、諸葛亮の能力を探った上で、あらためて自分の下で働くかどうかについて話をした。全ての過程に細心の注意が払われ、それらがみな上手く噛み合って、今日の我々から見ても非常に綿密且つ周到に練られた手順であった。

3. 試用期間中の管理を重視。劉備は諸葛亮が職務についた後、決してそのまま放っておくことなく、「孔明を師の如く、寝食を共にし、一日中天下について議論を交わした。」これは正に一挙三得で、一に業務の問題について意見を交換し、二に諸葛亮の能力を更に一步踏み込んで探り、三に諸葛亮に対し自分が重視されていることを実感させ、一層やる気を喚起することに繋がるのである。

4. 才覚。諸葛亮を知る人はみな彼を非常に高く評価している。彼の師である司馬徽は彼を評して「周百年の繁栄を支えた姜子牙、漢四百年の繁栄を支えた張子房と並び称すべき人物」と述べた。

5. 志。諸葛亮はよく自らを管仲、樂毅と比較しようとした。これは彼の遠大な志を表すものであり、官職に対する野望をも物語っている。

## 菊華特選手作り点心

### お土産・お歳暮ギフト



ご注文受付先

菊華食品館 神奈川県藤沢市湘南台 2-16-18

¥580 (税抜)

¥780 (税抜)

¥950 (税抜)

¥1,800 (税抜)

¥1,600 (税抜)

¥2,200 (税抜)

予約電話 0466-53-8188 FAX 0466-53-8189

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

IPA湘南台文化サロンで中国語を勉強している生徒さんが台湾語学研修旅行の感想を綴った文章が神奈川新聞の読者ページ(2015.11.16)に掲載されました。

2015年6月29日から7月3日にかけ、IPA旗倉言語学院教師二名が同行し、台湾修学旅行が行われました。参加者は全員IPA湘南台文化サロンで中国語を勉強している方々です。一行は台湾の観光名所を巡り、美食を堪能し、少数民族の文化と現地の人々の生活に触れるとともに、台湾の人々と直接中国語で交流し、中国語を使う楽しさを身をもって体験しました。

## ☆☆2016年1月開講☆☆

### New! 授業料無料クラス3か月限定

時 間 毎週火曜日 12:00 ~ 13:50

人 数 4名 ~

料 金 食事代 1000円

特 徴 基礎から丁寧に教えます。

初心者大歓迎

見学随時

初心者歓迎

「難しくて、覚えられない…」とか、そんな心配は要りません。わかるまで何回でもお教えます。

中国茶を飲みながら、皆で楽しく中国語を勉強しましょう。

### New! 親子コース

#### ONEコイン中国語レッスン

時 間 毎週水曜日 10:00 ~ 10:45

人 数 2組4名(2歳から)

料 金 レッスン料 500円+食事代

特 徴 おもちゃや絵カードを使って楽しくお勉強します。育児のリフレッシュにもなります。

★ 月謝制となります。

お申込みは↓↓↓から

一般社団法人国際職業能力資格認定協会 旗倉言語学院湘南台校

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

TEL:0466-46-3220

新鮮な食材を使った  
96品 中華食べ飲み放題 2時間制  
2名様より

※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 2品 ■デザート 9品 ■汁物 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 ■汁物 30品  
■麺 7品 ■台湾夜市惣菜 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

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)

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

〒252-0804 藤沢市湘南台 2-5-11 ウエストプラザ 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

横浜市営地下鉄 湘南台駅 西口 A すぐ

営業時間 11:00 ~ 23:00 L.O. 22:00

料理の写真は全てイメージです



## 菊華手作り焼き餃子の おいしい焼き方



凍ったままの餃子を平らな面を下にして並べます。



100ml程度のお湯を入れてフタをし、中火で6分位蒸し焼きにします。



水分が無くなってきたら、油小さじ2杯を回し入れます。

## 菊華料理教室



各種点心、中華お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

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★