迎春特典（一）

2017年1月1日～2月28日迄

午宴（ごえん）コース お得なランチタイム新年会



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

7品料理

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

Seasonal Information

KIKKA CHINESE RESTAURANT

菊華大飯店

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

2016年12月～2017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

迎春特典（二）

2017年1月1日～2月28日迄

開運コース 贅沢な家族会



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

お一人様通常価格 ~~¥6,300~~ → ¥3,980（税込）

9品料理　料理長お勧め

ご注文は3名様より

＋¥1,620（税込）飲み放題付き



お歳暮ギフト承り中

◆手作り冷凍点心
◆手作り中華菓子

全国発送可能

商品5000円以上のお買いあげで
送料・代引手数料
無料



20周年 感謝 特別コース



写真はイメージです

お陰様で、今年開店20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 芝エビと胡瓜の塩炒め ＆ エビマヨ
4 ヒスイ餃子＆フカヒレ餃子
5 豚角煮
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
9 レタスカニ炒飯
10 本日のデザート

10品料理

ご注文は4名様より

飲み放題付き（2時間）

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。

【平日限定特典】2017年1月1日～2月28日迄

① 飲み放題1時間延長！ ＜2H → 3H＞

② ¥5,800（税込）更に → 10%OFF

飲み放題付き新年会プラン

親睦コース お一人様 / ¥5,000（税抜）



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

ご注文は4名様より

9品料理

飲み放題付き（2時間）

円満コース お一人様 / ¥6,000（税抜）



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

ご注文は4名様より

9品料理

飲み放題付き（2時間）

至福コース お一人様 / ¥7,000（税抜）



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 真珠焼売＆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

ご注文は4名様より

9品料理

飲み放題付き（2時間）

菊華惣菜館

新注目商品



湘南台スーパービッグパワー内の菊華惣菜館では、中華総菜、お弁当に加え、新たに自社工場の手作り冷凍点心と中華菓子の販売を始め、更にパワーアップし、皆様をお待ちしております。お弁当の大量注文も承りますので、行楽に、学校や企業様の各種行事、ご友人とのお出かけに是非ご利用ください。ご来店をお待ちしております！

★★★★★　毎月5日、25日10倍ポイントデー　★★★★★

社長のブログ

老舗＝古いサービス？

最近、中国の“優酷”というサイトで公開された日本のメディアによる上海の老舗料理店老半斎酒楼の覆面取材の映像が物議を醸した。映像では、サービススタッフの笑顔一つない冷ややかな表情に日本の記者はまず驚き、調理師は仕事時間中に携帯で遊び、営業時間にもかかわらずカードゲームをする従業員も写し出されており、中には食事中の客の足元までお構いなしに箒で掃くスタッフさえいる有様だ。この映像が中国国内の各大手サイトに転載されるやいなや、大変な騒ぎとなった。では、この映像が撮られた店はどのような老舗店なのか？



老半斎酒楼は中国上海の伝統ある名店で、淮揚料理（揚州料理）の店として1905年にオープンし、揚州点心の製造でその名を知られる中華の老舗料理店の一つだ。特に刀魚汁麺、雪菜肴肉麺、蟹粉小籠、菜飯、黄豆湯が有名だが、蟹粉獅子頭や紅焼鯽魚などの揚州料理の名菜も提供している。老半斎は当初漢口路湖北路口に店を構え、民国1年から90年代までずっとその場所で営業していた。揚州籍の銀行家から資金を集め創業し、旧名を“半斎総会”といったが、後に近くに“新半斎菜館”が開店したため“老半斎”と名を改めた。長い歴史を持つ老舗として、上海で多くの人がその名を知る名店だ。



以前は大盛況だった同店もネットの人気店にはなれなかったが、今回この映像によって世間の大きな関心を集めることになった。良いニュースはなかなか表に出ないが、悪いニュースはあっという間に広がるものだ。老半斎は最終的に世論の圧力に負け、業務改善のため9月7日の午後から臨時休業し、9月12日に営業を再開した。業務改善後同店がどうなったかは兎も角として、今日は老舗店と古いサービスについて話したい。

“老舗”は古い歴史の延長線上にあり、伝統を受け継ぎ発展し、文化と深く関わり、生活に密着してきた。長い時を経ても色褪せることなく、時を重ね更にその重みを増す。まさに、長い歴史と文化の流れを汲み、積み重ね今日に至っているのだ。

数年前、済南の老舗料理店“燕喜堂”が、市民が惜しむ中、その長い歴史に幕を下ろした。当時世間では、現代の経済、生活において“老舗”はもはや価値のないものなのではないかという論調もあった。が、そうではない。一つの都市の発展には“老舗”の存在は欠かせない。“老舗”は益々その価値を高め、発展している。ここで言う“老”には二つの意味がある。一つは悠久の歴史、一つは特色ある料理。“老舗”の称号は一朝一夕にして成せるものではなく、歴史に淘汰されることなく長年生き残ってきた証だ。即ち、市場原理に基づき必然的に選択され生き残ってきたということだ。いつの時代も、時という試練を経て、激しい競争の中しっかりと根付き、自らの道を貫き、人々に認められ、初めて“老舗”となることができる。

勿論、老舗はサービスも古いということではない。サービスは現代社会の生み出したものだと思うのは間違えで、多くの“老舗”と呼ばれる店は設立当初からサービスを非常に重視していた。彼らは“サービス”の重要性を理解していたが故に、良い口コミを増やそうと努力していた。“老舗”＝“古いサービス”ではないのだ。顧客至上主義は老舗が培ってきた経営の奥義と言っても良い。客が満足してこそ商売が成り立ち、徐々に人々から認められる。

情報社会の発展は著しく、“80年後90年後”（80年代90年代生まれの若者を指す）現象はもはや社会現象ではない。職業構成の変化が若者たちの心理に影響を与え、老舗であろうと新進気鋭の店であろうと、スタッフが定着しないことが大きな社会問題となっている。常に新しいスタッフを募集し教育する状況の中、サービスの質を維持することは非常に難しい。そのような中、老舗の中には徐々に取り残され、サービスも立ち遅れ、勤務時間中に携帯で遊んだりゲームをしたりして、ネットで暴露されるネタとなる店も出てくる。勿論、これらの現象が、老舗が取り残される理由というべきでない。新しい店であっても、良い制度やサービスがなければ結果は同じだ。

社会の発展は止まることなく加速し、“老舗”にとってはチャンスと挑戦の時代が到来したといえる。社会が大きな変革期を迎えた今、“老舗”が市場のニーズを捉え発展を続けるとしたら、その無形の価値はより高まり、人々から忘れられるどころか、より大きな支持を集めることだろう。逆に、もし社会の発展について行けず、ニーズを的確に捉えられなければ、例え“老舗”といえども生き残りの道はない。社会は絶えず変化し、人々の生活や求める物も変化している。この変化に適応できるかどうかが生き残りの鍵だ。

同様に、老舗であっても時代に即した管理方法を取り入れなければならない。経営者は老舗の看板に胡坐をかいて、古いやり方を踏襲していることはできないのだ。伝統のよい部分と長年培ってきた技術は継承しなければならないが、新しいものを作り出すことも決して忘れてはならない。新たな創造なくして客の新たなニーズにどう応えて行くのか？創造を促すこともまた経営の神髄だ。

私たち菊華大飯店も日本でいうところの所謂“老舗”だ。今年11月開店20周年を迎えた。この20年間大飯店のために尽くしてきてくれた調理師、またスタッフの一人一人に感謝を言いたい。我々に必要なのは伝統の継承であり、先輩たちの匠の技と料理人としての精神、そして、お客様の立場に立った真心のこもったもてなしの精神を守り続けることだ。お客様からの料理に対する苦情や仕事中に携帯で遊んでいるところを見られたりなどということを耳にしたくはない。多くの老舗と同様、我々もまた新たな挑戦をしようとしている。挑戦はチャンスでもある。老舗の看板はお客様が作り上げてくださったものであり、お客様あってこそ私たちがいるのだ。20年はまだまだ長いとは言えない。私たちはまだ歩み始めたばかりだ。曲道もあった。成功も失敗もあった。だが私たちは歩き続けなければならない。これまで築いてきた20年間の歴史を我々自身のやり方と融合し、一日も早く、よりよいサービス体系と制度を確立し、品質管理の徹底と食品の安全性の確保を図り、お客様に安心してご利用いただけるようにすることが即ち看板をより強固にし、永遠に守り続けて行くことに繋がる。

過去の埃を拭い去り、これからもより輝きを放っていこうではないか。



菜根

「壇」（十一）

春至時和、花尚鋪一段好色、
鳥且囀幾句好音。
士君子幸列頭角、復遇温飽。
不思立好言行好事、雖是在
世百年、拾以未生一日。

春至り時和げば、花尚一段の好色を鋪き、鳥すら且つ幾句の好音を囀る。

士君子、幸に頭角を列ね、復た温飽に遇うも、好言を立て、好事を行を思わざれば、是れ世に存ること百年なりと雖も、恰も未だ一日をも生きざるに似たり。

春が来て陽気がよくなると、花の色はより美しくなり、鳥のさえずりも上手くなる。

人格者でもあるエリートが、出世して、立派なことを言い、立派な行いをしても、それ以上に価値のある仕事に挑戦しないようでは、過去に百年の貢献があろうと、無価値なのだ。

つまり、過去の業績より、未来に挑戦する心の方が価値があるということ。当たり前だ！

言い換えれば、活人は如何なる場所、如何なる時、如何なる状況でも“挑戦者”なのだ。

IPA アカデミー湘南台中国語生徒募集
おすすめコース
入学金：5,000円（税抜）→0
授業料：6,000円（税抜）

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。

五輪スペシャルコース
2020年東京五輪、セーリングが藤沢市内で開催されます。海外からの観光客や事前キャンプで訪れる選手らに対応する中国語ボランティアの養成講座を開きます。
内容：競技名称、日本地理・文化知識、空港・駅・会場案内、シチュエーション別会話など。

回数：月四回 / 一回60分
人数：2名から開講
TEL:045-663-6258 FAX:045-663-6257 E-mail：info@hatakura.com
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

96品2時間制 中華
食べ放題
2名様より

平日11:00～17:00 お一人様 / 1,580円（税抜）
平日17:00～22:00 お一人様 / 1,980円（税抜）
2歳まで 無料　3～6歳まで 1,080円
◆学割◆
1,480円（税抜）
学生証を確認する場合あり、学割は土日と祝日除く
土日と祝日は割引無し
お一人様 / 1,980円（税抜）


入口

店内

手作り点心

炒め料理
特選お好み5品コース
食べ放題メニュー96品からお好みの5品が選べる
お得なコース
更に、ソフトドリンク1杯サービス
全5品 お一人様 / 1,200円（税込）2名様より
ママ会、サラリーマンのお客様に大好評
予約電話 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
営業時間 11：00～23：00 L.O. 22:00
アクセス 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
大小宴会60名様まで承ります
新鮮な食材を使ったヘルシー中華
菊華 飲茶館

菊華料理教室

青椒肉絲の作り方

中国では青椒肉絲は非常に一般的な家庭料理であり、湘南菊華大飯店でも欠かせない一品となっています。しかしながら、このようなありふれた料理ほどいざ作ろうとすると難しいものです。まずは切り方ですが、肉は細すぎず太すぎず、太すぎると火が通りにくく、細すぎると歯ごたえがなくなってしまいます。更にピーマンと肉の切り方が均等でないと全体のバランスが悪くなってしまいます。火加減も非常に重要です。肉は火を通し過ぎず、ピーマンは火がしっかりと通りつつもシャキシャキ感が残るようにしなければなりません。材料の選び方にもコツがあります。ピーマンは皮が薄いものを選びましょう。そうすれば火が通りやすくまた食感がよく、少し辛いのもまた美味しいです。

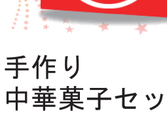
極々一般的な家庭料理であっても様々なコツがあるということがおわかりいただけたでしょうか。

では、一般的な青椒肉絲のレシピを以下にご紹介します。

材料

主な材料 豚赤身肉 150g　ピーマン 2個
調味料 水溶き片栗粉、塩、油、砂糖、生姜、水、料理酒、醤油適量

1. 豚肉は細切りにし、少量の塩と水溶き片栗粉を加え手でよく揉み込む。3分ほど置いたら小さじ1杯の水を加えよく混ぜ合わせ、再度15分置く。こうすることにより、肉が水分を吸収し固くならない。



2. ピーマンは洗いへたを取り、肉と同じ太さの千切りにする。

3. 強火で油を熱し、肉を入れ固まらないように炒める。

4. 肉の色が変わったら、料理酒を加え生姜の千切りも入れ軽く炒める。

5. ピーマンを入れ、火が通るまで炒める。

6. とろみづけ調味料を加え、全体がよく混ざりとろみがつけば出来上がり。とろみづけ調味料：水溶き片栗粉カップ1/2（濃過ぎないこと）、塩小さじ1/2、砂糖小さじ1/2、醤油大匙1/2。

7. 盛り付け。

菊華の新春初売り 福袋


¥3,000（税込）／袋
ご予約も承ります
湘南菊華大飯店
TEL:0466-46-7866
FAX:0466-46-7865
手作り
中華菓子セット