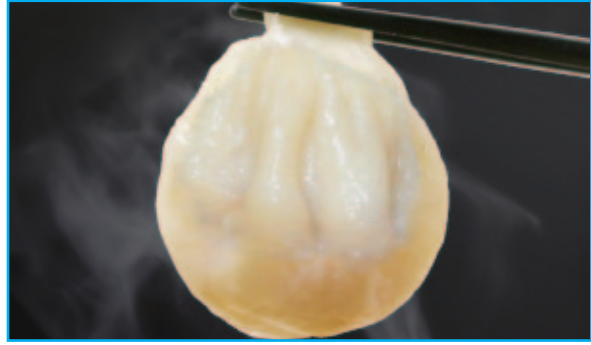




エビチリ



パイナップルと鶏肉の黒酢炒め



手作り小籠包



本日のデザート



北京ダック



ご指定の場所までお迎え、お送り致します。



宴会個室には、お集まりの席を楽しく盛り上げてくれるカラオケもご用意。



9名～80名様の人数に合わせて対応可能な個室あり。



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。

納涼会や親睦会など各種ご宴会に最適



2017年7月1日(土)～8月31日(木)

Seasonal Information

KIKKA CHINESE RESTAURANT

菊華大飯店

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

2017年6月～8月
June ~ August

夏



当店の地図・店舗情報をケータイ・スマホで見る

- 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
- エビチリ
- 北京ダック
- パイナップルと鶏肉の黒酢炒め
- 小籠包
- 牛肉のオイスターソース炒め
- カニ入りフカヒレスープ
- 菊華炒飯
- 本日のデザート

通席 18人様 ¥5,800 (税込) → ¥3,680 (税込)

納涼コースご注文の方限定
7月1日<土>～8月31日<木>
飲み放題 2時間

お一人様 (税込) お一人様 (税込)
¥1,620 ⇒ ¥980

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

暑中お見舞い・お中元 ギフト特集 ¥580～

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

※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) ～



- 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肉入り炒め
 - チリアワビと豚角煮の煮込み
 - 蟹ミン入り豆腐煮込み
 - 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
- お一人様 / 10品料理 ¥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
- お一人様 / 11品料理 ¥8,640 円 (税込)
ご注文は 4 名様より

行ったきり

戻らない僧侶

ある日、寺院で御堂を拡張するため、貴重な銀杏の木を他の場所に移植しなければならなくなった。住職は2人の弟子に移植作業を指示し、終わったら報告するよう命じた。

2人は木の前に到着すると、早速土を掘り始めた。が、数回掘ったかと思うと、一人の僧侶がもう一人に言った。「先輩、つるはしの柄が壊れたので、先にちよっと直して来ます。」兄弟子は移植が終わってから修理しても遅くはないだろうと言ったが、彼は「そんなの無理ですよ。こんな道具を使っていたら、いつになったら掘り終わるかわかりません!」と言った。

兄弟子は斧を借りようと、大工を探しに行った。すると、大工は「昨日物を切っていたらあいにく斧が壊れてしまいまして、包丁を使って直してみましょう。」と言った。それを聞いた僧侶は「包丁を使って直すなんて無理だ。時間がかかる上、仕上がりが良くない。私が鍛冶屋を探して斧を直してもらって来ましょう。」と言った。

僧侶は斧を持つと、別の村の鍛冶屋の元を訪ねた。すると、鍛冶屋は「さっきちょうど木炭を使い切ってしまったところだ。それ、見てください……」僧侶は斧を置くと、炭焼き職人を探しに山へ向かった。炭焼き職人は言った。「木材をここまで運ぶ牛車がないから、もう何日も炭を焼いていません。」僧侶は木材を専門に運ぶ車夫を探しに行った。すると、車夫は言った。「見てくれ、



この通り、牛が病気にかかってしまつて……」数日後、僧侶達が弟弟子を探し回っていると、ちょうど彼が葉草を抱え、慌てて町から車夫の村へと向かおうとしていた。僧侶達はみな、葉を買って何を

するのかと尋ねた。弟弟子は、牛の病気を治すのですと答えた。僧侶達は更に、牛の病気を治すとは一体どういうことだときいた。すると弟弟子は、牛を使って木材を運ぶのですと答えた。彼は木を掘り出すことなど、とつくのうにきれいさっぱり忘れてしまっていた。

人生において、「最初の目標」こそが、最も大切な自我——つまり自らの存在意義であり、生きていく上での拠り所なのだ。それを見失ってしまったら、ただ抜け殻同然に、世の中を漂っているようなものだ。

どんな困難や紆余曲折があろうとも、どんなに遠くに行こうとも、決して来た道を忘れてはならない。なぜなら、そこには私たちの初志があるからだ。初心を忘れず、志を貫いてこう！

この通り、牛が病気にかかってしまつて……」

数日後、僧侶達が弟弟子を探し回っていると、ちょうど彼が葉草を抱え、慌てて町から車夫の村へと向かおうとしていた。

僧侶達はみな、葉を買って何を

するのかと尋ねた。弟弟子は、牛の病気を治すのですと答えた。僧侶達は更に、牛の病気を治すとは一体どういうことだときいた。すると弟弟子は、牛を使って木材を運ぶのですと答えた。彼は木を掘り出すことなど、とつくのうにきれいさっぱり忘れてしまっていた。誰もが生活の中でこのような経験をしたことがあるだろう。ただ、ひたすら脇目も振らず、一所懸命に奔走し、ふと、人から「何がしたいのか」ときかれた瞬間、一体何と答えたらよいか、ぼう然自失となる。目標が絶えず変化し続ける中で、当初の目的が段々と曖昧になり、最後には完全にそれを見失ってしまう。

人生において、「最初の目標」こそが、最も大切な自我——つまり自らの存在意義であり、生きていく上での拠り所なのだ。それを見失ってしまったら、ただ抜け殻同然に、世の中を漂っているようなものだ。

どんな困難や紆余曲折があろうとも、どんなに遠くに行こうとも、決して来た道を忘れてはならない。なぜなら、そこには私たちの初志があるからだ。初心を忘れず、志を貫いてこう！

社長のブログ



君子之心事、天青日白、不可使人不知。
君子之才華、玉韞珠藏、不可使人易知。

君子の心事は、天青く日白くがごとくすれば、人をして知らざらしむべからず。君子の才華は、玉のごとくを韞、珠のごとくを藏さば、人をして知りやすからしむべからず。

上に立つ者の心が、晴天の白日のように公正であれば、人に知られないようにさせることは誰にも出来ない。だから、上に立つ者は、才能をひけらかして、安易に目立つようなパフォーマンスをしてはならない。つまり、正に、「秘すれば華、秘さざれば華ならず」なのであり、実るほど頭を垂れる稲穂かな、ということを戒めに生きなさいということです。

経路窄処、留一步与人行
滋味濃的、減三分讓人嗜
此是涉世一極安樂法。

経路窄き処は、一步を留めて人の行くに与え、滋味濃やかなるものは、三分を減じて人の嗜むに譲る。これはこれ、世を渉る一の極楽法なり。

狭い小道では、他人に一步を譲り、美味しい物は腹七分で満足して三分を他人に分け与えるのが、世の中を楽に楽しく生きて行く秘密の方法である。つまり、これこそが謙譲の美德と現世利益なのだ。

ありがとう 林金堂



林金堂(リン キンエイ) 中国遼寧省出身。2005年4月来日、現在、菊華株式会社店舗運営管理部店舗運営マネージメント業務を担当している。

大事なのは、気持ちがかもった仕事をしていると感じていただけること。言葉は何でも構わないのです。お客様と接している中で、ほんのちよっとし

させる、これが一番です。社員教育とは、ただ単に教えたことができるようになるということではなく、自然とお客様を感動させられる人間を育てることだと思います。

宮保鶏丁の

(鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め)

由来

宮保鶏丁は、伝統的な料理の区分では四川料理に分類されることが多い。調味料に唐辛子が入っているために、いつの間にかそのように認識されてきたが、宮保鶏丁は実は済南を発祥としている。では、なぜ一般的な山東料理は油が多く辛くないにもかかわらず、宮保鶏丁のような例外的な料理が生まれたのか。時代は清朝に遡る。

同治六年、貴州平遠州の丁宝楨は朝廷から山東巡撫の命を受け、済南に移り住んだ。彼は予てより有能な人物として知られ、一本気で悪事を嫌うその人柄から、広く民衆の支持を集めていた。清廉潔白で、平易な語り口、屋敷を贅沢に飾りたてるわけでもない。そんな彼の唯一のこだわり、それは美食であった。地方を訪れると、まずはお忍びで出かけ、現地の名物料理に舌鼓を打った。済南を訪れた際も例外ではなく、当地の名物料理九転大腸、糖醋鯉魚、紅焼肘子など一通り食べ尽くした。一日に何度もなく供を従え裏門から抜け出しては大明湖を一周する。時は既に昼近く、青く輝くさざ波と風に靡く柳、遠くの佛山が水面に映る。気分はすこぶる爽快、湧き起こる食欲を抑えきれない。湖の畔の小高い丘に登ると辺りを見回す。と、近くに一軒の籬で囲われた農家が見える。僅かに開いた簡素な門、庭では老女が鶏に餌をやっている。その光景に心惹かれ、この土地に暮らす人々のことを知るいい機会だと思った彼は、供を連れ、老女の家へ向かった。済南の人は元来客を好む。老女は彼らを見て、言葉の訛りから土地の者ではないようだし、がっちりとした体格に堂々とした風貌、これはただ者ではないと感じた。そこで、丁公を中に招き入れ、お茶を入ると、使いを出し湖畔の料理屋で料理長を務める息子呼びに行かせた。

丁公は老女とひとしきり他愛のない話をしていたが、そのうち空腹に耐えられなくなり、心の中で言った。もうこんな時間なのに、ご飯の一つも出て来やしない……。老女をちらりと見ると、泰山の如く落ち着き払っている。そう思っていると、突然いい香りが漂ってき

その後、丁公は四川総督に任命され、異動が決まると男にきいた。男は丁公がこれまで被災民の救済や治水など、山東の民を愛し、尽くしてきたことに深く感謝し、その恩に報いるため、家族を伴い丁公と共に四川に行くこととした。こうして、爆炒鶏丁は四川に伝わり、彼の後継者が胡椒を唐辛子に換え、四川風の爆炒鶏丁が完成した。当時、清朝の役人の階級は「九品十八級」あり、口語と文語で各階級の役人にそれぞれ尊称があった。「宮保」とは地方の最高長官ー総督の尊称だ。丁公はかつて山東省と四川省の地方最高長官「宮保」を務めたことにより、「丁宮保」と愛称された。丁公の発想により作られたこの料理を「宮保鶏丁」と名付けられ、また、強火で炒める必要があることから「宮爆鶏丁」とも呼ばれる。

丁公の死後、「宮爆鶏丁」という料理のレシピが四川省の地方長官を経由し皇帝様に進呈され、北京で普及され、宮廷料理の名物に進化した。

■湘南新感覚中華「湘味」がオープン
2017年6月24日湘南新感覚中華「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1周年記念。
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。

■湘南惣菜館リニューアルオープン
2017年7月5日湘南台ウエストプラザ2番地のビックパワー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1周年記念。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。是非一度足を運び下さい。

職 種：
店長補助、ホールスタッフ、惣菜製造員、調理師、点心師
給 与：店長補助：23万円～ ホールスタッフ：20万円～、調理師、点心師、別途相談。 アルバイト：950円～各種手当あり、有給休暇あり、社会保険加入可能 交通費支給・制服貸与・食事付き
時 間：10：00～ラスト 休憩：2時間
勤務地：湘南台 センター北
条 件：飲食業が好きな方、元気な笑顔で、自信を持つ方 男女問わず、50才迄、未経験者大歓迎
お問い合わせ：
菊華株式会社
住 所：藤沢市湘南台2-5-11 ウェストプラザ2F
TEL：0466-46-7866 FAX：0466-46-7865
メール：info@kikkahanten.com
★la確認後、写真付履歴書を持参してください。
14：00以後のご連絡をお願いします。

菊華株式会社

スタッフ募集

菊華ニュース



菊華惣菜館

菊華料理教室

宮保鶏丁(ゴンバオジーディン)は、鶏肉とピーナッツを唐辛子とともに炒めた四川料理である。別名は宮爆鶏丁(発音は同じ)。宮保および宮爆の意味ははつきりしていないが、宮保は丁宝楨が好んだことにちなむとされる。一方「爆」の字は中国料理においては「炒」よりもはるかに強い火力で短時間に加熱する料理法を指す。

「丁」は中国語で「さいの目に切った」と言う意味である。さいの目に切った鶏肉、キュウリにピーナッツ、鷹の爪を加え炒める。

宮保鶏丁は四川料理の中でもっともポピュラーな料理の一つである。そのため中国のレストランでは四川料理を扱っていてもメニューに載っていることが多い。多くのレストランではピーナッツを使うが、高級レストランではピーナッツの替わりにカシューナッツを使うこともある。

中国初の有人宇宙飛行を行った神舟5号には、宇宙食として八宝菜や緑茶のほかに宮保鶏丁が用意されていた。



菊華大飯店の宮保鶏丁

材料：(2～3人分)
鶏胸肉 1枚(約250g)、ピーマン 3コ
カシューナッツ 50g、揚げ油 適量
●卵白 2分の1コ分、塩 少々、片栗粉 小さじ1
■油 大さじ2、ニンニク(みじん切り) 小さじ1
▲ 片栗粉 小さじ2、水 小さじ4
タレ：(豆板醤 大さじ1、醤油 大さじ1、酒 大さじ1
砂糖 小さじ2、酢 小さじ1、塩 少々)を全て合わせておく



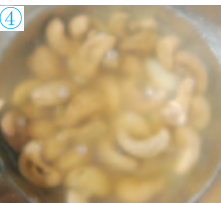
鶏肉は皮を取り、1cm大の角切りにし、材料(卵白・塩・片栗粉)で下味をつけておく。



ピーマンも1cm程度の角切りにする。



①の鶏肉を低温で油を通して取り出す。



カシューナッツを水洗い(一晩水に漬けると油が抜ける)、水気を切って低温で油通しして取り出す。



鍋を強火にかけ、■の油とニンニクを熱する。ニンニクの香りがたってきたら、すぐにピーマン⇒鶏肉⇒カシューナッツを順に加え、タレを入れて手早く炒める。



▲の水どき片栗粉をまわし入れ、さっとかき混ぜて火を止める。⇒盛り付け。



湘味

★毎月5日、25日10倍ポイントデー★