



牛肉細切りの甘味噌炒め ￥850(税込)



エビと茄子のチリソース ￥850(税込)

菊華 LUNCH  
全メニューサラダバー、ホットコーヒー、デザート、日替わり点心付  
お手頃価格でちょっと贅沢なランチメニュー



特製豚角煮土鍋仕立 ￥980(税込)



特製鉄板焼き鳥 ￥980(税込)



## 菊華飲茶館特選お好み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



## 20周年感謝特別コース



お蔭様で、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。

Seasonal Information

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

KIKKA CHINESE RESTAURANT

菊華大飯店

2017年3月～5月  
March ~ May

春

当店の地図・店舗情報をケータイ・スマホで見える

ママ会、サラリーマンのお客様に

大好評

全5品 2名様より

お一人様 / **1,200円** (税込)

# 歓送迎会特選ご宴会プラン

炎を制する料理人の技  
生地や餡も全てオリジナルの自慢の点心  
新鮮食材を厳選  
返礼品にも最適なお土産をご用意

本場より招いた料理人の技と灼熱の炎が生む絶品料理  
ご宴会を盛り上げるカラオケ完備  
中国らしい顔度品やインテリアが配された広々空間  
9名～80名様の人数に合わせて対応可能な個室あり。  
ご宴会はもちろん、ご法要などのお集まりにも最適なお座敷席。

28人乗り送迎バス手配可能  
ご指定の場所までお迎え、お送り致します。  
駅徒歩1分好アクセス  
湘南台駅 西口A出口 すぐ。大きな赤い看板が目印です。

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、サワー、ソフトドリンク、ノンアルコールビール、

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。

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)

飲み放題2時間付き

菊の幸コース

1. 季節の前菜五種盛合せ
2. 牛肉のオイスターソース炒め
3. 鶏唐揚げ
4. エビチリソース炒め
5. 海鮮2種と季節野菜の炒め
6. 特製麻婆豆腐の土鍋仕立て
7. スープ餃子
8. レタスカニ炒飯
9. デザート

お一人様 4,860円 (税込)  
ご注文は4名様より

エビチリソース炒め

飲み放題2時間付き

菊の宴コース

1. 季節の前菜五種盛合せ
2. ヤマイモとエビのアスパラ入り炒め
3. ホタテと季節野菜 XO 醬炒め
4. カニミン入り小籠包
5. 特製豚角煮の陶板焼き
6. 北京ダック
7. 干し貝柱炒飯
8. スープ餃子
9. デザート

お一人様 5,940円 (税込)  
ご注文は4名様より

北京ダック

飲み放題2時間付き

菊の華コース

1. 季節の前菜五種盛合せ
2. フカヒレ煮込み
3. 伊勢エビチリソース or 海老マヨ
4. 海鮮3種と6種季節野菜の炒め
5. ワタリ蟹と特選春雨の土鍋煮込み
6. 梨団子
7. 豚バラの蒸し煮 宝塔仕立て 中華バン添え
8. XO 醬炒飯
9. スープ餃子
10. デザート

お一人様 8,100円 (税込)  
ご注文は4名様より

伊勢エビのチリソース



## 一杯の麺

こんな哲学の話がある。ある日、老人に太陽と月どちらがより大切かと聞いた人がいた。老人は「それは月だよ。月の方が大切さ。」「なぜですか?」「なぜって、月は夜に輝くだろう。夜は我々が最も光を必要とする時だ。昼間は十分明るいのに、太陽はその時に輝いているだろう。」と答えた。

この老人のことを何て馬鹿なのだと思っただ人もあるかも知れない。でも実のところ、このような人がたくさんいるとは思わないか?日々面倒を見てくれる人に対しては何も感じないが、たまに見ず知らずの人に親切にされると、その人をとても良い人だと思う。両親や家族が常にあなたのことを思ってくれられることをあなたはいつも当たり前だと思い、時に面倒くさいとさえ感じる。だが他人が同じことをしてくれたら、あなたは甚く感激するだろう。これは「月に感謝し、太陽を否定する」ことと同じではないのか?

ある少女が母親と大声喧嘩し、その勢いで、こんな家二度と帰ってやらない!と言って家を飛び出した。一日中街を彷徨い歩き、お腹もペコペコだが、困ったことにお金を持ってこなかった。だからと言って、家に帰るのも癪だ。夜になり、少女は匂いに誘われ一軒の麺屋台の前で足を止めた。食べたくて食べたくて仕方がないが、お金がない。ただゴクリと唾を飲み込んで眺めているしかない。

と、突然屋台の店主が声をかけた。「お嬢さん、一杯食べるかい?」少女は「うん。ただお金がないから…」と恥ずかしそうに答えた。店主は大笑いして「ハッハッハッ、大丈夫だよ。今日は私のおごりだ。」



少女は耳を疑いつつ椅子に座った。間もなく麺が出てきた。少女は麺を頬張りながら「おじさん、本当にいい人ね!」と言った。

店主が「ほう、なんでだい?」と言うと、「初対面の私にこんなに良くしてくれるなんて、母とは大違い。母は私の考えとかやりたいことなんて全く分かってくれない。本当に頭にくる!」と少女は答えた。

店主はまた笑って、「ハッハッハッ、お嬢さん、おじさんは一杯麺をご馳走しただけだ。でも君はこんなに感激している。じゃあ、君のお母さんはどうだい?君のために二十数年間もご飯を作り続けてくれたんだよ。君はもっともっと感謝していいはずじゃないかい?」

店主の言葉を聞いてハッとした。まるで長い夢から醒めたかのように、涙が溢れてきた。麺がまだ半分残っていることも忘れ、家に飛んで帰った。

家の近所の通りの入口につくと、遠くに母が見えた。母は慌てた様子で辺りを見回している。少女は胸を締めつけられた。これまで母にどれほどたくさん悪いことをしてきたか、心から謝りたいと思った。彼女がそれを口にする間もなく、母が駆け寄ってきた。「まる一日も一体どこに行っていたの?本当に心配したのよ!早く入って手を洗って、晩ごはんを食べなさい。」

その晩、少女は母の愛をひしひしと心に感じた。太陽が常に存在している時、人は太陽が与えてくれる輝きを忘れてしまう。家族がいつも傍にいと、人は家族の温かみを忘れてしまう。何もかも人にやってもらっている人ほど人に対して感謝をしない。昼間はもう十分に明るいから、太陽なんて必要ないと思うのだ。

私たち一人ひとりが太陽と月どちらが本当に大切なのかを考えなければならない。

## 社長のブログ



徳随量進、量由識長。 故欲厚其徳、不可不弘其量。 欲弘其量、不可不大其識。

徳は量に随って進み、量は識に由りて長ず。故に、其の徳を厚くせんと欲せば、その量を弘くせざるべからず。人間としての素晴らしさは、心の広さに随って拡張され、心の広さは考え方によって成長する。だから、人間として完成したいのなら、先ずは心を広くもつこと。そして、心を広げるには意識を向上させなければならない。つまり、人間として完成しようと思ったら、心の底からの意識改革しかないということ。言換えれば、俗人が活人となる道は、自己鍛錬、自律修養以外には無い。

■ 材料 (2〜3人分)  
豚肩ロースの塊 250g、キャベツ 1/4 玉、ピーマン 1個、ねぎ 1本、ニンニク 微塵切り 1かけ分、生姜 微塵切り 小さじ1、豆板醤 小さじ1、豆鼓 5粒、ゴマ油 小匙1  
※ネギの青い部分 3本、ニンニク 3〜4かけ

■ 回鍋肉のタレ  
甜麵醬 大匙2、醬油 小匙1、オイスターソース 小匙1、紹興酒 大匙1、花椒 3〜4粒

## 菊華料理教室 回鍋肉のレシピ

花椒の刺激的な辛さが旨い回鍋肉！



1. 豚ロース塊に肉重量の3%の食塩を擦り込み、ラップで包み冷蔵庫で半日以上おく。時間が経ったらラップを外し、1回目の茹でを行う。茹でるときはぬるま湯の状態に肉を投入すること。ここでアクや余分な脂を除く。
2. 沸騰したら、取り出し軽く水洗いする。水を代え、再度沸騰したら肉とネギの青い部分とニンニクを入れ1時間弱火で茹でる。
3. 茹でるときはぐらぐらとしないように注意する。茹で上がったら鍋の中で冷まし、冷めたら食べやすい大きさに切る。肉は5〜10mmくらいの厚みに切ったほうがおいしい。
4. 四川料理に欠かせない花椒は10粒取り出し、包丁でく微塵切りにしておく。豆鼓は包丁の腹で潰してから荒微塵にする。キャベツの葉は手でちぎり芯は包丁でスライスする。ピーマンはタネを除いて乱切りにする。



5. ニンニクの微塵切り、生姜の微塵切り、豆板醬を準備し、お湯を沸かして、一つまみのお湯を沸かして、一つまみの塩を入れ、ピーマン、キャベツを入れる。10〜15秒茹でてザルにあげる
6. 湯通しする。鍋にたっぷりのお湯を沸かして、一つまみの塩を入れ、ピーマン、キャベツを入れる。10〜15秒茹でてザルにあげる
7. 鍋を熱し、サラダ油を大匙2入れる。豆板醬、ニンニク、生姜をいれ、香りが立ったら、仕上げにごま油をまわしかけてネギをいれ、すぐに肉とタレをいれる。
8. 10秒鍋をあおったら、キャベツを入れる。20秒ほど炒め、完成！

## 菊華歩み



2011年12月

食を極め



2012年12月

安全・安心な食作り



2013年12月

減糖 減油 減塩



2014年8月

低カロリー 低添加物



2014年12月

新味 新鮮



2015年12月

素材本位



2016年12月

真心 真味 一点心

### 一、良い指導者であれ

「1つの離には3つの杭、1人の立派な人物には3人の助けが必要だ」。冷菜、点心、炒め、食材カット、盛り付け、蒸し物など厨房の仕事は多岐にわたる。一人腕利きの調理師がいればそれでいいというものではない。料理長がどんなに腕利きでも助手は必ず要る。自分一人で全てをこなすことは不可能だ。これだけ様々な仕事があると、その中の一つに問題が出ると、全てが台無しになる可能性さえある。中には、料理長の職に就くとすぐに高給で腕の良い調理師を助手として雇い、しばらくすると、私腹を肥やすためにこっそり中身をすり替え、若い調理師で頭数合わせをする者もいる。これでは料理の質を保てるはずがない。このようなことが長く続くと、結局自分の地位を脅かす原因となる料理の質の問題を引き起こすことになる。

### 二、美味しい料理を提供せよ

料理は飲食店の経営の根幹だ。料理が美味しくなければ、いくら上手いことを言っても客は何度も足を運んでくれない。料理長が料理の質をしっかりと管理せず、或いは過去の功績だけに頼り新メニューの開発を重要視しない結果、時代に取り残されてしまう場合もある。師匠から教えられたメニュー数品しか作れず、また向上心もなければ、結局客はすぐに飽きてしまう。ただ、新メニューを開発すると言っても、組み合わせの基本的な原理も理解せず、ただ闇雲に開発しても意味がなく、栄養学も理解せずに新たな原材料を取り入れてもろくものはず。客がわざわざそれを食べにくる訳もない。品質の確保とメニュー開発が料理長としての価値を決める基本だ。

### 三、コスト管理を意識せよ

調理しかできず、コストと費用のコントロールができない料理長も中にはいる。原材料を十分に活用できず、内部管理がしっかりとできていないと、日頃儲かっているように見えても、月末に決算、棚卸をしてみたら損失ばかりということにもなりかねない。経営者があなたを雇った究極の目的は儲けを出すことだ。目的を達成できれば、荷物をまとめて出て行かざるを得なくなるのも時間の問題だ。料理長を務めるなら、粗利率、原価率、可食部率、純利益などの財務知識を身につけることを勧める。数字に対する概念は必須だ。

### 四、私利に走るな

料理長によっては、高い給料を手にし、若い者の給料まで吸い上げるだけでは飽き足らず、仕入業者や購買担当、検品担当などにまで手を広げ、仕入価格を引き上げ、悪い品を良品と偽り、共謀して私利

を貪る者もいる。また、店舗側が示した粗利率の目標を達成するために客の皿にまで手をつけ、料理の量を減らす者さえいる。これは正に、鶏を殺して卵を奪う、即ち、目先の利益ばかりに目を奪われ、後先のことを考えない愚かな行為だ。結果、客足は遠のき、商売は益々上手く行かなくなり、最終的にどうなるかは言うまでもない。

### 五、コミュニケーションを密にせよ

「酒の香りは路地の奥まで届かない」というように、料理が如何に美味しくても、それだけではだめだ。宣伝、包装、スタッフの教育、そして、スタッフの力を借り客に料理を勧めることが必要だ。多くの店の看板メニュー、名物料理、お勧めメニューも包装やスタッフの力なしにはどうにもならない。料理長たる者はスタッフを鼓舞し、宣伝を図るべきだ。それにより自らの地位が更に強固なものとなる。それと同時に、直属の上司（飲食部門責任者又は支配人など）、経営者及び経営者の側近、同僚等とコミュニケーションを密にすることも覚えなければならない。彼らの一言があなたの地位を揺るがす可能性もあるからだ。コミュニケーションにより、あなたの仕事はよりやりやすくなるはずだ。

### 六、頭を使い

これには2つの意味がある。1つは頭を使うことでより頭の回転が良くなり、人々の嗜好の流行にも敏感になるということ、そしてもう1つはパソコンの活用を図ることを指す。パソコンは現代の料理長にとっては必需品であり、操作を覚えることは必須だ。時代の波を的確に捉え、学び、コミュニケーションを図るには、昔のようにただ一緒にご飯を食べるだけではだめだ。

### 七、慢心するな

自らの実績にうぬぼれ、得意になり、一番の功労者は自分だと勘違いし他の人を見下す料理長もいる。そのような考えでいると、知らず知らずのうちに同僚との間に亀裂が生まれ、肝心な時に誰からも助けを得られない羽目になる。料理長たる者、いつ如何なる時も、如何に自分が店舗の経営に貢献していたとしても、常に平静を保ち、襟を正さなければならない。自分はただの料理人だということを常に心して、今の自分があるのも全て経営者がチャンスを与えてくれたためであり、同僚の助けがあつてこそだということを忘れず、感謝の念を持ち、時には皆に食事や酒をふるまい、カラオケを歌おう。このような感謝の気持ちとコミュニケーションがあれば、あなたの悪口を言う者など誰もいない。職責を自覚し慢心しないこと、それが今の地位を長く維持することに繋がる。



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中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 ★★★★★