

特別企画弁当 会議、お打ち合わせに最適

大上海弁当 ※無料ドリンク付き



B1 牛肉のオイスター炒め弁当

【牛肉のオイスター炒め、干しエビとレタス炒め、エビ焼壳、くらげ、キュウリの酢物、煮たまご】 1,300円(税込)



B2 豚角煮とうずら卵の煮込み弁当

【豚角煮とうずら卵の煮込み、麻婆豆腐、エビマヨ、翡翠餃子、鴨脷】 1,300円(税込)

台湾鉄道弁当 ※無料ドリンク付き



B3 鶏骨付きもも照り焼き弁当

【鶏骨付きもも照り焼き、三色野菜の甘酢漬け、煮たまご、キクラゲと豚肉の生姜炒め、小松菜和え、たくあん】 1,300円(税込)



B4 豚ロースの唐揚げカレー風味弁当

【豚ロースの唐揚げカレー風味、小松菜和え、キクラゲと豚肉の生姜炒め、煮たまご、高菜漬け、たくあん】 1,300円(税込)

本格中華をご自宅や職場にお届けします

出前館

OPEN!



お電話1本で 0466-46-7866
お届け お電話 0466-46-3220

お電話にて、下記の順番でお申し付けください。

お客様の名前 → お電話番号 → ご住所 → 商品番号 → 個数

Google
日本

菊華 出前館

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

Seasonal Information

菊華大飯店
KIKKA CHINESE RESTAURANT

2017年9月～11月
September～November 秋

当店の地図、
店舗情報を
ケータイ・スマート
で見る

サービス券

菊華大飯店専用 当券をご持参下さい

ご来店2名以上、アルコールドリンクのご注文の方

A. 上海冷菜の盛合せ
B. ニラレバ
C. 料理長の本日のお勧め
上記A～Cの1品を無料サービス

■ご注文の際、サービス券をご利用の旨お申し出下さい。
■ご注文の際、お申し出がない場合にはご利用いただけません。
■一回のご注文につき一枚のみご利用可能です。
■他のサービス券と併用できません。



日～木曜日ご来店、アルコールドリンクのご注文の方

曜日ごとに100円料理をご用意
(宴会の対象を除く)

本日の100円料理についてはスタッフ
にお尋ね下さい。

■ご注文の際、サービス券をご利用の旨お申し出下さい。
■ご注文の際、お申し出がない場合にはご利用いただけません。
■一回のご注文につき一枚のみご利用可能です。
■他のサービス券と併用できません。

サービス券

当券をご持参下さい

3000円以上ご注文の方

A. 焼き餃子5個

■ご注文の際、サービス券をご利用の旨お申し出下さい。
■ご注文の際、お申し出がない場合にはご利用いただけません。
■一回のご注文につき一枚のみご利用可能です。
■他のサービス券と併用できません。

5000円以上ご注文の方

B. 紹興酒ボトル1本

■ご注文の際、サービス券をご利用の旨お申し出下さい。
■ご注文の際、お申し出がない場合にはご利用いただけません。
■一回のご注文につき一枚のみご利用可能です。
■他のサービス券と併用できません。

湘南 菊華 SHONAN KIKKA

菊華大飯店 TEL:0466-46-7866 FAX:0466-46-7865 HP:www.kikkahanten.com 4

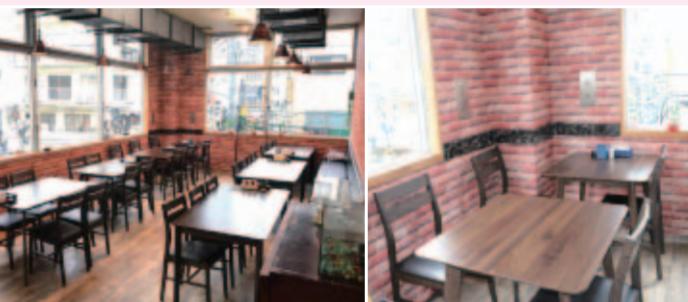
ダイニングバー 菊華飲茶館新装オープン



- 2時間本格飲茶食べ放題コース(50品) お一人様 1,580円(税抜)
- 2時間飲茶食べ放題+飲み放題コース お一人様 2,680円(税抜)
- 2.5時間飲茶食べ放題+飲み放題+料理3品コース お一人様 3,680円(税抜)
- 1.5時間飲み放題+料理5品コース お一人様 2,500円(税抜)

平日6万円～貸切できる店(1名料金2,000円以上)

平日6万円～貸切できるお店！最大60名までご利用頂けます。サークルパーティー、誕生日会、二次会、謝恩会、女子会、打合せなど様々な用途に対応できます。バス送迎も可能(28名まで)、カラオケ完備。映像、プロジェクター、PC貸出、パソコン・ipadなど接続も可能です。お部屋のデコレーションもご自由にお楽しみ頂けます。



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

飲み放題 忘年会特別プラン



- 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



- 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醤炒め
4. カニミソ入り小籠包
5. 特製豚角煮の陶板焼き
6. 北京ダック
7. 干貝柱炒飯
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



- 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 中華パン添え
8. XO醤炒飯
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



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、
サークル、ソフトドリンク、ノンアルコールビール
最大200名様収容可能



宴席室には、お集まりの席を楽しく月餅を代表とする、細工の美しい見た目を華やかに当店特製中華菓子。



28人乗り送迎バス手配可能



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
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)

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

100年余りの歴史を持つ蘭州ラーメンの老舗「馬子禄牛丼麺」が8月22日東京神保町に日本支店をオープンした。出店の情報が流れるやいなや、東京在住の中国人の間で驚きの声が上がった。というのも、この中国人にとって非常に馴染み深い老舗の看板を日本で引き継ぐのが中国人ではなく、中国留学経験を持つ日本人の清野氏であったからだ。正統蘭州清真牛丼麺がこれまで門外不出とされてきたことは中国では誰もが知るところであり、更に蘭州馬子禄牛丼麺は蘭州市内でも最も有名な牛丼麺の老舗で、かつて中国国家商務部の「中華老舗名店」にも選ばれた名店中の名店だ。「馬子禄牛丼麺」は百年の歴史を誇る老舗の名に違わぬ三代続いた伝統ある名店だ。

清野氏が友人の近藤氏とともに馬子禄牛丼麺を訪れた当初は門を固く閉ざされ、入門を許されることはない。その後、日本領事館の紹介などを通じて4度蘭州に赴き師匠に懇願し、ついに三代目馬丁氏の許しを得て、弟子入りを果たした。それから3年間、清野氏は厳しい修行に堪え、ついに師匠の承諾を得て、馬子禄牛丼麺日本一号店のオープンを実現させた。「馬子禄牛丼麺日本支店」はオープン当初、客で溢れかえり、来る日も来る日も店頭に行列が途絶えることがなく、正に超人気店となった。

馬子禄牛丼麺の日本での成功は、勿論、清野氏と近藤氏という2人の日本の若者の強い意志とたゆまぬ努力と切り離して語ることはできない。しかしながら、同店が日本でこれまでに人気となった理由を改めて検証し、「伝承」という「技」を生業とする職人が誰しも直面する根源的な問題について客観的に問いかねばならない。仮に、日本人の若者が根気強く馬子禄の三代目に懇願していなければ、蘭州馬子禄牛丼麺が日本に一号店をオープンする日は来なかつたかもしれない。「馬子禄牛丼麺」が日本で一つのブランドとして成功を収めたことは、単なる出店という意味を越え、蘭州ラーメンの技の伝承という意味において非常に重要な意義のあることであつた。

筆者は数年前に日本で蘭州ラーメンの普及を図ろうとしたことがあった。当時、遠路遙々蘭州を訪れ、同年蘭州日報が主催した蘭州手打ちラーメン職人選手権の覇者である朱氏を日本に招聘しようと試みた。しかしながら、思いも空しく、ビザの取得が思うようにいかず、蘭州ラーメンを日本で広めようという夢は儘くも打ち砕かれた。今日、数人の日本人が困難に立ち向かい、それに打ち勝ち、成功を収めたことに対して、私は心の奥底にそこはかとない寂しさを覚えた。そして、寂しさを越えて、本当の意味での伝統の継承とは一体何なのかということを考えねばならなかった。

近年、中国国内の老舗名店が相次いで休業に追込まれている。優れた伝統の継承はこれまで長きにわたって問われてきたテーマである。飲食業界における伝統の継承については一層の無力さを感じる。なぜならば、食べ物というのはあくまでも味覚によって伝えられるものであり、味覚は作り手とそれを食する側それぞれにあるからだ。作り手の味覚は、伝統を守りつつ、常に改良が必要とされる。が、客

伝承の概念

一蘭州馬子禄牛丼麺 日本支店オープン



の味覚は、往々にして作り手が継承する味覚のその幾重にも積み重ねられた特色によるものでなく、食べ物によってもたらされる。味覚は食べ物の美味しさの外的な表現であり、料理は味覚と味の伝承や食材の開拓・改良と

をリンクさせる過程だ。食材選択や組み合わせ、調理手順には、季節の移り変わりや生活の知恵、料理人の技術が活かされている。一皿の美味なる料理を継承できるかどうか、その力が握るのは正に料理人の技術なのだ。現代社会において、若者の仕事はかつてないほどに細分化され、知らず知らずのうちに

「君子厨房に近寄らざ」の状況を生んでいる。若者たちが美食の刺激を思う存分享受しながら、調理関連の仕事に就くことを敬遠する傾向は益々強まる一方だ。このような社会的傾向の影響を受け、職人が師匠の残してきた伝統の技を継承するか、さもなければ老舗の名店は徐々にその輝きを失い歴史の片隅に消え果てるしかしないのが実情だ。馬子禄の三代目が再三迷った挙句に出した結論は、ある意味で賢明な選択であったと言わざるを得ない。伝統の技術を伝え発揚していくことこそが真の伝承であるからだ。

現代社会では、何事においても競争がつきものだ。

競争があるからこそ、個々に伝えられてきた技をそのまま継承するのではなく、それぞれの分野で生き残りを図り、伝承の技に新たな要素を融合させ更なる発展へと繋げることができる。一つの伝統技術の光は限られた場所を照らすのではなく、その技を育んだ文化を長く後世に残る不朽の伝説として照らし続けるものであるべきだ。伝説は祖先が後世の人々に残してくれた贈り物だ。後世に生きる我々は祖先に敬意を払い、それを残していくなければならない。この贈り物を自らのものに昇華させ、古き良きものとしてその輝きを保ちつつ、地域が育んだ文化と伝承の技を代々継ぎ、広め、異国の方で花開かせること、これこそが本当の伝承だ。

「春巻き」の由来



春巻きは中国料理の点心の一つである。広東料理で説明すると、豚肉、タケノコ、シイタケなどを千切りにして炒め醤油などで調味したものを、小麦粉で作った皮で棒状に包み、食用油で揚げたものが一般的。すばりその名前の由来は、立春のころ新芽が出た野菜を具として作られたところから。

宋の時代の立春のその日、人々は官府門前に集い、「県官が春牛を鞭で打ちつけるのを見よ」という習わしがあったのだそう。それを見た後は、1年に1度の春忙農耕の始まり。きっとこの日は日本の春祭りみたいなのなのだろう。

この行事の一環に、豊作と天気良好を祈る習慣として「咬春」というものがある。これは生の大根をかじる事で、その辛味で春困をよけようとする。春の眠気を吹き飛ばすというこどらしい。更にもう一つ「春餅」をまとめて春野菜を食べる。それを包む餅として春の餅つまり春餅がありそれを春餅と一緒に揚げることで春巻きになつたといふのであるから。

料理の物語

社長のブログ



心体便是天体。

一念之喜、景星慶雲。

一念之怒、震雷暴雨。

一念之慈、和風甘露。

一念之嚴、烈日秋霜。

何者少得。

只要隨起隨滅、廓然無碍。

便與太虛同体。

心体は、便ち是れ天体なり。

一念の喜びは、景星慶雲なり。

一念の怒りは、震雷暴雨なり。

一念の慈しみは、和風甘露なり。

一念の厳しさは、烈日秋霜なり。

何者か少得ん。

只、随て起り隨て滅し、廓然として碍無きを要せば、便ち太虛と体を同じくす。

人間の心は、そのまま宇宙と相似である。

喜びの心は、めでたい星やめでたい雲である。

怒りの心は、轟く雷や激しい雨である。

慈しみの心は、のどかな風や恵みの雨である。

厳しい心は、照りつける太陽や秋の霜である。

どれも欠くことが出来ない。

ただ、現象すれば直ぐに消え、その後はカラリとして後を引かないので、宇宙と心は相似形といえるのである。つまり、宇宙をマクロコスモス、心をミクロコスモスと言い、ありとあらゆる現象が相似形なので、心は大宇宙に学べるということ。

言換れば、活人は、脳こそ正に宇宙の一部であり、宇宙こそ脳であると考えるのが合理的であることを覚えておきなさい。

スタッフ募集

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: 960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、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

★履歴書、写真付履歴書を持参してください。

ご連絡は14:00以降にお願いします。

菊華株式会社

朝、晚少しづつ肌寒さを感じる日が増えてきました。厳しい暑さから解放され、ほっとしているのは私だけでしょうか。あつという間に夏が過ぎ去り、爽やかな秋がやって来ました。私が菊華大飯店に来て、はや半年、やっと湘南台の空気にも慣れたいところですが、実際はまだです。

秋といえば稲穂がたわわに実り、野菜も美味しい、果物も豊富で、魚も沢山とれる、正に「実りの秋」「食欲の秋」です。豊かな自然の恵みが食欲を満たしてくれるこの季節、注意しなければいけないのが食中毒です。年間を通して、食中毒が一番発生しやすいのは実は秋なのです(9~10月)。夏バテで体力が落ち、免疫力が低下しているところに、大きな気温の変化が重なり体調を崩しやすいうことや、運動会・お祭り等野外での食事の機会が増えることも影響しているようです。

先月群馬県と埼玉県の惣菜店で0157による集団食中毒により、お子さん一人が亡くなられるという非常に痛ましい事件が発生しました。更に記憶を遡りますと、2011年に富山県でも同様の食中毒事件により5人の尊い命が奪われました。同事事が発生したもの正に10月、秋で

二次汚染を防ぐ為、包丁やまな板は水でよく流した上で、乾いた清潔な布巾を用い水分を拭き取ります。勿論、布巾は頻繁に水洗いし、よく乾燥させるようにしてください。

2. 菌を増やさない

細菌の多くは高温多湿な環境で急激に増殖し、10℃以下では増殖が抑えられ、-15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさない為には、低温保存が重要です。とはいえ過信は禁物です。冷蔵庫はきちんと整理整頓し、先入れ先出しを心掛けましょう。

3. 菌を殺す

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心部を75℃で1分以上加熱することが大切です。布巾やまな板、包丁などの調理器具にも細菌が付着します。特に肉や魚などを使った後の調理器具は洗剤でよく洗い流してから、熱湯をかけて殺菌しましょう。

以上3点をしっかりと守ることによって食中毒防止に繋がりますので、皆さん是非とも実践してみてください。但し、油断は大敵です。くれぐれもご注意を!

秋の便り

江俊明



湘南菊華大飯店のシェフが厳選素材で丹精込めて作った新年のお祝いに普段は味わうことのできない特別なお料理をお楽しみください。

おせち早期申込受付中 ¥18,000 → ¥15,000



三段重+生ウニ入りカヒレスープ
【3~4名様分】定価 18,000円 税込

早期申込特典 ※2017年12月15日(金)まで3,000円 OFF

18,000→15,000円 税込

早期申込特典締切日 2017年12月15日(金)

お申込締切日 2017年12月25日(月)

式の重

参の重

壱の重

別包装 生ウニ入りカヒレスープ

壱の重

式の重

参の重

※写真はイメージです。

※商品は冷凍真空パック(一部を除く)でお届けさせていただきます。

※箱サイズ/一段内径295mm×273mm×140mm

※販売期間/2018年1月1日(月)

※お届け日/2017年12月31日(日)

※ご予約方法 / 右記各店舗店頭、TEL、FAX、メールにて承ります。

※お支払方法 / 右記各店舗店頭受取

※お取扱い日/2017年12月31日(日)

※配送をご希望のお客様は別途送料を承ります。

※お届け日/2018年1月1日(月)

TEL: 0466-46-7866

TEL: 0466-46-3220

TEL: 0466-45-0338

TEL: 0466-53-8188

Fax: 0466-46-7865 E-mail: info@kikkahanten.com HP: www.kikkahanten.com

