



甜麺醤入りワンタンチゲ ¥880(税込)



水餃子入りキノコチゲ ¥880(税込)



鶏肉と季節野菜の土鍋煮込み ¥1,200(税込)



牛肉と大根の土鍋煮込み ¥1,200(税込)

迎春特典

2018年1月1日～
2月28日迄

- 1 前菜盛合せ
 ◎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 白身魚フライの旨マヨネーズ和え
- 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 豚角煮
- 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

ちょっと贅沢な家族会

通常大人様
¥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

午宴コース 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 醬ソース

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

Seasonal Information

菊華大飯店

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

KIKKA CHINESE RESTAURANT

当店の地図・
店舗情報を
ケータイ・スマホ
で見る

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。
 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

飲み放題付き 新年会特別プラン



- 菊の幸コース
 1. 季節の前菜五種盛合せ
 2. 牛肉のオイスタークリーミー炒め
 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
 ご注文は4名様より
 ¥4,860(税込)



- 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
 ご注文は4名様より
 ¥5,940(税込)



- 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 エビマヨ
 4. 海鮮3種と6種季節野菜の炒め
 5. 渡り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 醬炒飯
 9. スープ餃子
 10. デザート
 お一人様
 ご注文は4名様より
 ¥8,100(税込)



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)

クリスマスだけの贅沢食材満載



菊華

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

料理の写真は全てイメージです

菊華

冬至、水餃子、恩情

出張で中国の南部を訪れた。北の出身の私の目には、南部の冬がとても新鮮に映った。南の冬は北のような氷と雪に覆われた一面の銀世界もなく、また、西部の果てしなく荒涼とした砂漠もない。しかし、私の身体はその厳しい寒さをひしひし感じていた。外に出て、軽く息を吐くと、微かに暖気を帯びた白い蒸気が一瞬立ち昇るも、すぐにまた湿った冷たい空気の中に消えてゆく。ホテルの部屋のカレンダーを見て、冬至が近いことを知った。



とに気付く。冬至が過ぎると、また春に向かって徐々に日が長くなる。冬至には水餃子を食すという民間の言い伝えが、ふと記憶の扉を開ける。と、その瞬間、郷愁が一気に湧き起こる。脳裏に浮かぶのは熱々の水餃子だ。

今年もまたそろそろ冬至がやって来る。実家の

中国には餃子の由来についてたくさんの伝承や民話があります。その中でも特に一般的なのは、初めて餃子を作ったのは漢方医学の名人張機（又は張仲景、150年～219年）というものです。

ある寒い冬の日に、張機は家に向かっていました。その帰り道にとても貧しい村を通りかかりました。その村には寒さをしのぐのに十分な服も、体を温める食べ物もなく、村の人たちは耳に凍傷を起こしていました。これを見た張機は村の人たちを助けたいと思い、体を温めるスパイスや漢方薬をラム肉と一緒に煮込み、完成したシチューを小分けにし、小麦粉で作った皮で包み、それを温かいスープに入れて、村の人々に振る舞いました。

それから張機は冬の間中ずっと料理を作り続けました。すると、旧正月の大晦日までに村人たちの凍傷がみるみるうちに治っていました。喜んだ村の人々はこれをお祝いするため、張機が作



A お菓子の詰め合わせ(10個入り) B お菓子の詰め合わせ(15個入り)
商品 5000円以上のお買上げで、送料・代引手数料無料！
TEL:0466-46-7866 FAX:0466-46-7865

¥1,728 税込

¥2,376 税込

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

も、心にしても身体にしても、風雪に堪え、それを乗り越えなければ、美しい虹を見る事はできない。幾重にも連なる山河を越えてこそ、初めて希望が見える。正に、孟子の言葉「天がその人に大任を降さんとする時、必ず先ず困窮の中におき、その心志を苦しめ、その筋骨を労し、その体を餓やし、その身を貧困へと貶め、その行うところ為さんとするところ、ことごとくその志に反せしめる」の如く、世間に揉まれなければ、人として成長することはできないのだ。

古来より受け継がれてきた冬至に餃子を食すという行為、その小さな餃子に詰まっているのは尽きることのない喜びであり、家族の絆だ。そして、それは私に生きる力を与え、人生とは何かを考えさせる。去年、息子が誕生した。生まれた日が、ちょうど旧暦の冬至の後であったことから「一陽」と名付けた。「一陽」とは、「冬至に陰が極まって陽が生ずる」こと、つまり発展幸運に向かうことを意味する。少し前のこと、両親が来日ししばらく滞在していた。ある日、両親は私たちのために餃子をメインにたくさんのご馳走を作ってくれた。準備が終わり、疲れた様子でべったりと椅子に腰かける両親を見て、私は突然いいも言わぬ感傷を感じた。いつの間にか両親はすっかり年老いていた。しかし、子や孫に対する愛情は全く変わっていない。両親の愛情は私たちの心にしっかりと根付き、これからも代々受け継がれていく。

餃子の味は、家族の温もりそのものだ。家族が一緒に過ごすことができる幸せ、そして常に前に進み続ける精神。冬至の餃子は、もはやテーブルに載った単なる料理の一品ではなく、眞の愛の表れといえる。

冬至に感謝、そして水餃子に感謝だ。



1. 大きめの鍋に2/3ほどの湯（水）を入れる。
2. 強火で沸騰するまで沸かす。
3. 凍ったままの水餃子をくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。
4. 全部入れたら、箸で軽く混ぜ、蓋をして、再沸騰するまで強めの中火で茹でる。
5. 再沸騰したら鍋から水餃子を取り出し、水気を軽く切り、皿に盛りつける。
6. 6分したら鍋から水餃子が浮かんできたら火を若干弱め、箸でかき混ぜる。再度蓋をして6分ほど茹でる。

美味しい手作り水餃子を工場直売 菊華食品館
住所：藤沢市湘南台2-16-18

菊華歩み



県優良小売店舗表彰 菊華大飯店に県知事賞 サービスや味を評価

2017年度神奈川県優良小売店舗表彰の表彰式が11月24日、県庁舎で行われ、湘南台西口の「湘南菊華大飯店」に県知事及び県商工会議所連合会会頭連盟表彰が贈られた。

この表彰は、県内の中小小売業や飲食店のうち、真心を尽したサービスと味や技が自慢の店舗を対象に毎年行われているもの。市内では同店が唯一選ばれた。

同店は1997年に創業。中国から来日して経営を学んでいた張超社長が湘南台はこれから発展が期待できる地として目をつけ、上海料理の店をオープンさせたのが始まりだ。

本格中華レストランとして、麺や点心、菓子類まですべて手作りにこだわり、駅から近いという立地のほか、100人単位の宴会にも対応し、地域の会合や会議などにも利用されている。リーズナブルな価格にも関わらず本格的な味が

楽しめる店として、ファミリーを中心に行なわれる店として子育て支援をはじめ、地域の人を対象にした料理教室（年4回）や中国語会話サロン（週2回）の開催、藤沢を訪れた中国人のために通訳を頼まれるなど、地域に積極的に関わっている

こととも評価につながった。

この受賞に対して張超社長は「この地にお店を構えて20年。節目の年にこのような賞をいただけて本当に嬉しい。すべて皆様のおかげと感謝しております」と話した。

今後については培った伝統の味を守っていくことはもちろん、昨年には横浜のモザイクモール港北都筑阪急内のフードコートに出店するなど、新しいこと、新しいお店の出店にも挑戦していきたいという。さらに同店では利用者への還元イベントなども考えています。

<タウンニュース>

高級中華料理 湘南菊華大飯店
SHONAN KIKKA RESTAURANT

20周年特別
サービス券

ディナータイムご来店の方



期間限定：2018年2月28日迄

■当券は菊華大飯店専用、ディナータイムご利用限定。

■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。

■一回のご来店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。

20周年のご挨拶

当店は、お陰様をもちまして、今年開店20周年という節目の年を迎えました。この記念すべき年に、嬉しいことが重なり、先月、光栄にも神奈川県知事、神奈川県商工会議所連合会より神奈川県優良店舗として表彰を受けました。（タウンニュースの記事を上に掲載しておりますので、そちらも是非ご覧ください）これもひとえに皆様のご愛顧のおかげと、従業員一同心より感謝しております。

菊華大飯店では、皆様への感謝の意を込め、20周年を記念した特別コースをご用意しております。当店の人気メニューを存分にお楽しみいただける飲み放題付のサービスコースとなっています。年末のご友人やご家族との宴会や会食などにも、是非ご利用ください。

今後も従業員一同、力を合わせ、皆様にご満足いただける味とサービスを追求してまいります。末永くご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

湘南菊華大飯店 店主

1 前菜 5種盛合せ

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)

20周年感謝特別コース



お蔭様で、今年開店20周年を迎えるお客様の長年のご愛顧に対する感謝の気持ちを込めて、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円で菊華自家製焼壳

1パック(5個入り)をお土産としてお付けします。