



精進八宝菜

¥1,200(税込)



豚角煮の煮込

¥1,500(税込)



鶏肉唐辛子炒め

¥1,200(税込)



牛肉の黒胡椒炒め

¥1,700(税込)



自家製手作りお菓子

1箱 /
¥580(税抜) ~ ¥2200(税抜)

ご注文受付先 要予約

菊華食品館 神奈川県藤沢市湘南台 2-16-18

0466-53-8188

FAX 0466-53-8189

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)

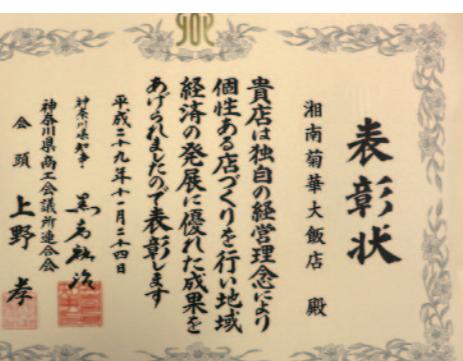
+ 200円で菊華自家製焼売

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

菊華大飯店

2018年3月～5月
March ~ May当店の地図・
店舗情報を
ケータイ・スマート
で見る

湘南 菊華 SHONAN KIKKA



菊華

グループ

春・歓送迎会・懇親会プラン

5/31(木)まで歓送迎会、
懇親会にぴったりの華やかなとておきグルメを用意しています。

春のメニュー

実きました

少しづつ暖かい日が増え、心躍る季節がやってきました。菊華グループでは、皆様の新しいスタートを、厳選食材を活かした美味しい料理とお酒、くつろぎの空間で、サポートいたします。

共通特典



28人乗り送迎バス手配可能



ご宴会を盛り上げるカラオケ完備



プロジェクターをご用意

花束のご用意も可能です。ご希望の方は、予めご予算やお好みの色などお申し付け下さい。



菊の幸コース



The Gyoza 貸切プラン

1名様 2000円以上、平日6万円～4時間まで貸切可能。



【季節の前菜五種盛合せ、牛肉のオイスタークリーミー炒め、鶏唐揚げ、エビチリソース炒め、海鮮2種と季節野菜の炒め、特製麻婆豆腐の土鍋立て、スープ餃子、レタスカニ炒飯、本日のデザート】
ご注文は4名様より

飲み放題2時間付き お一人様 / ¥4,500(税抜) [¥4,860(税込)]



午宴コース お得なランチタイム宴会

9品料理



【牛肉とマコモ茸炒め、銀だらのソテーXO醤ソース、エビチリ、ヒスイ餃子 & フカヒレ餃子、フカヒレスープ、レタスカニ炒飯、本日のデザート、サラダバー無料、ソフトドリンク無料】
ご注文は4名様より

ランチタイム限定 (11:00 ~ 15:00) お一人様 / ¥2,315(税抜) [¥2,500(税込)]

菊華大飯店 専用サービス券

¥500

有効期限：2018年5月31日迄



料理



冷菜



デザート

専用サービス券

¥300

有効期限：2018年5月31日迄

マーラータン ワンタンと麻辣烫の 過去と現在

新たな水餃子専門店がオープンを迎えようとしている。オープン広告の原稿がそろそろ決まりそうかというその時、突然メニューにワンタンと麻辣烫を加えたいと思いついた。そこで、今回はこの2つの料理の起源について少しご説明しようと思う。

ワンタンというと、私はある詩を思い出さずにはいられない。「ワンタン、ワンタンが煮えたよ」という物売りの声、碗の中には様々な旨味が絶妙に混ざり合う。街角で売られる食べ物は庶民化し、元々儲けもたいして無い。一杯銅元5枚、皮は薄くて具沢山。寒い夜の街角に、行商人が担いでやって来る。」ファストフードの中でもワンタンは街角で食べる軽食の部類に入り、行商人が肩に担いで街を歩くところから広まった。

ワンタンの起源には諸説ある。一説には中国春秋時代、美女西施が、吳王夫差が越を擊破し、日々酒色に溺れ、歌い踊り我が世を謳歌する愚かな様を風刺するためにこの麺料理を作り「餛飩」と名付けという、暗に吳王夫差の無能を風刺したともいわれる。しかし歴史上の記述によると、ワンタンが出現したのは漢の時代とされる。漢王朝の時代に、北方の匈奴が頻繁に国境を脅かせ、庶民は落ち着いて暮らすことができなかつた。当時、匈奴の部落には渾氏と屯氏の2人の首領が存在し残虐を極めていた。庶民は彼らに強い憎しみを抱き、挽肉の餡を皮で角の形に包み、これを「渾」と「屯」の音から「餛飩」と呼び、恨みを込めてこれを食べることで、戦乱の終息と、平和な生活を願つた。最初にワンタンを作ったのが冬至の日であったことから、どの家庭でも冬至にワンタンを食べるようになった。

麻辣烫は、四川省内陸部の河川敷の船着場で、行商人が厨房道具を改造し、棒の両端に鍋を吊して売り歩き、周辺の肉体労働者達がこれを利用したことから徐々に広まり、中国各地に伝わった。2つの料理は、ともに肩に担いで売り歩くスタイルで庶民の中から生まれ、民間に広まり、最終的に食堂で食べる料理となり、高級レストランで食されるまでになった。

麻辣烫は四川にその起源をもつ。四川小河帮の自貢、内江は四川料理の流行した時代の塩の主要産地であった。塩の製造には多くの水牛を用いるが、牛肉を商品として販売する他、残った内臓等は使い道がなく、よく河に捨てられていたが、肉体労働を担う船員たちは好んでこれを食した。最初に、麻

辣烫の作り方を考え出したのは船員たちであった。彼らは船を繩で引く以外の余った時間に川岸で幾つか石を拾い、そこに甕を置き、河の水を入れて、薪で火をおこし、甕の中に野菜、山椒、八角などの調味料を加え、その中に内臓などをくぐらせて食した。その美味しさは言葉にできない程であった。それを食べると力が湧いてきて、花椒などの「麻辣」と言われる調味料で煮た後の内臓は全く生臭さがないだけでなく、疲労回復や食欲促進の効果もある。更に、皆で鍋を開き、世間話をしたりすることによりコミュニケーションにもつながる。その後、船着場の物売りもこの方式に目をつけ、調理方法を研究し、更に高い人気を得ることになった。

今日、麻辣烫のような味蕾を刺激し、爽快感を与える軽食は四川の枠を越え、中国全土に広がり、昼夜問わず、蒸し暑い空気の中を行き交う人々の支持を集めている。街に点在する「麻辣烫」の店は既に街の風景の一部となり、生活中欠かせないものとなっている。成都で生まれ育つて数十年、麻辣烫は全国への普及と都市の変遷につれ、当の昔に街角の屋台で食べる物などではなくなり、老舗の名を纏い、地位も向上し、各主要都市の黄金地帯に進出し、これからもその物語を紡ぎ続ける。昨今、人気を集めている「串串香」は、このような食品の形態が更に分かり易く体现されたものであると同時に、そこに新たな生命力をも与えている。中国レタス、昆布、湯葉、最も庶民的なジャガイモのスライスなど、旬の美食を串に刺す。その他、センマイやアヒルの腸などの伝統的な料理も好きなものを好きなだけ取ることができる。新鮮な食材を八角、ウイキョウ、シナモン、胡椒等の煮込み用香料と唐辛子、花椒を入れたスープの中で煮る。経験の長い調理師はそれぞれの食材に応じて煮込み時間を調節し、味がしたら染付の磁器の器に入れ、テーブルに運ぶ。客は街角の木陰で竹の腰掛に座り小さなテーブルを囲み、赤々と煮え立つ麻辣スープの中めがけ、自分の美食を思う存分堪能する。

麻辣スープの中でちょうどよい具合に煮込まれた様々な食材を碗に入れ、そこにご当地の唐辛子を炒め作った唐辛子粉、香ばしく煎った落花生、大豆をすり鉢で細かくすった粉を混ぜ、胡麻をふりかけ、香菜を添え、ラー油をかける。溢れ出る芳しい麻辣の香りだけで既に味蕾を刺激するには十分だ。

古くから慣れ親しんできた味、新しい料理、蘇る記憶、残された一つ一つの味蕾の刺激。ワンタンと麻辣烫の過去と現在、それはともに常に満足感を与えるだけでなく、純粋で素朴な美味しいものを食べたいという欲求をも満足させている。人々は昔を懐かしみつつも、新たな味を求めている。如何なる都市の街角や横丁であろうと、古くから慣れ親しんできた食べ物を味わい、ご当地の味を心から楽しむ、美食の誘惑がもたらすそんなシンプルな生活こそが、実は一番の幸福なのだ。

社長のブログ

私たちが職場をはじめ、家庭や地域などの「自分自身の活躍の場」において、与えられた仕事に不満を感じてしまうことがあります。それが高じて、誰かを恨みたいような気持ちになることもあるでしょう。そんなとき、どのようにしてその状況を乗り切ればよいのでしょうか。

その手がかりが、講演録「ツキを呼ぶ魔法の言葉」がベストセラーとなつた五日市剛さんのお話の中にあります。

五日市さんは、学生時代に旅先のイスラエルで偶然出会つたおばあさんから教わつた「ツキを呼び込む魔法の言葉」について紹介しています。

- ・いやなことが起つたら「ありがとう」
- ・うれしい時、楽しい時には「感謝します」

この二つのありふれた言葉が、折に触れて自分自身につぶやくことで、「魔法の言葉」になるということです。

五日市さんは言います。

「ピンチいやな出来ことに感謝して呼吸を整えていくと、不思議とそれ以上、いやな気分にはなりません。なぜかいい知恵がわいてきやすくなりますし、次の一歩が浮かぶこともあります。それをタイミングに行動に移すと、どんなことでも意外と簡単に乗り越えられるようになります。難題そのものに感謝して乗り越えると、それは大きな自信になります。すると精神的にも成長でき、同じミスは犯さなくなります。だから、難があることは、文字どおり『有り難い』わけです」

私たちは、嫌な出来事に直面すると、心中が「いやな思い」で満たされてしまつます。そんな思いを抱いたまま次の行動に移ると、うまくいかないことが多いでしょう。そこであえて「ありがとうございます」という感謝の言葉を口にすることで、自分自身の心を前向きに転じるきっかけがつかめるのではないかでしょうか。

また、日々の生活の中にある一つ一つの物事を「当たり前」と考えると、それが欠けたときに不満を生じやすいものです。しかし「すべての物事に感謝する」という基本姿勢があれば、「今の生活があるのも、いろいろな人のおかげ」というように、「当たり前の中にある有り難さ」にも気づくことができるでしょう。

感謝の心で受けとめて

人生を送るうえでは、必ずいろいろな問題に直面するものです。そこには、無意識のうちに招いてしまつた問題も、自分には直接責任のない問題もあるでしょう。しかし、いずれにしても、私たちは時間をさかのぼって人生をやり直すことはできません。また、他の人に自分の境遇を代わってもらうこともできません。

「問題に直面した」という事実が変えられないであれば、文句や愚痴を言うのではなく、むしろその問題を主体的に受けとめ、前向きな気持ちで事態の改善に取り組みたいものです。思いがけない困難や不運をも「自分の人生を好転させるきっかけ」として、感謝の心で受けとめる人は、いかなる逆境にあっても力強く生き抜くことができるでしょう。

そのような歩みを続けていったなら、時間を経て、冷静に振り返つた際に「あの出来事があったからこそ、今の自分がいる」と思えるときが来るのではないでしょうか。

[ニューモラル No. 572 号]

の楽しみ方

入店

お好みのスープを選ぶ。IHコントロールの電源を入れる。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

The Gyoza
手作り餃子 & 四川風マーラーおでん専門店

TEL: 0466-46-3220
FAX: 0466-46-7865

藤沢市湘南台 2-5-11 ウエストプラザ2階

お好みの自家製水餃子とワンタンを取る。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

10分程したら水餃子を鍋から取り出し、水けを軽く切って出来上がり。

スープが沸騰したら、凍ったままの水餃子、ワンタンをくつつかないように一つ一つ鍋に入れる。

コンロのタイマーを10分に設定し、蓋をして茹でる。くつつかないよう、2~3分に一度軽くかき混ぜる。

水餃子を茹でている間、お料理、冷菜等をセルフサービスでどうぞ。

セルフメニューの他、本日の特製焼き餃子(一皿5個)と蒸餃子(一皿3個)をお一人様各一皿までオーダー可能です。

ご自身で自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にてもGood! 四川風マーラーおでんにも是非挑戦してみて下さい。