



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

予約電話 0466-53-8188

FAX 0466-53-8189

20周年感謝特別コース



- 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 ¥7,820 → ¥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。

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。

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

Seasonal Information

老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

KIKKA CHINESE RESTAURANT

菊華大飯店

2018 年 3 月 ~ 5 月
March ~ May

春

当店の地図・店舗情報をケータイ・スマホで見ると見る



湘南 菊華 SHONAN KIKKA

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

4



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おきグルメをご用意しています。

少しずつ暖かい日が増え、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

9品料理



【季節の前菜五種盛合せ、牛肉のオイスターソース炒め、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仕立て、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

7品料理



【牛肉とマコモ茸炒め、銀ダラのソテー XO 醬ソース、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)]

湘南 菊華大飯店 専用サービス券

¥500

- ◆入店時にご提示の上、精算時に店員にお渡し下さい。精算後の値引きは致しかねます。
- ◆本券はディナータイムにご来店の方 5 名以上のグループのお客様、1 グループにつき 1 回 1 枚のみご利用可能です。
- ◆他のサービスとの併用はできません。
- ◆有効期限を過ぎたものは利用できません。

有効期限：2018 年 5 月 31 日迄

The Gyoza 手作り餃子専門店

専用サービス券

¥300

- ◆入店時にご提示の上、精算時に店員にお渡し下さい。精算後の値引きは致しかねます。
- ◆他のサービスとの併用はできません。
- ◆有効期限を過ぎたものは利用できません。

有効期限：2018 年 5 月 31 日迄

料理の写真は全てイメージです

菊華

マラータン ワンタンと麻辣燙の 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ろうかというその時、突然メニューにワンタンと麻辣燙を加えたいと思い立った。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、元々儲けたいという無心。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売り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、呉王夫差が越を撃破し、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麵料理を作り「餛飩」と名付けという、暗に呉王夫差の無能さ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った。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忍を極めていた。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、平和な生活を願った。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。

麻辣燙は、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て、牛肉を商品として販売する他、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。

麻辣燙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べた。最初に、麻


辣燙の作り方を考え出したのは船員たちであった。彼らは船を縄で引く以外の余った時間に川岸で幾つか石を拾い、そこに鹽を置き、河の水を入れて、薪で火をおこし、鹽の中に野菜、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、皆で鍋を囲み、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、麻辣燙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「麻辣燙」の店は既に街の風景の一部となり、生活に欠かせないものとなっている。成都で生まれ育って数十年、麻辣燙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、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、味がしみ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助けで、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、香葉を添え、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。ワンタンと麻辣燙の過去と現在、それはともに単に客に満足感を与えるだけでなく、純粹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



The Gyoza 餃子専門店

餃子
を
メインとした
2H
食べ放題

お 2H 食べ放題
一人様
¥1,600 (税抜)
ご優待
2歳迄 無料
3歳～6歳 半額
学割
¥1,300 (税抜)
(学生証を確認する場合あり)
藤沢市湘南台 2-5-11 ウエストプラザ 2階
TEL:0466-46-3220
FAX:0466-46-7865



The Gyoza 餃子専門店

入店

お好みのスープを選ぶ。IHコンロの電源を入れる。

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、ワンタンをくっ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。くっつかないよう、2～3分に1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。

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。

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。

ベに自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にしてもGood! 四川風マラーおでんにも是非挑戦して下さい!

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。

心を変える言葉の力

私たちは職場をはじめ、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っ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ったおばあさんから教わった「ツキを呼び込む魔法の言葉」について紹介しています。

・いやなことが起こったら「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。

「ピンチやいやな出来事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、次の一手が浮かぶことも。それをタイムリーに行動に移すと、どんなことでも意外と簡単に乗り越えられるようになるものです。難題そのものに感謝して乗り越えようと、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、難が有ることは、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、心の中が「いやな思い」で満たされてしまいます。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も多いでしょう。そこであえて「ありがとう」という感謝の言葉を口にするだけで、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のでしょうか。

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、「今の生活があるものも、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った問題も、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のであれば、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、冷静に振り返った際に「あの出来事があったからこそ、今の自分がある」と思えるときが来るのではないのでしょうか。

[ニューモラル No. 572 号]

北京ダック、中国においてはアヒルを直火で焼いた料理を烤鸭(カオヤー)、焼鴨(シャオヤー)という。烤鸭の歴史は北宋時代にまで遡り、明代の小説『金瓶梅』にはしばしば烤鸭の名前が登場する。烤鸭の起源について、殷の宰相伊尹(紀元前1649年-紀元前1549年)が湯玉に献上した白鳥の炙り焼きを烤鸭の元とする俗説が存在する。

北京ダックは、その名前から北京発祥の料理と思われがちですが、実は南京から伝わった料理。

15世紀に明の永楽帝がアヒル料理の盛んな南京から北京に遷都した際に原型となる「叉焼鴨」が伝えられ、宮廷料理に採用された。このため、南京の別称である「金陵」を冠した「金陵叉焼鴨」とも呼ばれた。また、山東発祥説も存在する。

金陵叉焼鴨は固いアヒルの肉を柔らかくするために一度下煮をし、その後肉に大きなさすまたを刺して少しの時間火で炙る料理であり、現在の



北京ダックとは様子が異なっていた。金陵叉焼鴨が北京に伝えられた時、香ばしさと肉の柔らかさを追及するため、調理法に北方遊牧民の食文化の特色である「炙り焼き」の技術が加えられる。

現在は、中国に限らず、香港、台湾、シンガポール、マレーシア、タイなど中華系住民の住む地域に共通して見る事が出来る料理である。その知名度から世界各地の中華街で看板メニューになっており、日本の中華料理店でも提供する店がある。

いろいろな楽しみ方ができる北京ダック。湘南菊華大飯店では、北京ダックを思う存分味わうことができます。高級料理に舌鼓を打ちたい方は、ぜひお試し下さい。

北京ダックの由来

IPA アカデミー湘南台文化サロンの伊藤麻衣さんが第7回「説漢語、通中国」中国語スピーチコンテスト3位受賞

2017年12月10日、東日本漢語教師協会主催の第7回「説漢語、通中国」中国語スピーチコンテスト、東京大東文化会館にて開催されました。IPA アカデミー湘南台文化サロンに参加されている伊藤麻衣さんが同コンテストに参加し、見事3位に入賞しました！受賞作品を下記にご紹介します。

中国語と私の出会いは少し変わっています。私は中国に行った事はありません。また、中国の方と知り合う機会もありませんでした。

私には明日4歳になる娘がおります。娘が産まれて子育てに専念すると、仕事をしていた頃とは違い、なかなか出掛けることを少なくなります。社会との繋がりが無くなるのが寂しくて、何処か毎週出掛けられるところを探しました。私の住んでいる湘南台には菊華大飯店という中華料理店があります。主人とよく食事に出掛けていたその店で、チラシを目にしました。その中に「毎週火曜ランチを食べれば無料で中国語を教えてくれるサロン」がある事を知りました。美味しいランチと無料という言葉に惹かれ、すぐに電話をかけました。娘がまだ8ヶ月の頃でした。平日の昼間なので、一緒に学ぶ方々は年配の方が多く、赤ちゃんが一緒にでも温かく迎えて頂きました。

たまたま中国語と出会った私ですが、発音の難しさや言葉の合理性など中国語を学ぶのが楽しくて仕事再会した今でも、毎週中国語教室に通っています。

教室と一緒に学んでいる70代80代の方々がとても意欲的で積極的に教室に参加し、進んで検定を受ける袋に解発され、私も仕事や子育てを言い訳には出来ない、と今年は中国語検定3級を取得しました。素敵な仲間と素晴らしい先生に出会えて、週に1度の教室が私の楽しみになっています。

先生の話が面白く脱線ばかりでなかなか教科書は進みませんが、中国の文化や食事、風土や人柄など、より深く中国語を学んでいると思います。

今の私の目標はいつか中国に行き、値切って買物をする事です。





菊華惣菜館 新商品

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、15日、25日10倍ポイントデー ★★★★★