



黒ゴマ冷麺



ジャージャー麺



高菜冷麺



海鮮冷麺

## 2018 夏 納涼会プラン

2018年7月1日～8月31日

料理長おすすめのコース料理に、お得な飲み放題プランの組合せが可能な、夏限定のお得プランです。家族での団らんはもちろん、ビジネス関係の会合や会社の親睦会など、夏のひと時をにぎやかに演出します。

納涼会や親睦会など各種ご宴会に最適



- 前菜5種盛り合わせ
- 伊勢エビの黒胡椒陶板焼き
- 北京ダック
- パイナップルと鶏肉の黒酢炒め
- 翡翠餃子&フカヒレ蒸し餃子
- 牛肉のオイスターソース炒め
- カニ入りフカヒレスープ
- 伊勢エビの黒胡椒陶板焼きソース和えご飯
- 本日のデザート

※ご注文は3名様より

家族大歓迎

通常一人様 5,800円(税込) → 3,980円(税込)

納涼コースご注文の方限定  
7月1日～8月31日

飲み放題2時間

お一人様(税込) 1,620円(税込) → 980円(税込)

ビール、日本酒、焼酎、紹興酒、梅酒、ウイスキー、ソフトドリンク、ノンアルコールビール、各種サワー

Seasonal Information

KIKKA CHINESE RESTAURANT  
菊華大飯店  
老舗中華・海鮮・フカヒレ専門

2018年6月～8月  
June ~ August



当店の地図・店舗情報をケータイ・スマホで見る



The Gyoza  
手作り餃子&四川風マールーおでん専門店

の楽しみ方



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。くっつかないように、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。

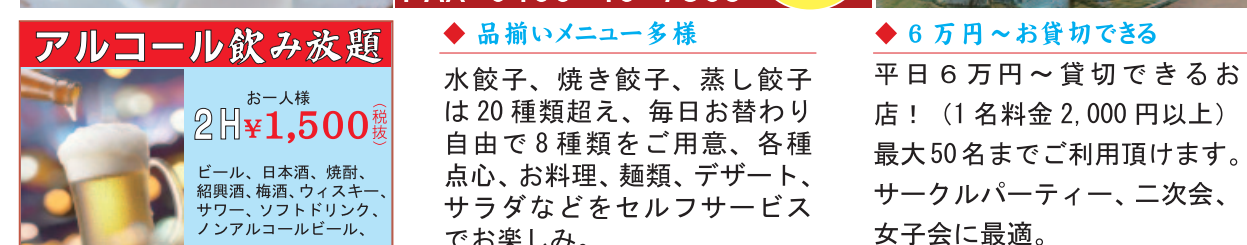
8種類の自家製調味料をご用意。自由にカスタマイズして下さい。

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。

ズに自家製麺を入れ、担々麺やジャージャー麺にしてもGood! 四川風マールーおでんにも是非挑戦してみてください!

最後はデザートやコーヒーをお楽しみ下さい。







## 蘭州ラーメンの 記憶

90年代生まれの人々の晩婚化、高齢出産化が進み、70年代、80年代生まれの人々の青春はもはや過ぎ去ってしまったかのようで、些かの懸念、追憶、そして、感傷と苦い思いを感じる。

青春と聞いてあなたが真っ先に思い出すことは何だろうか？生粋の蘭州人にとって、それは南北を山に囲まれた小さな町か、それとも止めどなく流れる黄河か、また、町のあちこちに点在する小さな酒場か、それとも真夜中の哀愁漂う歌声であろうか。私たちはここで生まれ育ち、最も天真爛漫な一面を故郷に残し、この町で喜び悲しみ、酒に酔い、青春時代特有の憂いや心の傷を歌った。そして、町を離れてからも、常に故郷への思いを胸に抱き、故郷の人々、物、過ぎ去った日々を懐かしく思い出す。過ぎ去った青春の思い出が楽しい思い出が苦い思い出か、また、南から北へ向かう緑色の列車の行く道がどのようなものであったか、そんなこととは一切関係なく、誰もが青春を振り返る時、唯一心を和ませ、温もりを感じさせてくれるのは、香菜を散らした熱々の牛肉麺であろう。一杯の麺には、残る者と去る者それぞれの想いが詰まり、決して消えることのない故郷への想いに繋がっている。


蘭州の子供の人生は正に一杯の麺から始まる。やっと言葉を話し始めるかどうかという子供たちのほとんどが蘭州牛肉麺の恩恵に与ることになるのだが、これは往々

にして母方の祖母によるところが大きい。毎朝、日が昇る頃に目を覚まし体操を終えた祖母が外で牛肉麺を買って来る。鍋から漂う牛肉と香菜、にんにくの芽の香りが部屋を満たす。お腹を空かせた子供は涎を垂らさんばかりの様子でそれを見つめ、祖母が碗に取り分けてくれるのを待っている。そして、一家揃って麺をすする。蘭州の一家団欒の朝はこうして始まる。

私はこんな朝を何度過ごしてきただろうか。今はもう祖母が麺を食べさせてくれるのを待っている子供ではない。高校生になり、自らの夢に向かって突き進もうとしている。苦しい勉学の日々、もしあの時の一杯の牛肉麺がなかったら、つまらない暗い毎日を過ごしていたことだろう。蘭州の高校生であった人なら誰しもこのような経験があると思う。先生が教壇に立ち、学生たちに一所懸命勉強して蘭州を離れるのだと懇々と説き、学生たちは懸命に勉強をするか或いは勉強しているかのように装う。が、実際は、早朝学習の前の朝練の間にこっそりと抜け出し、学校の隣の食堂へ行き牛肉麺を大口で食らっていた。確かに浅はかで身勝手な反逆的な行為ではあったが、一杯の麺を食べるその時間は、永遠に心も身体も温まり生きている実感が持てるそんな時間だった。

時の流れを経て、ある人は蘭州を出て大都市で大きな夢を叶え、またある人は蘭州に残り古い伝統を受け継ぎ、一杯の牛肉麺を食べ、ありふれた一日を始める。蘭州を離れた人々はそれぞれに違う生活を送り、境遇も異なる。彼らは故郷を思う時、故郷の一杯の麺の味を懐かしく思い出す。蘭州の人にとって、牛肉麺と青春の思い出は決して切り離すことができない「郷愁」なのだ。

(上記文章の原文は中国甘肃省交通放送の投稿文より引用)



### 菜根「壇」

波浪兼天、舟中不知懼、而舟外者寒心。猖狂罵坐、席上不知警、而席外者咋舌。故君子身雖在事中、心要超事外也。

### (十五)

波浪の天を兼ねるや、舟中懼るを知らず、而して舟外の者は心を寒くす。猖狂坐を罵るや、席上警しむるを知らず、而して席外の者は舌を咋む。故に君子は、身事中に在りと雖も、心は事外に越えんことを要するなり。

逆巻く波が天のよう覆い被さってしまうと、舟に乗っている人は怖さを感じないが、外で見ている者は心を震え上がらせる。

猛り狂う者が宴席で罵倒しだすと、同席している者はそれを戒めないから、周囲の客は苦々しく思う。

だから、上に立つ賢い者は、その身が渦中にあっても、心は高く置いて冷静に対処する必要があるということ。

つまり、達人は自分を失うようなことが無い様に群れる事を差し控えておく方が良いが、仮に渦中にあっても付和雷同することが無い様に心しておこう。

## 故人を偲び 思い出を語ろう 法事プラン



※影膳をサービスいたします。 ※お子様御膳をご用意いたします。 ※お土産、返礼品を承ります。1,620円(税込)～



- 蓮花コース

  - 前菜 5 種盛り合わせ
  - 銀杏とエビの胡瓜入り炒め
  - 春巻とコーンかき揚げの盛り合わせ
  - 湯葉と季節野菜の蟹肉入り炒め
  - チリアビと豚角煮の煮込み
  - 蟹ミソ入り豆腐煮込み
  - 蓮の葉チマキ
- 10 品料理

お一人様 / 5,400 円 (税込)

ご注文は 4 名様より
- 10 品料理

お一人様 / 5,400 円 (税込)

ご注文は 4 名様より



- 菊花コース

  - 前菜 5 種盛合わせ
  - ミル貝のボイル白髪ネギ和え
  - 牛ヒレのトウチ炒め
  - フカヒレ姿煮
  - 渡り蟹と春雨の特製土鍋煮込み
  - 十八羅漢精進煮込み
  - クリーム入り梨団子
  - 生ウニ入りフカヒレスープ
- 11 品料理

お一人様 / 8,640 円 (税込)

ご注文は 4 名様より
- 11 品料理

お一人様 / 8,640 円 (税込)

ご注文は 4 名様より

## 菊華特選お土産・暑中お見舞いギフト特集 ¥580～

 <p>① 豆餡月餅 (6 コ) 580 円 (税込 626 円)</p>	 <p>② 豆餡月餅 (9 コ) 780 円 (税込 842 円)</p>	 <p>③ お菓子詰め合わせ (5 コ) 950 円 (税込 1,026 円)</p>	 <p>④ 月餅詰め合わせ (10 コ) 1,800 円 (税込 1,944 円)</p>	 <p>⑤ お菓子詰め合わせ (10 コ) 1,600 円 (税込 1,728 円)</p>	 <p>⑥ お菓子詰め合わせ (15 コ) 2,200 円 (税込 2,376 円)</p>
ご注文受付先 <b>菊華食品館</b> 神奈川県藤沢市湘南台 2-16-18					
予約電話 0466-53-8188 FAX 0466-53-8189					

## 中国語サロン生について

今年5月4日で80歳になりました。……年前に張超社長に菊華大飯店のお客様サービスとして中国語教室を提案しましたら社長は快く実行してくれました。

生徒は高齢者が予想されたので「教室」ではついていかれなくなるので、楽しい雰囲気で中国語に馴染みたいとの気持ちを考えて社長は「サロン」と名付けてくれました。

「サロンは楽しまなければなりません」サロンに落伍者があればサロンでなくなります。

従って、王先生に始まり、劉先生、孔先生、尹先生他歴代の各先生には、60歳代から85歳代位のすぐ忘れる難しい生徒を相手に非常に苦勞をし、努力して「楽しいサロン運営」をして頂いていることに感謝しています。サロン参加者は藤沢、戸塚、相模原等の遠方からも参加されています。お互い人間関係も非常に楽しいサロンになりました。若い方より意欲ある方は別のクラスで本格的に習い、私等は「ザ

ルで水を汲む」ごとく3つ覚えて3つ直ぐに忘れて、零だけが少しずつ貯まるようなもので、未だに初歩から一歩も前に進みません。

しかし確実に「老化防止」になっていることは間違いないですね。

私は5月4日(誕生日)から11日まで一人で長野県安曇野市～上高地～岐阜県高山市～白川郷～下呂温泉～静岡御前崎～三島市～箱根～大磯～戸塚(自宅)へ8日間回る時に外国人観光客だけでなく、度々中国語を使う機会があり中国人を見つけると、中国人ですか？どこから来たの、写真とってくれない等の単語とジェスチャーが通じると嬉しくなり、もっと若いうちに早く習っておけばなーと思ったりもしました。

亀の歩みで先ずは急がず焦らず、「より楽しいサロン」作りを先生方の協力を得て話し合い皆で作って行けたら良いなと感じています。皆さん気楽にサロンに遊びに来てください。

サロン生 臼井晴雄

## 魚 香 肉 絲 の由来

四川料理といえば辛いもの。その中でも、代表的な家庭料理として、昔から庶民に広く親しまれているのが、「魚香肉絲(豚肉のビリ辛炒め)」だ。その字面から、魚料理なのか？と誤解する人もいると思うが入っているのは豚肉のみ。魚は一切使われていない。ではなぜこのような名前が付けられたのか？その謎を紐解くと同時に、誕生の由来に迫ってみよう。いつの時代か定かではないが遥か昔、今の四川省成都市に商売人の一家がいた。彼らは魚が大好物で、毎日魚を食べるだけでなく、魚に合う調味料の研究を日々行っていた。その多くは魚の臭みを取るためのもので、ネギ、ショウガ、にんにく、酒、酢、醤油などが主だった。そんなある日、妻が夕食の支度をしようとし

たところ、ふと昼に作った魚料理のタレが残っているのを目にした。妻は調味料を無駄にすまいと、それで豚肉の炒め物を作ったのだ。しかし作ってみたのはもの、美味しいかどうか、自信がなかった。そこへ帰宅した主人がその料理を食べると、「この料理はどうやって作ったんだ!？」と妻に詰め寄った。やはり不味かったのかと妻が狼狽すると、事実はその逆。あまりにも美味かったから聞いたのだという。妻が一部始終を話すと、2人はその調味料をあらゆる料理に応用してみることに。するとどれもこれもすこぶる美味い。そこで、魚料理に用いた調味料を使ったことから、「魚香」と名づけ、やがて四川、全国へと広まっていったのだ。魚香肉絲やほかの様々な「魚香」料理を、一家の妻に倣って、一口残らず平らげに行こう。

## 夏の飲食についての豆知識

呉 立志

暑い夏を乗り切るには飲食に気をつけることが大切です。20年にわたる調理師としての経験から、夏の食事で心がけるべき点について、いくつかご紹介させていただきます。

**A. 苦味のある食べ物を積極的にとる**

苦い食べ物はさほど美味しくはありませんが、夏に最適な健康食品といえます。苦味物質には、コーヒーやお茶に含まれるカフェイン、カカオ豆に含まれるテオブロミン、ゴーヤに含まれるモルデシン、柑橘類に含まれるナリンジンやリモニンなど様々な種類があり、体を冷やす、血行を促進する、血管を広げるなどの作用があります。夏の土用にゴーヤやノゲシを用いた食べ物食すと、うっとうしい気分がすっきりするだけでなく、脳の覚醒や食欲増進、健胃作用も期待できます。当菊華大飯店でも、季節料理としてゴーヤを取り入れ、伝統的な中華料理の美味しさはそのままだに、心を込めて調理した“ゴーヤチャンプルー”を新メニューとしてご提供しております。是非ご賞味ください。

**B. ビタミン、塩分、カリウムの補給に注意する**

気温の高い季節は新陳代謝が活発になり、ビタミン類が不足しがちになります。スイカ、キュウリ、トマト、豆類及びその加工品はビタミンとカルシウムを豊富に含む食材としておすすめです。また、夏は汗をたくさんかくことで、体内の塩分とカリウムイオンが失われやすくなります。カリウムの不足は食欲不振や倦怠感を引き起こすため、塩分を適宜補給し体内の塩分バランスを保つことに加え、カリウムを多く含むイチゴ、ライチ、桃、長葱、芹菜、青菜などの果物や野菜をたくさんとるようにしましょう。当店ではランチタイムに無料サラダバーを設置し、新鮮な野菜と果物をご提供しております。是非皆様の健康維持にお役立てください。水分補給には、暑さを和らげると同時にカリウムを補給できる冷茶が最適です。当店では体に優しく健胃作用のある自家製冷茶をご用意しておりますので、あわせてご利用ください。

**C. 夏の栄養補給に適した粥**

中国では古くより粥を“世界で最も優れた栄養食”と呼び、清代章穆の《飲食調疾辯》には“粥は滋養を補い、万病に効く。病に依じて、果物、野菜、魚、肉と薬と一緒に煮込み食すれば、正に医食同源、その効果は更に高まる”と記されている。粥を食べれば胃腸の調子が整い、食欲が増し、体に必要な栄養分が補えるだけでなく、使用する材料によって病気の予防効果も期待できます。菊華大飯店の姉妹店菊華飲茶館では、この夏新たに粥のセットメニューを始めました。是非一度お試しください。



呉 立志(ご りつし)

高級中華調理師。1993年4月調理師学校に入学し、調理師としての第一歩を踏み出す。1994年5月より遼東賓館に勤務。2006年6月シンガポールに渡り、調理師として研鑽を積む。2011年4月より湘南菊華大飯店勤務。2014年1月より同店副料理長を務める。