



開店記念号

2004年5月

発行者

リトル・スター・レストラン
www.little-star.ws

インターネット無線スポット



あります。

リトル・スター

レストラン 開店!

六月一日、三鷹駅南口
中央通りにオープン



ふだん着の、ごちそう。

二〇〇四年六月一日、三鷹駅南口中央通りに、新しいお店がオープンします！

その名もLittle Star Restaurant(リトル・スター・レストラン)。心と体がほっとする、毎日食べても飽きない食事と、ゆっくりとくつろげる空間をご用意しています。

駅から歩くと、二〜三分。酒店「ヒロヤ ショップ」とおもちゃ店「ふちや」のあるビルの上階です。少し古めかしいエレベーターで三階上がると、古いガラスのはめ込まれた引き戸が味わい深い、リトル・スター・レストランの入り口です。

お店は十一時三十分オープン。ランチにはじまり、ティタイム、ディナータイム、バータイムと表情を變えつつ、ずっと開いています。ごはんはもちろん、自家製のデザートや果実酒もおいしいですよ。

ふだん着を着るような気軽さで、おいしいごはんを食べに来て下さい。過ぎてしまえば忘れてしまふような「なんでもない日」を、食事でちょっとあわせにする。リトル・スター・レストランは、「ふだん着の、ごちそう」でおもてなします。



〒181-0013
東京都三鷹市下連雀 3-33-6
三京ユニオンビル 3F
tel+fax:0422-45-3331
web:http://www.little-star.ws/

小星★人語

数年前、インドとネパールを旅しました。▼インドでは毎日、あちこち食べ歩きました。本場のスパイシーなカレーを味わう、楽しい毎日でした。▼しかし国境を越えると、そこはまさに別世界。チベット民族が多く暮らすネパールでは、チベット料理の食卓が多くあります。蒸し餃子(モモ)やトックパ(温麺)など、癖が少なく穏やかな味わいの料理が多いことが、チベット料理の特徴です。どこか懐かしい味わいに、心よりの体が先に「ほっ」といいました。▼ネパールでは、チベットの家庭料理を出す、一軒の店に通いました。チベット人のおばちゃん

が切り盛りする、看板のない小さな食堂。「コックを雇っても、あたしが見張っているから、うちの味はずっと変わらないのよ」と、笑顔の可愛いおばちゃんはいました。▼お店をやるう、と考えたときに、このチベットの小さなお店のことを思い出しました。さりげない、素朴な家庭料理を、手をかけて作ってある。毎日食べたくなる、体がほっとする味。▼帰国の前日、そのお店の名前を知りました。壁に掛けられたメニューに小さく書き入れられた店名はLittle Star Restaurant。小さな星のレストランは、誰の心にも輝く、懐かし★星でした。▼東京、三鷹に開店するLittle Star Restaurant(リトル・スター・レストラン)。三鷹に輝く小さな星を目指してがんばります。よろしくお願ひします。(麻)



夜ごはんセット

好きなおかずはプラス300円で
ごはん・おみそ汁・おつけもの
食の一丁上がり！です。(写真はアスパ
ラの肉巻き揚げを夜ごはんセットにしたもの)



ポテトサラダ
砂肝とレバーの冷製
自家製がんも
季節のやっこ
厚焼き卵
そぼろ肉じゃが
鶏の唐揚げ
豚の角煮

定番8品

いつでも食べられる、安心の「いつもの」

Dinner Time
~ティータイム~
18:00~23:00
(ラストオーダー)

日本とアジアの家庭料理、食事に合うお酒。
旬のおいしさを、あの手この手で召し上がれ！
ごはん派には「夜ごはんセット」がオススメ。



ごはんにあう、お酒を色々...

利き酒師もおりますので、お気軽にご相談下さい。

- 生ビール 黒ラベル..... 480円
- エビス黒..... 550円
- 瓶ビール エビス(中瓶)..... 600円

焼酎..... 500 ~ 700円

(盛若・富乃宝山・三岳・長雲・鳥飼など)

日本酒..... 500 ~ 700円

(澤ノ井・浦霞・竹鶴・喜久酔・黒牛など)

自家製梅酒・3種類あります！

ワイン・カクテル・その他いろいろ！

Bar Time ~バータイム~ 23:00~24:30頃

終電ギリギリまで飲みたい人、集まれ
2件目としても寄っていただけ、ゆったり営業時間です。

お酒を楽しむ
大人の時間。
軽食あります。

ご飯は食べ過ぎたけど、口寂しい。
締めのお酒を飲みたい、という方のために
軽食をご用意してお待ちしております。



Lunch Time
~ランチタイム~
11:30~14:00頃
(売り切れまで)

永遠の家庭料理の定番2品と
季節ごとの日替わりごはん。
毎日来ても、飽きません。



日替わり定食(2種)..... ¥850
季節ごとに食べたいごはんを定食と
丼ものでお出しします。小鉢とみそ汁・
ドリンク付き。

チキンカレーセット..... ¥850
コクのあるチキンカレーに、季節の野菜
をたっぷり添えて。小鉢とドリンク付き。

ハンバーグ定食..... ¥850
「お母さんのハンバーグ」。付け合わせは、
季節の野菜。小鉢とみそ汁・ドリンク付き。



ネルドリップのコーヒーと
丁寧にリーフで入れた紅茶。
素朴な旬のケーキもどうぞ。

Tea Time ~ティータイム~ 13:30~18:00頃



チーズケーキ..... ¥850
しっかりとチーズの味がする。
一年中いつでも食べたいバイ
クドチーズケーキです。



パウンドケーキ..... ¥850
気どらずに、手でもってぱく
りと食べてください。どこか
やさしい素朴な味わいのケー
キです。(写真はオレンジのパウンドケーキ)

ドリンクメニューも
いろいろ
こだわりのコーヒー・紅茶は
おかわりから半額です。

軽食もあります。
おにぎりセットとホットサンド
イッチセット。どちらもほっと
する味です。



特集

リトル・スター・レストランには、
「定番のごはん」と「旬のごはん」があります。

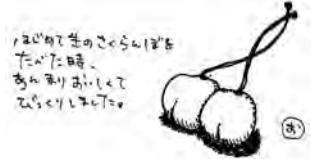
旬なお話

桜桃忌によせて

私は太宰治が好きです。ファンというのはおこがましいほど、作品はあまりたくさん読んでいませんし、よく知らないのですが。一番最初に手にしたのは、「人間失格」。母がいつ入手したか覚えていないというその文庫本は、カバーがとれてかなりくたびれていました。中学生だった私は、今思えば素直な読み方をしました。たぶん、この年頃に太宰にはまった人の多くが感じるであろう感想を持ちました。自分を主人公に重ね、共感する。それ以来、「人間失格」は私の好きな本になりました。何年かおきに読んでいますが、読むたびに感想が違います。この本によって、同じ本でも読む時によって違う顔を持つものだとすることも知りました。本は作者の手を離れたら、読者のものになる……。

六月十九日は、太宰が生まれた日であり、奇しくも亡くなった日（正確には遺体が見つかっただ日）でもあります。何度も死のうとして死ねなかった太宰は、この三鷹の地で入水心中をしました。本当のところ、彼は死ぬ気などなかったのではないかと、私は思っています。その時は本気だったかもしれないけれど、どうせ死ねないよと、心のどこかで高をくくっていたような気がします。三鷹は太宰が晩年を過ごした地です。玉川上水に命を取られてしまった彼をしのんで、毎年六月十九日には桜桃忌が行われます。場所は禅林寺。ここに太宰が眠っているのです。初めてこのお墓をお参りしたのは、やはり中学生の頃。同級生のお父さんの告別式に、担任の先生と学級委員二名で参列した後のことでした。先生がせっかくだからと連れて行ってくれました。普通のお墓でした。なんだか不思議な感じがしました。中学生の私にとって、作家などというものは遠い存在で、お墓と言われてもびんときませんでした。桜桃忌には参加したことはありませんがこの時期たいてい、太宰の作品を読みます。「人間失格」「斜陽」「津軽」「御伽草子」そして桜桃忌の名の由来となった「桜桃」。昨年、久々に太宰のお墓にお参りました。桜桃忌の後のことで、たぐさんのお供え物がおかれていました。墓石にはネックレスのように、さくらんぼで作った輪がかけられています。その光景はなぜかほほえましいものでした。ちょうどすぐ近くに桜の大木があり、春にはきれいな花を咲かせていたのを思い出しました。

今年ほどの作品を読みましようか。（深澤）



インタビュー

■オープン記念プレゼント実施中！
リトル・スター・レストランではオープンを記念して、プレゼントキャンペーンを実施中です（なぐり次策終了）。特に六月十三日までの間は、ディナータイム（18：00ごろ）に、来店のお客様、毎日先着十名様に店のオリジナル手ぬぐいをプレゼントいたします。ご来店をお待ちしております！

■行本詩展

～六月三〇日まで～
リトル・スター・レストランの看板を作ってくれたアーティストのひとり、行本詩麻さんの作品をお店に展示しています。期間中は様々な作品が増えたり減ったり、入れ替わり登場する予定。何度か足を運んでいただいても楽しんでいただけます。あたたかさとお興行のある行本詩麻さんの作品を、ぜひご覧下さい。

編集後記

とにかくようやく入稿にこぎつけました。内装工事が終わってこのかた、ホントに忙しい毎日でしたが、こうして初めての「毎月新聞さほん」を作ることが出来ました。とはいえ、出来に関しては個人的には60%くらいでしょうか。また開店前ということもあってなかなか満足いく写真が撮れませんでした。それでも、少しでもみなさんに私達のお店の雰囲気を感じてもらえれば幸いです。しかし、お店をやりながらこれを作っていくのはかなりの大変さです……うーん（苦笑）（お）

毎月新聞さほん
リトル・スター・レストラン発行
編集人 宮崎麻美 深澤圭子
デザイン okayan(gamesa-studio)
協力 石井拓也 行本詩麻



回転しながらピースをするダクロ
画/宮三郎