

どのお店でも、そのお店の「顔」になるブレンドコーヒーがあります。豆の種類、煎り方、そして配合の割合、きっとどのお店も苦労されてお店ならではの味を作り出しているでしょう。だからコーヒーを飲む時いつもブレンドコーヒーを注文します。そのお店の想いみたいためがそこにつまっているような気がするからです。

リトル・スター・レストランのオリジナブルブレンドコーヒーは、オープン以来、その度々ネルドリップで抽出、出来るだけいいねてをお出ししているのもあってたいへん好評いただきましたが、秋冬と寒い季節、よりコク味、苦味がしつかりとした、深みのあるブレンドに新たに作り直しました。

ベースになるコロンビアをまずは一段階深い煎りに、ブラジルを入れてやることによって足りなかつた苦味を加え、そして僕自身、コーヒーっておいしいとはじめて思ったタンザニア(キリマンジャロ)で香づけしてみると、おもむろに必要な分だけミルク、お砂糖と加えてあげれば、コーヒーが出来上がりました。

ストレートで飲むのは苦手、いつもは砂糖やミルクをお使いの方も、まずはなんにも加えずにちょっと飲んでみて下さい。それか

ら、おもむろに、必要な分だけミルク、お砂糖と加えてあげれば、きっとコーヒー本来のおいしさが十分に生きました。あなたにぴったりなコーヒーになるはずです。ランチでも同じブレンドをお出しますので、ぜひお試し下さい。(お)

# あなたにひとつ ブレンド コーヒー!

# 新聞ごはん

第9号

2005年2月

発行者

リトル・スター・レストラン

インターネット無線スポット



あります。

「毎月新聞ごはん」は、リトル・スター・レストランが発行している新聞です。



## 小星人語

冬は空気の透明度が高く空が澄んでいます。そのうえ冬の星座は明るい一等星や二等星が多いので、星空観察にはぴったりな季節なのですが、小学生の時、初めてプラネタリウムを見ました。満天の星を眺めていると、心地よさにいつしか眠くなり、ウトウトと居眠りをしたことを憶えています。母方の田舎である熊本に行ったときには、畑の中に立ち、妹と天の川を見上げました。はっきりと天の川を見たのはこのときが初めて。「どれが織姫と彦星?」妹に問われ、私には見つけられなかったのですが、尾瀬に行ったら高校生の時、夜、山小屋を出て木道に横たわる、いくつもの流れ星を数えることができました。草の匂い、虫の声、湿原を渡る風の音…。特別な夜のような気がしました。日本で唯一、南十字星の見える島沖縄の波照間島では、星空観察タワーから雲を眺めました。台風が近づく夜空にはたくさん雲が流れていたけれど、雲間から見え隠れする星々は、力強く光っていました。▼国立天文台の近くという住環境のせいか、無意識にお店の名前を意識しているのか、最近は星空を見上げることが多くなりました。

た、国立天文台の近くという住環境のせいか、無意識にお店の名前を意識しているのか、最近は星空を見上げることが多くなりました。▼昔から特に星空を見ることが好きだったわけではないのに、思い返してみると、数々の印象的な星空の思い出。なぜか夏の思い出ばかりですが、寒さをしらえて見上げる澄んだ冬の星空も、これから思い出には加わっていくことでしょう。(麻)

店には手作りの小物があります。看板制作を始め、いろいろ手伝ってもらつた行本氏と中澤氏の手によるものです。

オープン前から行本氏には灰皿の製作をお願いしていました。スタッフに喫煙者がいないので、なかなか頭がいかないので、そんな私たちも納得の品ができあがりました。葉っぱをかたづた灰皿は銅でできているので、小さいながらもずっしり重みがあります。

鉄で出来た箸置きは、昨年、当店で開催した中澤氏の展示のときに見つけたもので

す。展示物は土に燭台だったのですが、その中に箸置きがありました。ワッシャーを加工して作ったそれは、シンプルですが安定感があり、とても気に入り、迷わず購入しました。

これらの本格的な小物がある一方で、もつと単純な手作り小物があります。それはコースターです。手作りといっても、大げ

秋摘み紅茶  
入りました。



### コースター

緑色は、ミヤザキとカザワの好きな色。少し懐かしい感じのする柄です。フェルトは端がほつれず、厚手なので便利です。



### 箸置き

こちらは鉄を叩いて作ります。デザインだけでなく、使いやすさも魅力です。普段は箸置きなど使わない人も、たまにはどうですか。

さてなく、ちょこっと作れるもの。私は以前から小物を作るのは好きでした。そこで下北沢でみつけた古布に、フェルト地をつけて、コースターにすることにしました。基本的に手縫いが好きですが、今回は数ヶ数です。ミシンを使います。しかもうちのは直線縫いしかできません。ひたすら、ただただ縫つていって完成したのが、今ある姿です。ちなみに、メニューの「オーバー」も手作りです。

地味ながら、当店こだわりのこんな小物たち。手作りならではのぬくもりを感じいただけたらと思います。(吉)

**小さな星つきすきま。**



インドの紅茶、ダージリンは、年に三回のクオリティシーズンがあります。ファーストフラッシュ(春摘み)、セカンドフラッシュ(夏摘み)、そして、今が旬のオータムナル(秋摘み)。

オータムナルは、セカンドフラッシュよりさらに水色は濃くなり、味も深みをします。ダージリンの中でも一番しっかりした紅茶で、個人的には一番好きです。当店では、十一月に摘まれた三つの農園のものをお出ししています。メニューには載せていませんが、引き続きセカンドフラッシュをお出ししますので、ご希望の方はスタッフまでお申しつけください。

農園でも違いがありますが、セカンドフラッシュとオータムナルを飲み比べてみてはいかがでしょうか。

甘いやくよかな香りと、深くコクのある味わい。しっかりとじた飲み応えの紅茶です。



### マーガレットホープ農園 (DJ-545)

水色は、透明感のある赤いオレンジ色。繊細で豊かな香りと、爽やかな味わいの紅茶です。



### タルボ農園 (DJ-734)

甘いやくよかな香りと、深くコクのある味わい。しっかりとじた飲み応えの紅茶です。

ラ  
ンチはセットメニューのみですが、定番のチキンカレー、ハンバーグ、日替わりメニューの全てに必ずセットとしてついてくるおかず、それは小鉢とお漬け物です。小鉢のお話はまたの機会にするとして、今回は少しだけお漬け物の話をしたいと思います。

リトル・スター・レストランでお出ししているメニューは、小鉢や付け合わせも含めて、ほぼ全てがお店で手作りしているものばかりです。けれどもたまに、「檜原村のさしみこんにゃく」などか、カレーにつける福神漬けだとか、お店で作っていないものをお出しすることもあります。

そんな中で開店当初、お漬け物は、お店で漬ける自家製のぬか漬けと市販のお漬け物を、盛り合わせてお出ししていました。ぬか漬けは嫌いな方もいらっしゃるだろうし、様々な種類があつた方がよいと考えたからです。

けれどある日、ランチ後のお皿を見て



い冬の間は、白菜の一夜漬けや大根の梅しそ漬け、醤油漬けなどが活躍していました。春から秋にかけては、ぬか漬けや塩もみをメインにお出ししていました。ぬか漬けが漬かりにくくしてしまった。ぬか漬けは美味しい方いらっしゃるのですが、お漬け物は栄養もあり、ごはんと一緒に食べたいです。(麻)

# ソムリエ

★今月のお題★

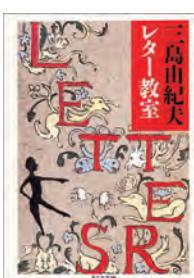
テーマに応じたお薦めの本を紹介する「本のソムリエ」。世間ではチョコレートや告白が飛び交うこの季節、ソムリエたちの「告白」は?



『魂がふるえるとき』  
宮本輝編 文春文庫



『ツ、イ、ラ、ク』  
姫野カオルコ 角川書店



『三島由紀夫レター教室』  
三島由紀夫 ちくま文庫

この思いをどうやって伝えようか。直接目の前にしたら、きっと言葉につまってしまう。電話は近いようで遠いようで、ちょっと不安。メールはどうだろう。日常になったとはいって、なんとなくあじけない気がしてしまう。そうだ、やっぱり手紙にしよう。告白するには、手紙に託すのが一番よい。どうせ書きながら、あいさわかな便箋を広げ、ペンを手に取る

あまりに単純なことなので、見過してしまった気持ちがある。素直になつてみればなんといふのない事実。恥ずかしくなつらいに王道のパターン。それを認めたくない、複雑に考え、ジタバタして、信じられないくらいに回り道をすることがある。素直になるのには勇気がいる。単純な気持ちはじめ、伝えるのは難しく、けれど美しい。

宮崎麻美  
yukiko miyazaki

深澤圭子  
keiko fukazawa

宮崎麻美  
yukiko miyazaki

深澤圭子  
keiko fukazawa

宮崎麻美  
yukiko miyazaki

## 小さな星のごはん、 小さなこだわり。

vol.07

### 残さず食べて欲しい、 お漬け物のモンダイ。

お店の漬け物の味の好みは塩分控えめ、漬け物としてはあります。さりとしているので食べやすかったのかも知れません。

「必ずセットされているものなのだから、残さず食べて欲しく！」

そうして今、お店でお出しがてるお漬け物はほぼ全てが自家製になりました。春から秋にかけては、ぬか漬けや塩もみをメインにお出ししていました。ぬか漬けが漬かりにくくしてしまった。

ぬか漬けは美味しい方いらっしゃるのですが、お漬け物は栄養もあり、ごはんと一緒に食べたいです。(麻)

fukazawa's choice

この思いをどうやって伝えようか。直接目の前にしたら、きっと言葉につまってしまう。電話は近いようで遠いようで、ちょっと不安。メールはどうだろう。日常になったとはいって、なんとなくあじけない気がしてしまう。そうだ、やっぱり手紙にしよう。告白するには、手紙に託すのが一番よい。どうせ書きながら、あいさわかな便箋を広げ、ペンを手に取る

# 旬な話

三月の雪



この冬こそ暖冬かなと毎年思うのですが、やはりちゃんと寒さはやってきます。冬があまり好きでないうえに、年々寒がりになつてく私にとって、つらい季節です。家路につくのが深夜なので、よけい寒さがこたえます。

雪国の人にとって、雪などというものは日常なのでしょうが、東京に住んでいると人々はいろいろな思いを抱くでしょう。交通機関の心配をしたり、慣れない雪道を歩くのに手間取ったり。私は雪が降るとわくわくします。昨年末のお店の最終営業日は雪でした。朝、窓の外を見ると雪が降っていました。驚きつつ、ちょっとうれしくもあ里。それから家を出るまで、五回くらい窓の外を確認してしまいました。ほんとに雪だよね。と。そしてベランダの手すりに小さな雪がるまを作つて出かけました。

東京ではあまり雪が降らなくなつてしましましたが、雪の思い出はいくつかあります。一番印象的なのが、小学校の卒業式のことです。その前日。三月の下旬だというのに、大雪だったのです。とはいっても、雪が降つた日のことをよく覚えていません。覚えてい

た。肩からかけた赤いポッシェットもお古です。けれど、靴だけは、その日のためにきれいな薄いグリーンのフラッシュユーズを買いました。ところが、一面雪景色です。しかたなく、学校へは長靴をはいていきました。校門の前に写真をとる時だけ、新しい靴をはきました。

ところで、当店では、六時に照明を落として、デイナータイムモードにはります。オープンして数ヶ月は、まだ外は薄明るかったのですが、秋になり、冬になると外は真っ暗。とりあえず、間接照明だけは、少し早めにつけていました。ところが先月のある日、同じ時間に外がいつもよりも明るく感じました。その後数日、やはり明るく、日が昇ったことに気づきました。二月は、番寒いような気がしますが、立春も過ぎ、春が少しづつ近づいているのだなあと、しみじみ思いました。それでも、三寒四温というようにまだまだ寒い日もあるでしょうし、もしかしたら(?)三月の雪がみられることがあるでしようか。早く暖かくなつて欲しいなと思いつつ、それはそれでちょっと楽しみだたりもします。(圭)

るのは翌日の卒業式のこと。気持ちはいいのですが、すっかり雪が積もつていました。正確にはわかりませんが、セシシマートルは積もつていました。当日、私は、母が昔着いたシックなグリーンのワンピースを着ました。肩からかけた赤いポッシェットもお古です。けれど、靴だけは、その日のためにきれいな薄いグリーンのフラッシュユーズを買いました。ところが、一面雪景色です。しかたなく、学校へは長靴をはいていきました。校門の前に写真をとる時だけ、新しい靴をはきました。

**■マチともの語り作品集発売中!**

本紙「本のソムリエ」コーナーでソムリエをして下さっている友人、稗島ゆう子さんの作品「ダイビング☆ピンク」が掲載された本、「マチともの語り作品集」が九天社より発売されました。福岡を舞台にしたマチの物語、短編集です。興味のある方、稗島さんのソムリエっぷりに心惹かれた方、ぜひご覧下さい。



■ホームページが携帯電話対応になりました。

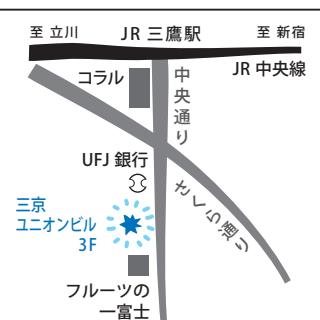
当店のホームページが携帯電話にも対応いたしました。日替わりメニューのチェック、スタッフのヨタ話などお楽しみ下さい。アドレスはPCと同じく <http://www.little-star.ws/>

編集後記

だんだん紙面をうまく使えるようになってきて、もっと写真がうまく撮れるようになりたいなと思う今日この頃です(お)



<http://www.little-star.ws/>



Little Star Restaurant  
リトルスター・レストラン / Mitaka, Tokyo

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

●営業時間

11:30 開店 ~ 24:00 閉店

(土日・祝祭日は12:00開店/日祝祭日23:30閉店)

フード・ラストオーダー

23:00 (日祝祭日22:30)

ドリンク・ラストオーダー

23:30 (日祝祭日23:00)

●定休日

毎週月曜日

<お知らせ>

平日の閉店時間・ドリンクラストオーダーが  
05年1月より30分早まりました。ご了承下さい。

毎月新聞 ごはん ★ 発行: Little Star Restaurant ★ 編集人: 宮崎麻美 深澤圭子

★ デザイン: okayan(ganesa-studio) ★ 協力: 石井拓弥 稗島ゆう子