

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、きつ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んですよ。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なものがそこについているような気がするからです。

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、フラジルを入れてやることによって足りなかった苦味を加え、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)で香つけしてみると、不思議なことにちょっととした甘みのかんじられる、すっきりと深い味わいのブレンドコーヒーが出来上がりました。

ら、おもむろに、必要な分だけミルク、お砂糖を加えてあげれば、きつとコーヒー本来のおいしさが十分に生きた、あなたにぴったりの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していますので、ぜひお試し下さい。(お)

おなにとつ
 ブレンド
 コーヒー

毎月
 新聞
 ごはん

第 9 号

2005年2月

発行所

リトル・スター・レストラン

インターネット無線スポット

FREE SPOT

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。



- Little Star Restaurant -

リトル・スター・レストラン / Mitaka, Tokyo

tel: 0422-45-3331

www.little-star.ws

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だそうです。▼小学生の時、初めてフラネタリウムを見

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、ウトウトと睡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。はつきりと天の川を見たのはこのときが初めて。「これが織姫と彦星？」妹に問われ、私には見つけられなかったのですが▼尾瀬に行ったのは高校生の時。夜、山小屋を出て木道に横たわると、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空を眺めました。台風が近づくと夜空にはたくさん雲が流れていたらしく、雲間から見え隠れする星々は、力強く光っていました▼国立天文台の近所という住環境のせいなのか、無意識にお店の名前を意識しているのか、最近星を見ることが多くなりました。▼昔から特に星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、寒さをこらえて見上げる澄んだ冬の星空も、これからの思い出には加わっていくことでしょう。(麻)

当

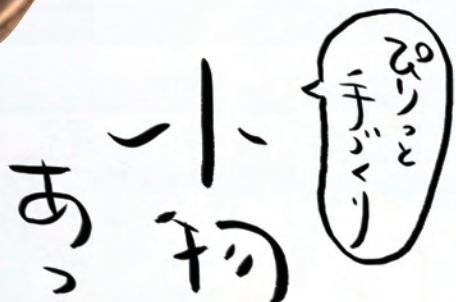
店には手作りの小物があります。看板制作を始め、いろいろ手伝ってもらった行本氏と中澤氏の手によるものです。

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すが、そんな私たちも納得の品ができあがりました。葉っぱをかたどった灰皿は銅でできているので、小さいながらもす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

灰皿

型を作り、銅を流して作ります。さらに磨いて仕上げ。内側に当店の名前が入っています。吸い過ぎ注意のため小さめ (?)



あつは。

す。展示物は主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、シンブルですが安定感があり、とても気に入って、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、もっ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



箸置き

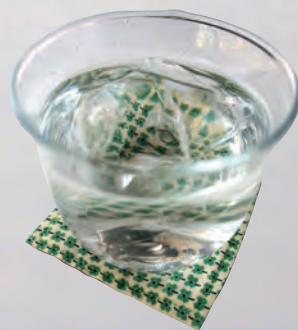
こちらは鉄を叩いて作ります。デザインだけでなく、使いやすさも魅力です。普段は箸置きなど使わない人も、たまにはどうですか。

さでなく、ちょっとした作れるもの。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、フェルト地を付けて、コースターにすることにしました。基本的には手縫いが好きですが、今回は数が数ですのでミシンを使います。しかもうちの直線縫いしかできません。ひたすら、ただただ縫っていつか完成したのが、今ある姿です。ちなみに、メニューブックのカバーも手作りで。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ていただけたらと思います。(圭)

小さな星のすきま。

コースター

緑色は、ミヤザキとフカザワの好きな色。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。



秋摘み紅茶
入りました。

インドの紅茶、ダーズリンは、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、味も深みをましています。ダーズリンの中でも一番しっかりとした紅茶で、個人的には一番好きです。当店で、十一月に摘まれた二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もお出しできますので、ご希望の方はスタッフまでお申しつけください。二つの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。

タルボ農園 (DJ-545)

甘いふくやかな香りと、深くコクのある味わい。しっかりととした飲み応えの紅茶です。

マーガレットホフ農園 (DJ-734)

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。



ラ

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いるおかず、それは小鉢とお漬け物です。小鉢のお話はまたの機会にします。

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。けれどごくたまに、「檜原村のさしみこんにゃく」だとか、カレーにつける福神漬だとか、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、様々な種類があっ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

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。

いて気づいたことがありました。「市販のお漬け物がたくさん残されている...」ホール担当のスタッフ達に聞いてみると「自家製のお漬け物は残さず食べる人が多い」とのこと。考えてみると、自家製のものは塩加減が調整できます。うちのお店のお漬け物の味の好みは塩分控えめ、漬け物としてはあっさり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、残さず食べて欲しい。」

そうして今、お店でお出ししてい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す。

地味な存在ですが栄養もあり、ごはんの友としても貴重な一品。残さず食べていただければ嬉しいですね。(麻)

fukazawa's choice



『三島由紀夫レター教室』

三島 由紀夫 ちくま文庫

miyazaki's choice



『ツ、イ、ラ、ク』

姫野力オルコ 角川書店

hishima's choice



『魂がふるえるとき』

宮本輝編 文春文庫

この思いをどうやって伝えようか。直接目の前にいたら、きっと言葉に詰まってしまふ。電話は近いようで遠いようで、ちょっと不安。メールはさうだろう。日常になったとはいえ、なんとなくあじけない気がしてしまふ。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。どきどきしながら、まっさらな便箋を広げ、ペンを手にする。

あまりに単純なことなので、見過ごしてしまう気持ちがある。素直になってみればなんてこのない事実。恥ずかしくなるくらいに王道のパターン。それを認めたくなくて、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ところがある。素直になることには勇気がいる。単純な気持ちばっか、伝えることは難し、けれど美しい。

好きな小説をひたひたあげていく事。それはまるで自分とはこういう人間ですよ、と告白していくのに似ている。紹介するのは宮本輝が選んだ日本の名作十選。川端康成の「片腕」永井龍男「蜜柑」吉行淳之介「不意の出来事」などなど、行間の濃厚さに嬉しい眩暈を感じる作品がずらり。名作を読んでいるように実は輝さんの告白を聞いているのだ。

深澤圭子
keiko fukazawa

宮崎麻美
asami miyazaki

神島ゆづり
yuzuru kamishima

★ 今月のお題 ★ 告白

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？

本の ソムリエ

旬なお話

二月の雪



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、年々寒がりになっていく私にとって、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り。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。ほんとに雪だよな、と。そしてペランダの手すりに小さな雪だるまを作っておきました。

東京ではあまり雪が降らなくなっていました。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、三月の下旬たというのに大雪だったのです。とはいえ、雪が降った日のことはよく覚えていません。覚えてい

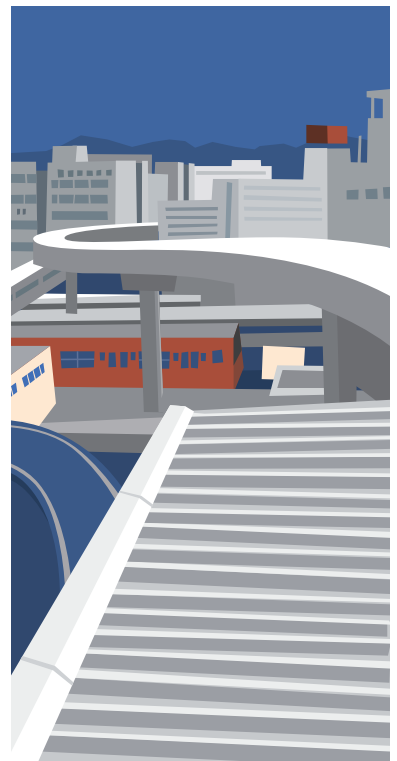
るのは翌日の卒業式のこと。気持ちのいいくらい晴天でした。それはいいのですが、すっかり雪が積もっていました。正確にはわかりませんが、十センチメートルは積もっていたと思います。当日、私は、母が昔着ていたシックなグリーンのワンピースを着ました。肩からかけた赤いボッシュェットもお古です。けれど、靴だけは、その日のためにきれいな薄いグリーンのフラットシューズを買いました。ところが、一面雪景色です。しかたなく、学校へは長靴をはいていきました。校門の前で写真をとる時だけ、新しい靴をはきました。

ところで、当店では、六時に照明を落として、ディナータイムモードにはいります。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明るく感じました。その後数日、やはり明るく、日が延びたことに気づきました。二月は一番寒いような気がしますが、立春も過ぎ、春が少しず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もあるでしょうか。早く暖かくなって欲しいなと思いつつ、それはそれでちょっと楽しみだったりもします。(圭)

インフォメーション

■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。

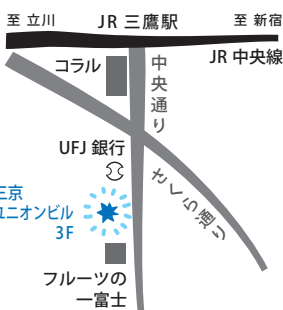


■ホームページが携帯電話対応になりました。

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の頃です。(お)



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 3 F

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>

平日の開店時間・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。