

「毎月新聞『ごはん』」はリトルスターが発行している新聞です。

毎月新聞 ごはん

第100回

2012年9月

ふじみ着のじちもん
Little Star Restaurant
リトルスター・レストラン / Mitaka, Tokyo

才

ーOPEN当時から
ずっとお出し
しております、

ランチ名物リトスター特製
「チキンカレー」。六種類
のスパイスを当店でブレ
ンドしたオリジナルカレー
粉を使った、スパイスの香り高い、
けれど家庭的なチキンカレーです。

そして夜、夕ごはんとして、またはお酒の後の締め
として、カレーが食べたい!というお声をいただい
て参りましたが、この度ついに「夜カレー」をほ
じめました。お昼の「チキンカレー」とはひと味
違ったカレーを季節の食材と共にお出しします。
南瓜と茄子のキーマカレー」や「さつまいも
と黒豆のキーマカレー」…これからどんなバリ
エーションが出てくるか、お楽しみに!

そして注目のティータイムは、その日によつ
てランチでお出ししている「チキンカレー」
か「夜カレー」のどちらかをお出しします。
これで、いつお腹が空いても大丈夫!リ
トルスター・レストランのカレー、どうぞ
召しあがれ!

カレーが
たまへす!!



小星★人語

はじめるのは簡単、続けるのは難しい。
タイミングと勢いとある気、どれかひとつでもあれば何かをはじめることほどで
も簡単に思えます。けれどそれをずっと
続けていくには、それなりの技術や信念
や情熱が必要です。しかも楽しんで続
けていくのはかなりの至難の業。勉強や研究、恋
愛や結婚、趣味やライワーク、仕事もまた
かり▼日記や家計簿をつけることが苦手で、人
生の中で何度もチャレンジしたか分からないけ
れど、三か月続いたことはありません。三
日坊主とは言わないけれど、それに近
い終わり方を状態で終わったことも
多々あります。レコードティングダ
イエット(毎日食べたものをす
べて書くという、アレです)も
なんど挑戦したっけ?▼けれ
ど恋愛や友情においては一度
絆を作ると長く付き合うタ
イプで、二十年三十年付き合
っている友人がたくさん
いるのは自慢です。ツライ
ときは付き合い始めてから十四
年、結婚して五年になります
が、未だに毎日飽きることな
く、とりあえずこのまま記録を
伸ばしていくのです。お店を
はじめて八年ちょっと、これもまた
飽きることがありません。辛いことも
ある、大変なこともある、でもやっぱり「樂
しい」という気持ちが日々のほとんどを占めています。

お客様と料理と日々向き合うと、飽きたヒマもありません。そしてついに、オ
ープンと同時に発行し始めたこの毎月新聞「ごはん」も百回。来月もつづく!(麻)



little-star.ws



info@little-star.ws



@little_star_ws



/ little.star.restaurant

2

万能な酒のあて、
だから世界は深い。
花を思わせるリトスターの冷奴とは？

私 の酒のあてといえばかなり上位に食い込んでくるのが豆腐である。温めても冷やしてもどうしてみんなにビールや日本酒にぴったりくるのか。みんなに万能なものは無いと思う。

リトスターの冷奴は二種類。たっぷりの万能ネギに生姜をちょいとのせて仕上げにごま油をたらたら…作るたびに芝生の上に咲くたんぽぽを思い出すのは「北京やっこ」。鰹節やたっぷりの香味野菜をのせてシン

ブル(醤油)でいただく「元禄やっこ」。こちらは茗荷を刻んでせる時、まるで桜の花びらのようだなあといつも思う。

私は自身、リトスターのダイエット賄いとして豆腐を食べるようになってどちらもいたったか。ちゃんと豆腐の味を残しながらも食べ方によっていろんな味を楽しめてくれる豆腐は、食べれば食べるほどその世界は深いと感じるのだ。(のだみ)



酒 つま

北京やっこ



ごはん派の方にも、お酒派の方にも、おしゃれにお召し上がりいただけます!!
豪華料理のお店として、当店自慢のメニューをじっくり紹介します!!



家庭の味のようで、ちょっとよそいき。
外はカリッと、中はジューシーな
鶏のから揚げ。

無類の鶏のから揚げ好きな私は、もちろん、リトルスターレストランの鶏の唐から揚げが大好き！カリと揚がった鶏のももは、とっても柔らか。ごはんを食べたくなる。

ジューシー！味付けはどうでもシンプル。しょうゆと酒をベースに、しょうがのしづり汁を少し。さらに、隠し味 店長仕込みの特製スパイスを加えるのだ。一見、親しみやすい家庭の味。でも、後を引くスパイシの香り、ここがちょっとよき行き。そして、外はカリッと中はジューシーな訳は、二度揚げしているから。一度揚げで肉の旨味を閉じ込め、余熱で火を通し、二度揚げで外をカリッと仕上げる立ち上るじょうゆの香り。これは、ごはんを食べたくなる。

夜のメニューでは定番の「鶏のから揚げ・タルタルソース」はガツツリ。ごはんも進んで、食べると元気が出る一品。ランチの日替わりに登場する時は、付け合せにポテトフライ！これはランチの時だけ。ごはんと一緒に、または酒の肴に、アツアツ、鶏のから揚げいかがでしょうか。(ほま子)



15 心友

きながら、電車に揺られていた。手のひらで拭つても、後から涙の粒がこぼれてしまうが、多摩美在学中、某国立大学の編入試験の面接で大失敗：思い入れが強かった分、ダメージは大きかった。面接会場から出た所で、多摩美・院生の韓国人留学生であるペクさんとぼつたり鉢合わせ、その顔を見た途端にぽろぽろと涙をこぼしてしまった。その日の夜、友人のヘジから電話があった。「あきあき」と呼ばれていた大丈夫？」

彼女は、私も励ますように連絡したのだそう。

ペクさんが心配して、私と仲のよい学生である。チョコとマシュマロが

ヘジ、彼女も故郷は釜山の韓国人留学生である。チョコとマシュマロが彼女に、私を励ますように連絡したのだそう。

書 評を著した人で私が敬愛するのは故・種村季弘、故・米原万里、山形浩生などなど(敬称略)。切れ味が鋭く「お上品に当たり障りなく」とは一切無縁、飽くこと無き好奇心と並々ならぬ知性と本に真に向から挑む気合でもって書かれた彼らの書評を読む事はかなりの刺激的行為です。

「優れた書評家というものは、書物と自分の思想や知識をたえず混ぜ合わせ爆発させ、これまでになかった知恵を産み出す勤勉な創作家なのだ」と言ったのは井上ひさしですが、私が書評に期待するのもそういったところ。見逃していた本や自分だけでは手を出さないような本まで読む気にさせるのも書評の持つ大きな力だと思います。でも一番の醍醐味はやはり書評者と本の関係が創り上げる書評文そのもので、冒頭で挙げた三人の文章は、世界を捉える為の私の目に何度も新鮮な息吹を与えてくれました。

ところで私がここで書かせて頂くのも実はこれで最終回。書評ではなく感想文しか書けませんでしたが、これまで目を通して下さった方、どうも有難うございました! (木田綾)

「打ちのめされるようなすごい本」

米原万里 (文春文庫)



全書評1995-2006

新書から大型本まで、私のおすすめの本

のほか、お読みいただきやす

い本を紹介する

わたしは彼女を描つてゐた

(文春文庫)

文春文庫

最新刊

354

新書から大型本まで、私のおすすめの本

のほか、お読みいただきやす

い本を紹



little-star.ws



info@little-star.ws



@little_star_ws



/ little.star.restaurant



ふ・じ・ん・着・り・じ・ち・も・ん

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

address

〒181-0013 東京都三鷹市下連雀3-33-6 三京ユニオンビル3F

tel 0422-45-3331

0422-45-3331

★ holiday 毎週月曜日+不定休

⌚ hours 営業時間

ランチ・タイム 11:30~14:30 (土日祝 12:00~15:00)

にぎやかな食食屋さんの時間。

★ 定番メニューは、オリジナルブレンドのカレー粉で作った風味豊かなチキンカレーに、国産牛・豚ひき肉で作ったお箸でたべれるジューシーなハンバーグ。日替わりメニューは平日2種、土日祝は1種類。



ティ・タイム 14:30~18:00 (土日祝 15:00~18:00)

くつさきのカフェ時間。

★ 三鷹の名店まほろば珈琲店で焙煎された、ほどよい苦みとコクのリトスタブレンドコーヒーに農園直輸入のリーフで丁寧に淹れる紅茶、スイーツに軽食、もちろんあります。



ディナー・タイム 18:00~24:00 (日祝~23:00)

酒と肴とごはんの時間。

★ 定番の家庭料理を丁寧に作ると、それは「ふだん着のごちそう」になります。「酒と肴」と「ごはんとおかず」。ご予約制のコースメニューもおススメ!



● 10 / 11月のお休み

毎月月曜日は定休日、10月は 21 ~ 22 日で月イチ連休を、11月は 23 ~ 26 日で毎年恒例秋休みをいただきます。

10月: 15 (月) / 21 (日) / 22 (月) / 29 (月)

11月: 5 (月) / 12 (月) / 19 (月) / 23 ~ 26 (秋休み)

その他、予定などはホームページ、またお電話で直接お問い合わせ下さい。

● 10月はやっぱり

パンプキン!



10月はやっぱりハロウィンですよと、デザートもそれにちなんで人気の「かぼちゃのプリン」! おなじみこいけ菓子店謹製、かぼちゃのおいしさいっぱいですよ! お楽しみに!

● ホームページや FaceBook、Twitter もどうぞ。

当店オープンの頃から長らく続いております、毎日更新のホームページに、SNS は FaceBook に twitter もちよこちよこ更新しております! よろしかったらぜひ!

little-star.ws @little_star_ws

/ little.star.restaurant



あー、記念の 100 号は毎月新聞はじまって以来の大リニューアル って、あの、大して変わってない気もしますけど(苦笑)、ええ、引き続きご愛読いただければ幸いです(お)

「リトスタ(ぼきん)」ご案内。

当店では東日本大震災で保護者を亡くした子供たちのための奨学金「毎日希望奨学金」への募金を募っております。ひと口300円以上募金して下さった方には「リトスタぼきん缶バッヂ」や「リトスタ米ぬか石けん」もプレゼント。みなさんのあたたかいお志、こつこつ長~くよろしくお願いします。

