

毎月
新聞

こぼん

第104号
2013年1月ふじみ着のじき
Little Star Restaurant
リトルスターレストラン / Mitaka, Tokyo

新酒、しぼりたての日本酒は、その若さゆえの味わいを染しめるよう、火入れをせず生酒のまま出荷されます。味わいは甘みが強いものから酸味が強いもの、辛いものまでいろいろありますが、生酒ならではの、みずみずしくフレッシュな印象のものが多くなります。早春ならではの透明感のある新酒、旬の肴と一緒に楽しんでみて下さい。

季節
節は冬。まだまだ寒さが続きますが、日本酒の新酒、しぼりたてが登場すると、春が近づいた気持ちになります。

瑞々しくフレッシュ！
若さ故の魅カ
新酒と
味やう。



ヤンキー末は
はるかな
の、ハートサマ。

タニのアテだ。
ハコのおいしき！！

小星★人語

雰囲気も良くごはんもおいしい、素敵…な人氣店が閉店しました。不思議に思ったら、オーナーが天妻が離婚されたとのこと。どんなに素敵なお店をやっている、チームワークに亀裂が入ると、脆いことを目の当たりにしました▼うちはと言えば、朝から晩まで毎日、休みの日もほとんど、二十四時間一緒にいます。喧嘩することもあります。些細なもので、同じ方向を目指して共に歩むという気持ちがあるもので、今のところ大事には至りません。そして私たちオーナー夫婦が安泰でいられる一番大きな理由は、スタッフの存在です▼うち

のお店は入れ替わり立ち替わり、十二人のスタッフが働いています。それぞれ個性豊かなスタッフが、新鮮な空気をもたらしてくれたり、風を起したり、ときには風を呼んでしまったり…それでもいつも同じ方向を目指そうとしてくれる…私たちがふたりぼっちじゃないと教えてくれる…スタッフは私たち夫婦の「かすがい」です▼料理や接客の技術力は基本的に必要なこと。そこに想像力や観察力や集中力が加わって仕事の精度が増していきます。でも、なにより大事なものは「愛情」であると思っています。

す。料理を出す前に「おいしくなあれ」と魔法をかける…心から楽しんで欲しいとお客様に接する…そこには愛情が必要なのです。仕事に惜しみなく愛を注げるのも、スタッフというチームの愛情が支えてくれているのだなと感謝です(麻)

春の足音を聞く。
「山うどと牛肉の炒り煮」で酒とつまみ。
繊細な香り、ほのかな苦み。

実は、お店で働くまで山うどを料理したことがなく、むしろ食べた記憶もないくらい、興味がありませんでした。見た

目はヒヨロリ、ウネウネしていて、なんだか怖かったです。しかし、食べてみるとどうでしょう。春を感じさせるような繊細な香り、シャキとした食感、ほんのりとした苦み。今まで避けてごめんよ。お店で作るようになって、この美味しさに自覚めたのです。

今月、東京でも初雪が降り、まだまだ寒さも厳しいですね。でも、八百屋さんを覗いてみて下さい。ひょっこり顔を出しているのは、山菜たち。小さな春の足音、近づいておられます。



リトルスターコレクション — 略して「リト・コレ!」

ごはん派の方にも、お酒派の方にもおいしくお召し上がりいただけます。家庭料理のお店として、当店自慢のメニューの数々をご紹介します!!



ごはんにはせめて「ふんず」も
おいしいやどがなまきいはいは
またおまかせ!!

「飯好きな私は、丼ぶりモノに目がない。ランチメニューの中でも飛び抜けてヒイキにしているのは、「いわしのかば焼きどんぶり」。

散らす、大葉とゆかりが何よりのスパイスとなっていていわしの旨みを引き立てるのだ。さらにランチのどんぶりモノには、ささやかながら小鉢も付け合せにお出している。その目によって内容は変わるのだが、「カリフラワーのあちら漬け」や、「にんじんのスパイスサラダ」のように、歯ごたえがよく、ほんのり酸っぱい味があり、さっぱりとしたものがよく合うように思う。かば焼きであまくなった口の中を、小鉢を挟みながらの三角食べ。ランチメニューで一番好きなモノは、と聞かれれば即答できる一品だ。(ヌマタ)

いわしとごはんの間に隠された
おいしさのヒミツ。
「いわしのかば焼きどんぶり」
ごはんとおまかせ

先 日、遅番出勤をした私に同じキッチンスタッフのはまちゃんがかういった。「のだみ、今日私の夢にでてきたよ」「ほんと。私何してた?」「のだみね、キャベ千を切ってるんだけど、切り終わったあとのキャベ千をばーっと広げてね、そうするとそれが全部つながっていて服みたいになってるの。のだみったらそれを見て私にみてみてー!」って見せてくるから、私が食べ物で遊んじゃダメだよって言うの。「...へえ。」



平日で20食、休日で30食分は用意している。未経験で入ったこの仕事、最初はきれいに切れないという点においても時間がかかるという点においてもこのキャベ千には相当泣かされたものだ。

そんな私も調理の仕事について2年を迎える。キャベ千においては自分の中での切りやすい方法も分かるようになったし、その時のキャベ千の状態によっても切り方を考慮したりもできるようになった。そしてなにより、このキャベ千という単純作業をすることが無駄に大好きになってしまっていたりする。未だに失敗の多い私だけれど、きっとキャベ千の他にも気がつかないうちに上達していることがあるのだと思う。たかが2年、されど2年なのだ。でもね、食べるのも切るのもキャベ千だいすきなわたしけどね、さすがにキャベ千の服は着ませんよ、はまちゃん。

その16 キャベ千ドリーム

何 かを見たり聞いたり経験したとき、そこに自分が「イメージを共有」できた場合、人は深く感動したり、心を動かされたりする。その「イメージの共有」が、演劇を支えている原理だ、と平田オリザは言う。彼の演劇は、通常人間が会話したり生活しているときに「不自然だ」と思われる行動や話し方はしない。リアルさを追求する彼の演劇は、徹底的に不自然さを廃するために、不自然なほど細かく徹底的に演出されている。何気ない動作も、会話も、相の手も、計算しつくされている。「心」という共有しにくいものを共有するために。一方、彼は演劇という採算の取れにくい芸術を続けていくために、厳しい台所事情を支えるため、手を尽くして世界を駆けまわる。

そこにお店という世界をつくり、続けていくという仕事との共通点を見るのだ。なにげない空間や接客や料理に、どれほど注意を払わなければならないか、「お店を営業する」以外の膨大な、細かな仕事をしなければならないか。そうして「演劇」の心のイメージを共有し、心が動く。(麻)

「演劇1 演劇2」

監督・製作・撮影・編集 想田和弘
出演・平田オリザ 青年団

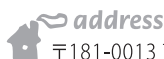


あまのたま

市販のルーの味ってたまに食べなくなる、でも、パッケージに書いてあるレシピそのままに作ると、少し胃もたれする。市販のルーには脂分がいっぱい。ルーの成分を倍ぐらいに薄めてヘルシー仕様に、というのが

いいみたい。牛すね肉を大きめにゴロゴロきったものに塩・胡椒をすりこみ、フライパンで強火で表面だけ焼く。ヘルシーバージョンなので、肉を鍋に移したら水を分量通りに入れて、強火にかけ沸騰させたらフツフツの状態ですたをして2時間ぐらい煮る。肉が軟らかくなってきたら、じゃがいも、人参、玉ねぎなど野菜を入れて、脂分を薄め旨味を足すためホールトマトを一缶入れてさらに煮る。野菜に火が通ったら火を止めルーを溶かし、再度火をつけ沸騰したら火を止める。一度完全に冷めるまでおいから、もう一度温めて食べる方が味がしみておいしい。

まち見聞談。



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 ご予約、お問い合わせはお気軽に。

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)

にぎやかな宴会屋さんの時間。

★ 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)

くつろぎのカフェ時間。

★ 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！



● 02 / 03 月のお休み

毎週月曜日は定休日、2月も3月も月イチ連休は11日(月)～12日(火)でいただきます。みなさんにはご迷惑をおかけしますがなにとぞよろしくお願いいたします。

02月: 4(月) / 11(月) / 12(火) / 18(月) / 25(月)

03月: 4(月) / 11(月) / 12(火) / 18(月) / 25(月)

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。

● 2月と言えば

やっぱリバレンタイン！

今年も男性諸君がそわそわする季節がやってきましたね、バレンタイン(笑)。当店では、今年もこいけ菓子店によりますバレンタイン限定、とろりとあったかチョコレートケーキ「フォンダン・ショコラ」、ティ・ディナータイムの特別デザートとしてお出ししております！お見逃しなく～！



● スタッフ募集中です！

リトル・スター・レストランではこの度、週末を中心にシフトに入っていただける新スタッフを募集いたします。たべるのが好き、お店が好き、ヒトと接するのが好きな元気で楽しい方、いっしょに働いてみませんか？ 詳しくはホームページ、店頭チラシをご覧ください。

Clip

パウンドケーキやスコーンのお持ち帰りも長らく好評いただいておりますが、この度ここに加わったのが、当店店長ミヤザキ「気まぐれドーナッツ」！中の具が、りんごを皮切りに洋梨ジャム、チーズと続いております。ええ、そんな具も味もカタチも... お出しするかどうか全て店長の気まぐれ(笑)。見かけましたらぜひおひとつおみやげにどうぞ～(お)

リニューアルから5号、ようやくこのデザインにも慣れ、勝手知ってある程度テキパキと作れるようになってきたかなと思いつつ、やっぱり発行が遅れてしまうわけですが(苦笑)(お)

「リスタぽきん。」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「リスタぽきん缶バッチ」や「リスタ米ぬか石けん」もプレゼント。みなさんのあたたかいお志、こつこつ長～くよろしくお願いいたします。

