

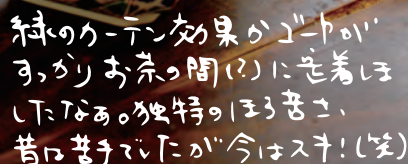
▼ところが最近何かにつづ思うのは、世の中には想像力を使わせない仕組みや表現が増えてくるということ。表面的な事象だけで判断し、物事をパターン化し、マニュアル化し、方程式に当てはめ、思考を停止して事務的に処理する。それはある時は非常に有効では必要ならことも多いけれど、有意義ではない気がする。少なくとも豊かさを感じられない。効率化は経済的な収益を上げるかもしれないが、本当の意味での豊かさはそここない、少なくとも私にとっては▼小説でも漫画でも映画でも、作り手がサービスピ精神旺盛すぎて、言い過ぎる、説明しすぎる。なんでも「つまりだから」にされすぎる。「言わぬが花」「陰影礼賛」「これから先は想像にお任せします」「見えなくて見えないその先に、想像力を駆使して自分を豊かにする何かがある▼見えるものが多すぎて、見えないものに想いを馳せる力が衰えていくのは恐ろしい。明日明後日、一年後五年後五十年後、自分の生きているうちの将来は見据えても、その先の未来を想像しないのはいかなものか▼今日と未来はつながっている。今日食べたものが自分のからだを作るように、今の私が未来を作るのだ(麻)

酒と
つまみ

の塩揉みしたものを油で和えるのですが、使うのはちょっと洋風にオリブオイルで。大葉と蒸し鶏に隠し味の醬油を少し。サラダなのでもりもりゴーヤが食べられます！

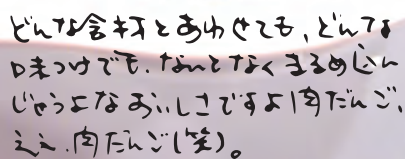
そんなゴーヤメニューに合わせるお酒にこちらの夏酒はいかがですか。宮城県から愛宕の松純米吟醸「ひと夏の恋」。グレープフルーツのような爽やかさの中にほんのり感じる優しい甘み。夏と言えは恋愛も急ぎ進な季節ですからね、キュンときますね。まあゴーヤみたいなニガイ思いに氣をつけて……

なんちゃって。(のだみ)



リトスタチン-コレステロール → 略して「リト・コレ!」

この派手な方にも、お酒は派手な方にもおいしくお召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いたします!!



「肉 だんご」…なんて素敵な響きなんでしょ。子供の頃から、もちろん今でも大好きな食べ物！子供の頃食べていたのは、いわゆるお弁当に入っている様な小さいサイス。しかし、リトルスターレストランの肉だんごは、ごろりと大きくてよきよきの味なのだ。

肉だんごメニューは季節によって七変化する。一年を通しておなじみなのが「トマト煮込み」。たまに登場するのが、ちょっとヒリ辛な「チリビーンズ」はバゲットを添えて。そして、寒い時期には、「肉だんご野菜のスー

「煮」、「オイスターソース煮込み」など、旬の野菜とともに煮込み、お腹いっぱいにしてくれるだけじゃなく、心も体もほっこり暖めてくれる。

私のお勧めは、お店特製のスパイス入り、「肉だんご、茄子、かぼちゃのスライストマト煮込み」。大きな肉だんごは一度油からりと揚げ、旨味を閉じ込める。そしてほんのりスパイスがきいたトマトソースでコトコト煮込む。このソース、それはそれは、ご飯に合う！ガッツリ肉だんごごと、さっぱりトマトソースで暑い夏も元気に乗り切るのだ！（はまな）

ごろりと大きい、肉だんご。
おなかは、いっぱい。
心と体は、ほっこり暖まる。

○ はんやぶ

ママの 偏愛マップ



18 開店準備

朝、お店の大きな窓を二箇所開けると、風がびゅうと通り、新しい空気が入ってくるのがわかる。床面やテーブルの感じで、昨夜どのくらい賑わったのかと想像する。ナッツやチヂミのかげらが転がっていてびっくりするところもあるが、賑わったのであれば、実に何よりである。

お店の時計の時間を合わせ、キッチンスタッフがすぐに仕込みに取り掛かれるよう、漂白されたダスターはよく洗って使いやすい配置で並べる。店内の掃除機がけは特に念入りに。ここで手を抜くと、小さなチリが行ったり来たり...水モップがけで泣くことになる。掃除機でどれだけ綺麗にしておくかが、水モップがけをスムーズにするコツだ。

テーブルに乗せられた椅子をおろし、お店の佇まいを整えていく。人の動線を意識しながらテーブルを配置し、グラつくテーブルがあれば、脚をいじって即直す。洗面台周りの蛇口などはよく磨いて光らせておく。カウンタに並んでいる本はキッチンと姿勢を正しているか、レジ周りの雑貨やお菓子は素敵に並んでいるか、花や植物の顔色はよいか...

六月で九周年を迎えたリトルスターレストラン。毎日ほぼ同じプロセスで二時間たっぷりかけて、開店準備が行われる。スタッフになって早六年目を迎えた自分だが、「段取り」を覚え「本当」にいい仕事とは...とのバランスに四苦八苦し、後輩スタッフから学ぶことも多い今日この頃。

最近ほドリンカー準備と仕込みを自分が担当し、アルバイトさんに朝の清掃をお願いする。が、それでも時々清掃をする機会があると、隅から隅手を抜かずに拭き掃除をする。基本に立ち戻ることは多い。

いつも思うのは、お客様がいらして賑わうほど、そこにはいいリズムが生まれて、店内にも艶がでる。「場」でも「モノ」でも「人」でも、使うことで生まれる艶なのだと思う。その「場」をいかに素敵に準備しておけるか...心を込めて作業する、その時間が好きだ。

当 見 聞 談

水 田に囲まれた実家の二階三畳間の小さな部屋で佐野元春を聴いていた。彼の歌、歌詞の中の自由な都会の若者の生活はきらきら眩しく、いつか自分もそんな若者になってみたい...「つまらない大人になんかなるもんか」と、大きな音でレコードをかけながら飛び跳ね、声をからして歌ってた。東京の大学生になって、憧れの都会生活。中野サンプラザに彼のコンサートをよく観に行った。たいてい席は後ろの方だったけど、バンドと会場の一体感、いっしょに歌いながらようやく僕も都会の若者になれたぞと...でもある時彼が僕は大人になった」と歌い...そうか、次はちゃんと大人にならなくちゃならないんだと、そう思った(実際大人になったのはもっとずっと後だけれど)。

そして今、彼の歌は以前のような煌めきや激しさ、そんなようなものは幾分影を潜めてしまったたけれど、その分包み込むような、正直なやさしさや愛しさ...ああ、そうか、そんな風に歳をとっていかばいいんだよと、いつまでも僕にとっては唯一のアイドル、それが佐野元春(お)

「ZOOEY」

佐野 元春 (Daisymusic)

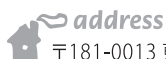


09 餃子は焼きが勝負!

あまろば
ごはん

餃 餃子の美味しさの決め手は、焼き方にあり。ラーメン屋さんの厨房でアルバイト経験のあるツレアイが伝授してくれた、餃子の上手な焼き方。

まず、フライパンを強火で熱します。油はひきません。熱くなったフライパンに餃子を並べます。全部並べたらお湯を流し入れます。お湯の量は、すべての餃子の下から数ミリ程度水分に浸かるくらい。意外と多いです。このお湯が沸騰したら蓋をします。水分がなくなるまで数分蒸し焼きにします。水分がなくなったら火を中火〜中弱火に弱め、全体にごま油をまわしかけます。火が強いと焦げるので気をつけて。フライパンを揺すって餃子が動くようになったら、ひっくりかえして焼き上がり。きつね色に香ばしく焼けた餃子が完成! テフロン加工のフライパンの方が失敗しにくい。冷凍餃子だとうまく焼けていれば、ごちそう! ぜひぜひ、おためしあれ。



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食べら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!



● 07/08 月のお休み

毎週月曜日は定休日、毎月恒例月イチ連休、7月は15日(月・海の日)～16日(火)、8月はお盆休みを12日(月)～14日(水)、させていただきます。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致します。

07月:1(月)/8(月)/15(月)/16(火)/22(月)/29(月)

08月:5(月)/12(月)～14(水)/19(月)/26(月)

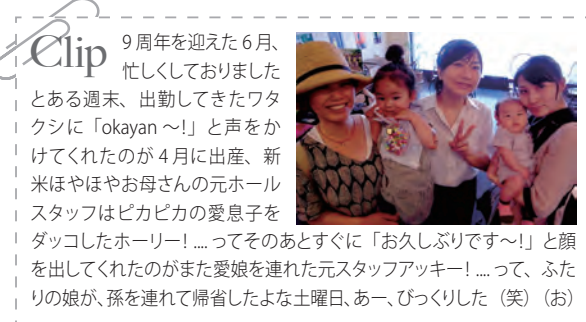
その他、予定などはホームページ、またお電話で直接お問い合わせ下さい。

● 宴会、パーティ、ご予約承ります!

さてさてそろそろ夏ですよ! 誰かを誘っておいしいごはんもいいね!と当店でもコースや貸切のご予約を承っております。コースメニューは4名様以上、お料理は2500円より承ります。ボリューム重視、質重視、ご予算に応じて、旬の食材を中心に、その都度メニューをお作りしています。お好きなメニューのリクエスト、飲み放題、デザートなどもあわせてご相談下さい。また貸し切り宴会も承りますので、店頭、もしくはお電話でお気軽にお問い合わせ下さい。

● 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、キッチンをがっちり任せられる社員スタッフを募集しております。人をおもてなしするのが好きな方、未経験でもやる気と謙虚な姿勢を持っていらっしゃる方なら大歓迎! 詳しくはホームページ、店頭チラシをご覧ください。



今年の梅雨は長いらしいし、そのあと夏は暑いらしい..... また夏が来るんだと、さてどんな夏になりますか? いやいや、積極的に攻めていきたい夏ですな! (ガラにもなく...苦笑)(お)

「リトスタぽきん。」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「リトスタぽきん缶バッチ」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。

