



来るたる六月一日、リトル・スター・レストランは開店一周年を迎えます！

お茶を出す手も震えているような素人だった私たちですが、何とか一年間がんばることができたのも、普段から来て下さるお客様のおかげです。いつも本当にありがとうございます。もちろんお店は開店から一年、やっと

（麻）

リトル・スター！レストラン 一周年です。



おかげさまで

「リトル・スター・レストラン」を目指して日々努力していくつもりです。これからもスタッフ共々、よろしくお願い致します。

なお、開店一周年を記念して、お店ではちょっとしたプレゼントを考案中。お楽しみに、ご来店下さいませ！（麻）



第 1 2 号

2005年5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

当店の定番メニューはもう味わっていたきましたか？▼ランチの定番ハンバーグ。ケチャップをベースにした家庭的なソースで、お箸で召し上がっていただけます。大人からお子様まで同じくランチの定番チキンカレー。新鮮なスペアリブをブレンドした当店オリジナルのカレー粉で作っています。家庭的な味なのに、スパイスの香りもするところがポイントです。▼夜の定番、厚焼き卵は、卵五個を使って甘く焼き上げます。冷めてもおいしくいただけます。▼ポテトサラダは、たまりマヨネーズとあるだけではおいしくなりません。隠し味は秘密です。▼自家製がんもは生姜醤油と揚げ出し、二つの食べ方が選べます。日本酒や焼酎のおつまみにピッタリ。みんな大好き鶏の唐揚げは、二度揚げしてカリッとジューシー。おかげで、おつまみにもよし。▼気分でつくる冷奴は、味が命。味の種類は日替わりですが、常に味はたっぷりです。▼豚の角煮は、一晩かけて煮込みます。蒸して仕上げるので、お肉が柔らかくなるのです。▼レバーと砂肝の前菜は、ごま油で仕上げる風味が命のおつまみ。飲む前にレバー、というのが体にもいいそうですよ。▼開店から一年、定番メニューはこれからも健在です。お気に入りのメニューを見つけていただければうれしいです。二年目のリトル・スター・レストランをこれからもうぞよろしく！（麻）

年前、少し独特的なコンセプトをもったレストランの内装を手掛けました。

リトル・スター・レストランです。

小さな星のすきま。

そのコンセプトは、お客様だけではなく、自分たちスタッフも心地よく過ごせる空間にしたい:「言ひきません」感じでした。

「自分たちが心地いい」。

案外当たり前のことで、なんだから新鮮に感じました。

例えば、来ていただきたいお客様のキャラクターを想定しながら空間をデザインする、という普通の方法。その手の「集客するためのデザイン」は、リトル・スター・レストランには必要無い。

先ず自分たちにとつて心地いい空間をつくり、それに共感してくれる人たちが集まってくれる、というお店を目指していました。

きっと他所に無い、いいお店になりますね。そういうお話をしながら設計や工事を進めました。



リトル・スター！ レストランの作り方。

一級建築士事務所 エス

東京都三鷹市井の頭1-31-28

tel: 0422-45-5990

<http://www.sp-n.gr.jp/>



IKKYUUKENCHI

KUSHIZIMI

まず、スタッフエリアを広めに。さらに客席と厨房が一体になるようなレイアウトを考えました。カウンターの高さや素材も、スタッフとお客様が、落ち着きながらも適度な距離感でコミュニケーションできるように設計しています。そして、厨房というレストランの基本機能だけをきちんとセットして、「大きなリビングルーム」のよつや空間をつくりたところで設計者の役割は終わりです。

その後は、彼女、彼らのチカラでまさに「自分の部屋」を作るようになって、客席を住上げていきました。メンバーたち自身が汗をかいて塗った白い壁や、衝で見つけてきた古い家具、好きな本、友人アーティストによる作品たちがどんどん空間に色を添えていきました。

完成したお店は、「心地よさ」に共感した人たちに日々愛され始めました。そして一年。このお店の「心地よさ」は作り物ではありませんね。

家庭料理と聞くと、「はあ?」と不思議な顔をされることがあります。確かに、家庭料理は家庭で食べるものの、わざわざ外食で家庭料理を食べに行くというのもおかしな話なのかも知れません。それでも、私たちが提供している料理は家庭料理じと説明するのが一番しっくりくるのです。

最初にお店を作る決めたときにまず考えたのは、お客様が毎日来ても飽きないようなお店にしよう、ということでした。

た。特別なことはないかも知れないけど、

居心地が良く、友人の家のリビングに招

かれたときのようにくつろげる場所がい

い。自宅のリビングほど碎けた感じでは

なく、よそいきのように気どらなくてい

い場所。



私たちほこの家庭料理を「ふだん着の、じちうそ」と命名しました。日本や世界の家庭料理がねむくなれる、普通なよう、少し普通ではない、レストラン。毎日、友人を待つような気持ちで、お客様をお待ちしています。(麻)

ソムリエ

青空の下で
読みたい本

★今月のお題★

宮崎麻美
kazumi miyazaki
種島ゆづ子
yuko Nishizawa



『対岸の彼女』
角田光代 文春春秋

hishima's choice



『マリコ/マリキータ』
池澤夏樹 文春文庫

miyazaki's choice



『空のうた』
おーなり由子 角川書店

テーマに応じたお薦め本を紹介する「本のソムリエ」。心地よいこの季節、青空の下で読みたい本は?

家庭料理のお店。リトル・スター。レストランについて「どんな料理のお店ですか?」と問われたとき、私たちほこのようにお答えするようになります。

家庭料理と聞くと、「はあ?」と不思議な顔をされることがあります。

ともあります。確かに、家庭料理は家庭で食べるものの、わざわざ外食で家庭料理を食べに行くというのもおかしな話なのかも知れません。それでも、私たちが提供している料理は家庭料理じと説明するのが一番しっくりくるのです。

最初にお店を作る決めたときにまず考えたのは、お客様が毎日来ても飽きないようなお店にしよう、ということでした。

た。特別なことはないかも知れないけど、

居心地が良く、友人の家のリビングに招

かれたときのようにくつろげる場所がい

い。自宅のリビングほど碎けた感じでは

なく、よそいきのように気どらなくてい

い場所。

庭料理のお店。リトル・スター。レストランについて「どんなお料理のお店ですか?」と問われたとき、私たちほこのようにお答えするよ

小さな星のごはん、 小さなこだわり。

vol.10

ふだん着の、ごちそう。

そのためには毎日食べても飽きないお料理、味付けというのが必要でした。それはまさに「家庭料理」でした。豪華なお料理やおしゃれなメニューもたまにはいい、でも結局は人は家庭料理に一番安心する。長く付き合ってふだんのできる料理。毎日お店に通って欲しいという私たちの意図に、家庭料理はまさにピッタリでした。ただ、自分のごはんではなく、お客様を招く料理であるということは忘れてはなりません。

普段通りの食卓

ではなく、誰かを招いたときにつくるよ

うな、きちんと手を

かけた家庭料理。よ

そいきの服ではな

く、ふだん着で食べ

にきていただきたい、

ちょっとしたおいし

いもの。

島の日差しひはなぜか、とても強い。都会のそれとは全く別の力をを持つ太陽が、すべてを明るく照らしている。その太陽に照らされてなおも輝く人に出会えば、恋に落ちずにはいられない。見つめればまややく、思わず目を細めるが目を離すことができない恋。目をつむってしまえば残像だけがそこに残る。恋の残像は、切なく、途方に暮れる。晴れ渡った青空をいつまでも飽きないなく見上げる。風がそよぎ、雲が流れ。そのうち自分がとてもちっぽけな存在に思えて、くよくよしても仕方がないような気になる。たいしたことじゃない。この空はまるでもつながっていて、世界のどこかで誰かが、この空を見上げている。の人も同じ空を見ているだけか…。そして今日も空を見上げる。

旬な話



「四月も賣りやがれやう…

桜の季節も終わり、あちこちで色々とどうりの花が咲き乱れる季節になりました。

先日お客様に、玉川上水沿いの桜の木に一本だけさくらんぼがなっている木があると教えてもらいました。さっそく定休日に探してみるとありました。あふれる緑のあいだに、きらきらと輝くルビーのよなさくらんぼ。そういうば、うちの近くの禅林寺の桜も一本は赤い実がついていました。

立夏も過ぎ、お天気のよい日には本当に初

夏のよくな暑さで、五月晴れといふ言葉がぴったりです。とはいってこの言葉、もともとは梅雨の晴れ間のことを言ったようですが。今では五月に気持ちよく晴れ渡った様子に使うことが多いのかもしれません。

梅雨にはまだ早いですが、青梅がそろそろ旬を迎えます。梅に含まれるクエン酸には、疲労回復や殺菌効果などがあり、その效能は古くから認められています。

昨年の五月末、私たちは大量の梅酒を漬け込んでいました。青梅を洗い、ふいてへたをとり、竹串で穴を開ける。やつてもやっても終わらないような気がするほど、梅のはいったダンボール箱が待っていました。

リトル・スター・レストランも一周年。これからも、梅酒をつけながら、一年一年をかみじめていくのかなと思います。(圭)

た。運良いいお天気で、屋外(店長の実家の屋上)での作業は気持ちよかったです。終わってたころにはすっかり日も暮れています。

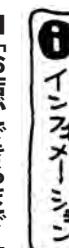
梅酒漬け込みじゅう…

去年の六月中旬、私たちは大量の梅酒を漬け込んでいました。

当初予定していた五月末の仕込みができず、梅を無駄にしてしまった苦い思い出。こんじて、全て漬け込もうと、オーブンで初めての定休日に、必死に作業しました。その前の年に引き続き、店長のお父さんにもお手伝いをお願いし、瓶詰めをしてもらいました。青梅、水砂糖を交互に入れ、焼酎を静かにそそぎます。おいしくなりますように祈りを込めます。

そして今年ももちろん、梅酒を漬けます。昨年はみりんでつけるソフト梅酒はつぶらなかつたのですが意外に評判がよいので、本格梅酒、スタンダード梅酒と併せて漬け込む予定です。

お客様を迎えて、おいしい食事と、心地よい空間、サービスを提供する。毎日はあつとあつと過ごしていきます。そんななかで、梅酒をつける作業は、久々にみんなで一緒に何かをする、文化祭のようなイベント的な仕事です。大変ではあるのですが、楽し



「お店ができるまで」展やります。

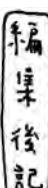
一周年記念特別展示、リトル・スター・レストランが開店するまでの約半年を追った「お店ができるまで」展を6月上旬からスタートします。お楽しみに。



ありがとうございます。
■ホームページもよろしく。

日々替わりメニューのチェック、スタッフのコラボなど、当店ホームページはPCでも携帯でもお楽しみいただけます。

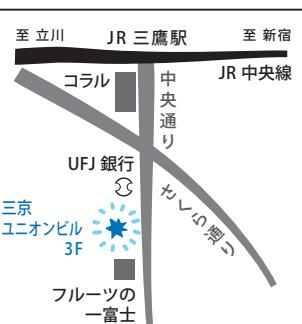
<http://www.little-star.ws/>



「毎月新聞 ごはん」も一周年。来月からプリニューアルの予定ですが、あまりにもアツすぎて気が付かないかもしれません(苦笑)。いやこれからこれから。(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