

「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。

毎月新聞 ごはん

第120号

2014年5月

ふだん着のじらもん
Little Star Restaurant
リトルスター・レストラン / Mitaka, Tokyo



○一四年六月一日、リトル・スター・レストランは、おかげさまで十周年を迎えます。開店した頃が昔のよう、あつという間のよう十年間でした。そして十一年目を迎えること、皆様への感謝の気持ちでいっぱいです。いつも本当にありがとうございます。いつ普通のものがたべたい! と始めた家庭料理のお店。普通のよ

リトルスター・レストラン、 十周年です。

うで個人的なだわりを秘めた、普遍的なおいしさのある料理…「ふだん着の、ごちそう」。これらも初心を忘れず、ごはんを作り続けたいと思います。どうぞよろしくお願いします。

なお今年も恒例の記念品(例のモノ)を用意しております。なくなり次第終了となりますので、ぜひお説き合わせの上のご来店ココよりお待ちしております。



おかげさま



生きていく上で、たいせつにしていることは何だろう? 何かを選択するときに、基準にすることは何だろう? 私の場合、いつもそれは「楽しい」ということだった▼十年前、楽しくやっていた仕事をすっと辞め、ごはん屋さんを始めた。前の仕事が楽しくなかったから辞めたのではない、けれどその仕事を十年後、二十年後も楽しくやっていられる自信がなくなったから辞めたのだ。辞めるなら今しかない、という何の脈絡もない直感を自分の自分を信じた▼ごはんを食べること。そしてごはんを作る、ということだが、記憶にある限り昔からずっと好きだ。だからこの先もずっと好きだろう、楽しいだろうという単純な発想は、今もまた変わらない。十年前に直感と思い込みで突っ走った先は、間違っていなかつたと今思える。そしてまだまだ続けていきたいと思える。そしてまだまだ続けることを巡る環境は、厳くなっている。健やかに育った食材を手に入れること、心を込めて料理されたごはんを食べる……そんな当たり前のことが難しい。この世界に身を置いて、その思いはますます強くなっていく。何かできることがあるはずだ、と思う。小さな小さな星だけれど生きることは食べること、それなら、できれば美味しい食べて、楽しく生きていきたい。そのお手伝いをするために、今、私たちがある。心からだに「楽しい」ごはん、これまで、これからも! (麻)

小星★人語

生きていく上で、たいせつにしていることは何だろう? 何かを選択するときに、基準にすることは何だろう? 私の場合、いつもそれは「楽しい」ということだった▼十年前、楽しくやっていた仕事をすっと辞め、ごはん屋さんを始めた。前の仕事が楽しくなかったから辞めたのではない、けれどその仕事を十年後、二十年後も楽しくやっていられる自信がなくなったから辞めたのだ。辞めるなら今しかない、という何の脈絡もない直感を自分の自分を信じた▼ごはんを食べること。そしてごはんを作る、ということだが、記憶にある限り昔からずっと好きだ。だからこの先もずっと好きだろう、楽しいだろうという単純な発想は、今もまた変わらない。十年前に直感と思い込みで突っ走った先は、間違っていなかつたと今思える。そしてまだまだ続けることを巡る環境は、厳くなっている。健やかに育った食材を手に入れること、心を込めて料理されたごはんを食べる……そんな当たり前のことが難しい。この世界に身を置いて、その思いはますます強くなっていく。何かできることがあるはずだ、と思う。小さな小さな星だけれど生きることは食べること、それなら、できれば美味しい食べて、楽しく生きていきたい。そのお手伝いをするために、今、私たちがある。心からだに「楽しい」ごはん、これまで、これからも! (麻)



little-star.ws



info@little-star.ws



@little_star_ws



/ little.star.restaurant

2



素材はごく自然なヨレとシワが出るリネン 50% ×コットン 50% という理想的な生地、動き易さを保ちながらも身体のラインが綺麗に出るシルエット。

シャツの顔である衿は「カッタウェイ」というフォーマルな形。カジュアルなシーンでも清潔感を保てるデザインにしました。



袖は動きやすく使い勝手のよい。七分 ... 元々「理想的なリトスターの制服」というコンセプトから生まれた白シャツ、ちょっと大きめをびたつとジャケット代わりに羽織るのもいいかも。



刺繡を担当してくれたのは当店元スタッフのはまちゃん！位置は、ペンをポケットに差しても隠れない左下に。リトスター千鳥をモチーフに、鳥はチェーンステッチで、立体的に、星は光っているように、中央から外に向かって刺しました。



Little Star sul Porto di Luna

HANDMADE
IN
JAPAN

ほぼ毎年のように、記念Tシャツを発表してまいりました。当店ですが、十周年の今年、ついに、こだわりの白シャツを発売することになりました！

当店リトル・スター・レストランの制服は、シンプルな白いシャツ。これを「かわぞ！」という日にお店で着ることのできる、もちろん基本のワードローブとして大活躍する、質のよい白シャツに仕立てもらいました。

仕立ててくれたのは、西荻窪のporto pompone（ポート・ポンボーネ）。「さっくりと着られてザブザブ洗えて、質がよくて、一枚でもカッコつくり、リトスターのマークが刺繡されたシャツ！」というざっくりとしたオーダーに対しても、さばのしいデザインと縫製、そして刺繡をしてくれました！ リトスター・porto pomponeのコラボ白シャツ。ぜひリトスター店頭にて、お手にとって見て下さい。

10周年記念 できました。

価格改定のお知らせ



十一周年を迎えて

当店は2014年6月3日(火)より、
主要な一部メニューの価格を改定する運びとなりましたので、お知らせいたします。

リトルスターレストランでは、開店以来、普段使いしていただけるごはん屋さんを目指し、「ふだん着の、ごちそう」をコンセプトに、気軽な値段で美味しいものが食べられるお店として、メニュー作りに努めてまいりました。しかし、昨今の食材の調達費用は上昇しており、光熱費の値上げや消費



牛丼ランチ
850円 → 890円



ハンバーグ定食
850円 → 890円



日替わり定食
850円 → 890円



ちよこもり定食
850円 → 890円

税の増税など、仕入れや店舗維持費を巡る状況は厳しさを増しており、今後もこの傾向が続く見通しです。このような中、仕入れやシステムの無駄を見直すなどコスト削減に努めて参りました。しかし、内部努力で吸収することが困難な状況となり、今後もメニューとサービスの品質を維持するため、一部メニューの価格改定させていただきました。

「ちよこもりランチ(1,100円)」は、そのままお値段据え置きとさせていただいている。その他詳しくは、店頭にて改定価格をお確かめください。なお、当店はこれからも今までと変わらず、すべて内税表示とさせていただき、分かりやすい価格表を心がけて参ります。

皆様のご理解、何卒よろしくお願いします。

才一OPENした2004年6月から、年にわたって発行し続けて来た当店の新聞「毎月新聞」(毎月新聞)と「日経レストラン」という二つのメディアに掲載されました。これまでお店として情報誌などに取り上げていただきながら、わざわざこの「毎月新聞」に注目していただいたのは、初めてのことです。ブログが流行っていたころにオープンし、その後フェイスブックやツイッターなどSNSが主流になってくる時代において、アナログな新聞という手法は、手間も時間もお金もかかるわりに読んでいただけないという、地味なメディアになりつつあります。けれど、この手に取れる、残ることができる、というメディアであるからこそ「伝わる何か」もあるのではないかと思っております。

始めるのは簡単、続けるのは難しい。十年続けて来たからこそ思うこと、伝え行きたいことがまだあります。これからも、小さな星の小さな新聞「毎月新聞」をよろしくお願いいたします。



日経レストランでは毎月新聞を図解で紹介いただいております！

「毎月新聞」→120円。
偶然ですが、このタイミングで
取り上げていただきました。
日替わり定食
850円 → 890円





little-star.ws



info@little-star.ws



@little_star_ws



/ little.star.restaurant



ふじん着ラジオ

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。



ディ・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!



map



● 05/06月のお休み

毎週月曜日は定休日、毎月恒例月イチ連休、6月は23～24日、7月は海の日の三連休にあわせまして20～21日でいただきます。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ひします。

06月: 2(月) / 9(月) / 16(月) / 23(月) / 24(火) / 30(月)

07月: 7(月) / 14(月) / 20(日) / 21(月) / 28(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!

6月は暑気払いの季節! わいわいみんなで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・レストランでは週末の夜に入れるスタッフを募集しております。人を楽しませるのが好き、ごはんが好きで元気な方、いっしょに働いてみませんか! 詳しくはホームページ、店頭チラシをご覧下さい。

Clip

10周年の目玉企画は当店初のコラボ! 2月で卒業したはまちゃんが縫子さんを務める西荻窪のporto ponponeさんのアトリエにお伺いしたのは4月の半ば... はまちゃんにとっては元上司に現上司が揃い踏み! (笑) 開店以来あれこれ小さなお縁をつないでまいりましたが、それがこんなところにまで来る... また、そんなひとつつの成果がこの白シャツなのです! (お)



10年×12ヶ月で120... 今号でこの小さな新聞も120号。当たり前のように発行が遅れたりはして来ましたけど、ええ、一度も休んだり落としたりはしてこなかったぞと、そんな120号(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。

