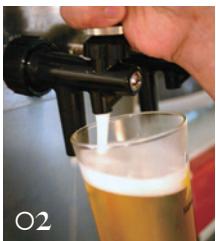




同じ生ビールのタンクから、サーバーの注ぎ口は長短2つ。  
まずは奥の口からビールが泡立たないよう静かに注ぎます。



ビールを注ぎ終わったら、今度は手前の短い口から、泡だけを注ぎます。きめの細やかなこの泡が、おいしいのです。



ビールと泡と別々  
に注ぐから、だか  
らおいしい。

さてと準備が出来ました。  
あとはごくりといきましょう。



だから泡まで..。

はサッポロ黒ラベルとエビス・黒ビールの二種類。サッポロと生ビールサーバーのメーカーが共同開発した「泡までおいしい」注ぐとのできる生ビールサーバーを使っています。さらに大のビール党当店のビール部長おかやんが毎日丁寧にサーバーを洗浄しています。生ビールのおいしさは、ビールそのもののおいしさはもとよりサーバーの性能や管理に大きく左右されます。ビール好きのスタッフが愛情を込めて管理し、注ぐ生ビール。ぜひ一杯！お試し下さいませ（麻）。

**夏** もいよいよ本番。太陽の元気な季節となりました。力強い日差しに負けず、夏バテ知らずで過ごすには、やっぱり生ビールが強い味方！ではないでしょうか。

しかし彼のもてなしを受けるうち、不思議と汗は引いていきました。大量の手作りの餃子、豆腐のハンバーグ、冷やし茄子……夏らしいメニューに冷え冷えのビール、そして意気投合して気温よりも熱く語り合ううち、暑さは静かに息を潜めました▼今でも夏が来ると、あの部屋を思い出します。あの部屋がエアコンで冷えに冷えていたら、あんなに熱く語り合わなかつたかも知れない。夏だもの、たまには暑さに身をゆだねるものいい。件の彼は今、当店のホールで「クール・ビズ」をしております。(麻)

ら「クール・ビズ」のお客様が多いように思われます▼七年前の夏。私はエアコンで冷えに冷えた中央線から、駅のホームに降り立ちました。むっとするような蒸氣の中、待ち合わせの改札へ向かうと、見覚えのある顔が私を待っていました。短パンにTシャツ姿のクール・ビズ▼「あそこが僕の部屋です」と指さした先には、すぐれがかつっていました。小さな風鈴も涼を演出しています。しかし部屋に入つてみると、そこは蒸し風呂のような暑さ。それもそのはず、家賃三万五千円、風呂なしのアパートに住む彼にエアコンを買う余裕などあります

# 毎月 新聞 ごはん

第 I 4 号

2005年7月

発行者

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

「クール・ビズ」、実践よりもお題目だけが先走っている印象ですが、この夏のビジネスマンのファッショニの実際はどうなっているのでしょうか？当店のお客様には、この言葉が流れる前か

海

外旅行に行くとき、初めての食事は  
というとやはり機内食ということに  
なりますね。僕が長く旅行をスタートさせた  
のは、ロサンゼルス行きの大韓航空機、と  
なると、やっぱりキムチなんか出ちゃうん  
じゃないかなー、勝手に思ったりしますが、  
やっぱり行き先がロスだから、出ませんで  
したね、残念。

僕自身海外に行くのははじめて、しかも完全  
なひとり旅ということもあって、無性に緊張  
しているわけです。とりあえず落ち着け、リ  
ラックステーブルとかぶつぶ言つてあるうち  
に、機内食の時間となりました。ちょっと  
前に成田空港で「さあいそば・まごろ丼セット」



# 旅のつまつま。

その2

大韓航空機の機内食



(九百五十円)を食べてはいましたが、やはり「ごはん」というと、もう即座にパンパカパンなわけで、美しいフライアテンダントさんが「Fish or Beef?」と注文を聞いてきましたので、それでは失礼のないようう一つと下唇をかみ、勢いをつけて「FISH!」と申し上げましたところ、少々リキみすぎたようで、周囲にだ液が少なからず飛散いたしましたが、その美しいFの發音と日本男児としての豪快さに、乗務員の皆様、はなはだ感激の面持ち、大変誇らしく思いましたよ…って、肝心のお味の方は、実はあんまりよく覚えてなくて(苦笑)少々薄味だったとメモしておる次第であります。(お)

LSR Collection  
リトル・スター

vol.02  
冷やし茄子・ごましょうゆだれ

夏が旬の野菜といえ  
ば、トマト、きゅ  
うり、かぼちゃ……と  
数あれど、やっぱりはず  
せないのが茄子でしょ  
う。焼いてよし、炒めて  
よし、揚げてよしの万能  
選手。今回は蒸して冷や  
して、香ばしいごまのた  
れたっぷりでいただき  
ます。にんにく風味も  
グー!



海山人

山ではないので、山好きといふより、木々に囲まれているのが好きと云うほうが近いのかもしません。

朝食がおいしく、思いがけず  
見た星空が忘れられません。

長期休暇が取れるこの時期、国内・国外問わず、旅行する人も多いのではないかでしょう。私はのんびり旅行をするのが好きです。だいたい、行きたいポイントはいくつか決めていくのですが、それ以外は今まで行動したい性質です。とはいっても、行きたい場所がたくさんあって、うろうろ動き回っていることもあります。

海が山など言われたゞ、どうかしらうと  
山が好きです。子供のころ、海水浴に出かけたのは後にも先にも一度だけ。ところが初めての海なのに、すごく強い印象をもつたのはなくして、二台の車で高速道路に乗つて行つたことと、海で浮かんでいたことくらいしか覚えていません。髪をワカメのよう広げたまま、仰向けになつてふかふかと浮いていました。ただ浮いていることが気持ちよかつたのです。

そもそも山が好きなのは、小さいころからよく山に連れて行ってもらつたからかもしれません。毎夏母の実家に行くたびに、一時は、車で近くの山に行きました。高地は気温が下がるし、木陰もあるし、小川や滝の水音が耳に心地よいし。山といっても登

当店スタッフは旅好きが多いのですが、今ではなかなか旅行することもできません。それでも、たまにいたずら連休を使って近場へ出かけることもあります。それが少しづつ、知らないうちにお店にも影響を与えているのではないかでしょうか。目に見えるとこでも、見えないとこでも。(主)



# 『りっぱな犬になる方法』

## きたやまようこ 新潮文庫

hieshima's choice



# 『古道具 中野商店』

miyazaki's choice



# 『劍客商壳』

縁側に座り、冷たい麦茶を傍らに、团扇片手に夕涼み。ちりりんごとときわの風に揺られて風鈴が鳴る。開いたページには江戸時代の世界が広がる。主人公がぱっさぱっさとあしまきのじもを倒していく。まことに、胸がすく思いがする。かっこいいというのは、こうした人のことをいつのか。当時の彼らもこんなふうに夕べを過ごすことがあったんだろうか。

燃えるような潮しき恋よりも、日常に「トント」となにげなく落ちてくる恋に憧れる。あまりにもさりげなくて、落つたじよきえ気がかないような恋。それなのに、油断してしる手におえなくなってしまう。古道具が作り出す、ゆるゆるとした空気の中で、ゆっくりと転がりはじめる恋。それは少し古風な気分で、しみじみ味わうのが一度よ。

本棚を整理していくたら柚子の入浴剤が出てきた。友人から湯布院のお土産にもらったひと袋をうつかり本と一緒にしまいくこんでいたのだ。本を開くと柚子の香り。うっかりも時には役に立つ? この本には役に立つ言葉がたくさん詰まっている。犬ならではのシンプルな有り様に深く領き、ほのぼのした犬の絵に微笑む。団扇を扇ぎながら読みたくなるのだ。

深澤千子  
*keiko fukazawa*

宮崎 麻美  
*asami miyazaki*

浴衣で読む

浴衣で読みたい本

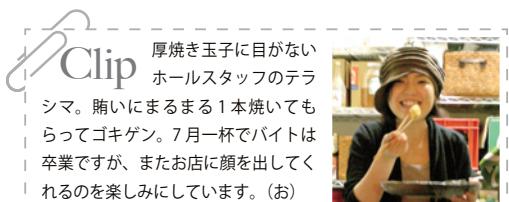
「本のソムリエ」シリシリ太陽が照りつける、夏ならではの装い、浴衣で読みたい本のソムリエのおすすめ本は?



「毎月新聞ごはん」、  
置いていただいてます。

南口中央通りの「古書上々堂」さん、さくら通りの「三鷹の森書店」さん、吉祥寺通り、三鷹の森ジブリ美術館向かいの天然酵母のパン屋さん「コミュニティ・ベーカリー 風のすみか」さんにこの小さな新聞を置いていただいている。

ありがとうございます。



# 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 e-mail info@little-star.ws

●定休日：毎週月曜日

PC でも携帯でも▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>

毎月新聞 ごはん ★ 発行 :Little Star Restaurant ★ 編集人:宮崎麻美 深澤圭子 ★ デザイン:okayan(ganesa-studio) ★ 協力:石井拓弥 片島ゆう子

8月13日(土)  
17日(水)

「お店ができるまで」展示  
お待たせしております。

**お盆休みのお知らせ**



■季節の果実酒「パイナップル酒」  
お出ししております。

五月の連休明けに漬けた、パインアップル酒  
二ヶ月の熟成を経て、只今飲み頃を迎えて  
おります。思った以上に甘くさわやか。香  
りもとて華やかな、夏にぴったりな果実酒  
に仕上がりました。ロック、ソーダ割りが  
おススメ。早々に売り切れも予想されます  
ので、ぜひこの機会をお見逃しなく!  
また「やまもも酒」、「アメリカンチェリー  
酒」「姫のんび酒」も秋頃お出しできる予  
定です。こちらもお楽しみに!

編集後記

いやいや、なんとか滑り込みセーフとい  
うか、限りなくアウトに近いセーフとい  
うか、とにかくなんとか七月中に間に合  
いましたが、こんなの間に合ったうちに入  
りませんね、ホント。来月こそ……(わ)



●營業時間：11:30 ~ 24:00

(土日・祝祭日は 12:00 開店／日祝祭日 23:00 閉店)

フード・ラストオーダー 23:00 (日祝祭日 22:00)

ドリンク・ラストオーダー 23:30 (日祝祭日 22:30)

