

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に静かに注ぎます。

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。
あとはごくろといきましょう。

だから泡がおいしい。



第 1 4 号

2005年7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



「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。



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。

「このあさずビール……」などと言わずに、「何がなんでも生ビール」と声高に叫んで、グイッといっぱい飲んでいただきたいと思えます。夏ですもの、昼から一杯？いいではないですか。午後の一杯も捨てがたいし、夕暮れ時にもビールはよく似合う。もちろん夜にも生ビールです！

リトル・スター・レストランの生ビール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「泡までおいしく」注ぐこ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）。

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ンの実態はどうなっているのでしょうか？当店のお客様には、この言葉が流行る前から「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。むっとするような熱気の中、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、すだれがかかっていました。小さな風鈴も涼を演出しています。しかし部屋に入ってみると、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賈う余裕などありませんでした。一気に汗が噴き出しました▼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た冷えたビール、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て冷えていたら、あんなに熱く語り合えなかったかも知れない。夏だもの、たまには暑さに身をゆだねるのもいい。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）

海

外旅行に行くとき、初めての食事はというところやはり機内食ということになりますね。僕が長い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と、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で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、リラックスでえすーとかぶつぶ言ってるうちに、機内食お時間となりました。ちょっと前に成田空港で「さあではまぐろ丼セット」

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、やっぱりほ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!

あたるた

Fish or Beef?



旅のうま。

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、もう即座にパンパパーンなわけで、美しいフライング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に、うーっと下唇をかみ、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、周りに液が少なからず飛散いたしました。その美しいFの発音と日本男児としての豪快さに、乗客乗員の皆様、はなはだ感激の面持ち、大褒誦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・エル

vol.02

冷やし茄子・ごましょうゆだれ

旬な話

海へ入る



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に決めていくのですが、それ以外はきままに行動したい性質です。とはいっても、行きたい場所がたぐさんあって、うろうろ動き回っていることも多々ありますが。

海が山かと言われたら、どちらかというと山が好きです。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、すごく強い印象というのはなくて、二台の車で高速道路に乗って行ったこと、海で浮かんでいたところがいしか覚えていません。髪をワカメのように広げたまま、仰向けになってぶかぶかと浮いていました。ただ浮いていることが気持ちよかったです。

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ったからかもしれません。毎夏母の実家に行くたびに、一日は、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

山ではないので、山好きというより、木々に囲まれているのが好きと言うほうが近いのかもしれない。

野井沢で泊まった宿は、森の中にありました。バリ島をイメージしていて、小さいながらも快適で朝食がおいしく、思いがけず屋上

から見た星が忘れられませんでした。

沖繩では、もっとすごい星空に会いました。さとうきび畑で、遮るもの一つない空に星がちりばめられていました。このときの旅は、今までした中で一番贅沢な旅です。食べて飲んで、本を読んで、海を眺めて眠って。その繰り返しの毎日。何もしない旅ほど贅沢なものはありません。

毎日、毎日、同じような日々が繰り返される中で、旅行というのは、少しの間だけでも非日常の世界に連れて行ってくれます。そこで、新しいことに出会ったり、心が動いたり、自然と刺激を受けて何かを吸収しているのではないかと思います。それはただぼんやりする旅でも同じです。そうして得たものが自分の中で消化されて、今度は自分が何かを外に出している気がします。

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、たまにいたぐ連休を使ったり、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のでしょうか。目に見えるところでも、見えないところでも。(圭)

fukazawa's choice



『剣客商売』

池波正太郎 新潮文庫

miyazaki's choice



『古道具 中野商店』

川上弘美 新潮社

hieshima's choice



『りっぱな犬になる方法』

きたやまようこ 新潮文庫

縁側に座り、冷たい麦茶を傍らに、団扇片手に夕涼み。ちりりんとうきわい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。主人公がばっさばっさあしきものどもを倒していくさまは、胸がすく思いがする。かっこいいというのはこういう人のことをいうのか。当時の彼らもこんなふうに夕べを過ごすことがあったのだろうか。

燃えるような激しい恋よりも、日常にコトリとなにげなく落つてくる恋に憧れる。あまりにもさげななくて、落つたときさき気がないような恋。それなのに、油断していると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丁度よい。

本棚を整理してい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すっかり本と一緒にしまこんでいたのだ。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傾き、ほのぼのした犬の絵に微笑む。団扇を扇きながら読みたいくなるのだ。

深澤圭子

keiko fukazawa

宮崎麻美

asami miyazaki

神島ゆづ子

yuko hieshima

★今月のお題★

浴衣で読みたい本

テーマに応じたお薦め本を紹介する「本のソムリエ」。ジリジ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？



■お盆休みのお知らせ。
長いようで、短いお休み、当店もお盆休みをいただきました。存じます。

8月13日(土)

～ 17日(水)

■「お店ができるまで」展、
お待たせしております。

長々とお待たせしております。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辿った「お店ができるまで」展、遅れに遅れまして、お盆休み明け、八月十八日スタートします。お楽しみに。

■季節の果実酒「バイナップル酒」
お出ししております。
五月の連休明けに漬けた、バイナップル酒。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。香りもとても華やかな、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」、「姫りんご酒」も秋頃お出しできる予定です。こちらもお待ちしております！

編集後記

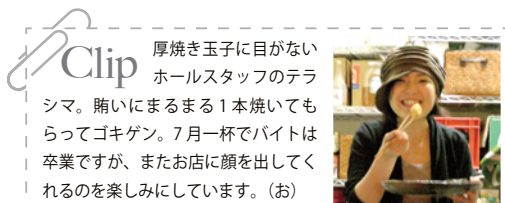
いやいや、なんとか滑り込みセーフというか、限りなくアウトに近いセーフというか、とにかくなんとか七月中旬に間に合いましたが、こんな間に合ったうちに入らせね、ホント。来月こそ……(お)



「毎月新聞 ごはん」、
置いていただいています。

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ます。

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

至 武蔵境 JR 三鷹駅 至 吉祥寺



●営業時間：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)



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