

「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。

隔月
新聞

ごはん

第142号

2016年5月

ふじん着のじもん

Little Star Restaurant
リトルスターレストラン / Mitaka, Tokyo



〇一六年六月一日、リトル・スター・レストランは、おかげさまで十二周年を迎えます。オープンした頃は想像もつかなかった十二年後…こここうしてお店を続けていられるのも、お客さまのおかげです。それでも未だに「三鷹に住んで〇十年になるし毎日前を通っていたけど全然気付かなかったわ!」と言われることもしばしばですが、

十二周年です。

リトルスターレストラン

おかげさまで



地道に続けることがなにより、三鷹になくはないお店になっていきたいと思えます。これから「リトルスターレストラン」道」を追求して精進してまいりますので、皆さまよろしくお願ひします。なお今年も恒例の記念品(例のモノ)をご用意しております。くなり次第終了となりますので、ぜひお誘い合わせの上のご来店、コロナよりお待ちしております。



小星★人語

お客様の顔の見える仕事でしたい。…そう思い立ってお店を始め、毎日に向きあって、気づいたら十二年。始めた頃も今も、将来の夢とか展望とかはつきりしたものではなく、ただ楽しい方へ、がむしゃ

らに頑張ってきました▼楽しいと一口に言っても、もちろん楽(ラク)な話ではありません。何を楽しいと感じるのかは人によりけりだと思いますが、ちょっと無理をしても「人様の喜んだ顔を見た」。それが私たちオーナー夫妻の「楽しい」です▼そのために私たちは、何をして、何をしたいのか。これはどうあるべきか「本当にそれはよいことなのか」と考えたり相談したりお客様に直接聞いたり、いちいち、何かにつけて考えてきました。面倒な性格なのです! ▼同時に、お店が成長するにつれ「スタッフを育てる」という意識が芽生えました。マニュアルはありません。自分で考えて、お客様とお店のために動ける人になってほしい。スタッフの個性に応じて育てつつ、私たちも育てられると、日々実感しています▼美味しいごはん、楽しく丁寧な接客。格好よすぎず居心地の良いインテリア、心地よい音楽、肩のこらない「ふだん着のごちそう」…十二年前に決めたお店のコンセプトは、今も変わらずとしりとお店の中心にあります▼一回りして初心に帰り、そのまた次へ。螺旋階段のように上っていったらいいなと思いつつ、目の前の一步、また一步です(麻)

あなたの好き嫌いも
ひとつ減るかも?!

自家製レバーペースト!

酒とつまみ

クセのある食材というのは、好き嫌いははっきりさせるし、食べず嫌いにもなりかねないもの。僕にとっては、レバーがそのひとつ。食べられないわけではないが、肉蔵独特の食感と味がなんとも好きになれず...でも、リトスタのレバー料理と言えば、「自家製レバーペースト」。これは自慢の一品です。当店のレバーペーストを楽しみにしている方がいらっしやるように、僕にとってもレバーの美味しさを知ること。

さらにブランド、水を加えて、中弱火で煮込むように水分を飛ばす。あとは、熱が冷めてからフードプロセッサで生クリームを加え、いいねっとり感を見極めて仕上げるのが腕の見せどころ!かな(笑)

レバーペーストに添えているのは、カリッと焼いたバケット。ワインやビールにもよく合いますよ!ビールがあまり飲めない方にも、グレープフルーツジュースで割った「シトラスビール」や、ジンジャエールで割った「シャンディガフ」なんかも取り揃えてますので是非いかがですか! (クボ太)



当店開店から12年、
どんなレバー料理の
お薦めにも必ず
お召し上がり
いただけた
「自家製レバーペースト」
の味も伝説は
続きます。
続きます。(笑)

リト★コレ

Little Star Collection

リトスターコレクション — 略して「リト・コレ!」

お酒派の方にも、お酒派の方にもおいしくお召し上がりいただける
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します!!



地味でムカシな
どうも、レバーペーストの旨味。
いっしょに食べておいしいです!!

茄子がおいしい
季節のはじまり!
挟んで揚げてジュワツ!

ごはんとおかず

一年を通して手に入れども、やっぱり季節モノの野菜は格別です。「茄子」が美味しい季節になりました。先日久しぶりにランチに登場しました「茄子のひき肉サンドフライ」。冬の間はお休みしていた茄子メニューが華々しく再開したのを、ワイー!と両手を挙げて歓迎したのは私だけじゃないはず...!

茄子をまあるく均等な輪切りに。合い挽き肉で作ったタネを丁寧に挟み込み、パン粉をつけたらカリッと揚げます。ふっくらとした揚げたてをばくりとかじる...アツアツ肉汁と茄子の旨み汁が口いっぱいに広がります...!

チャップソースをちょいと付けると酸味もプラスされてなお旨し。挟んで揚げる系は茄子の得意分野!ランチでは「茄子と蓮根のはさみ揚げ」、もう少し暑い時期になると「茄子とズッキーニのはさみ揚げ」、どれもご飯の良きパートナーとなることでしょう。

夜メニューのみですが、「茄子と豚バラ肉のベトナム風蒸し」...こちらは豚バラと二緒に蒸し焼きにした茄子にナンプラーベースのタレをかけて、パクチーをのせたモノ。ご飯くたさーい!と言わずにおれない、「必殺!」ご飯が進んでしょうがない「メニューです!」(ぬ)

白濁い 逸品。

その4

原点の味

実 はこのごろ自腹があまりできていません。忙しいおかげでそのヒマがないのはありがたいことですが、困ったことにそれではここに書くネタがない！

なので今回はちょっと趣向を変えて、自分の「原点」といえる話を少し。

今から10年くらい前になりますか、なんとなしに始めた食べ歩き。中でも麺類は一人でも入りやすく、またちょうどブームが来ていたこともあってラーメンは特によく行っていました。

ウチは両親（特に父親）も食い道楽で小さい頃からいろんなものを食べさせてもらっていたのもあって、自然と舌は鍛えられていたと思います。しかし自分でお店を探し始めるとこれがなかなか難しいもの。始めたばかりの頃は自分の好みもよく分からず、「うーん、これは美味しんじゃないか、たぶん美味しい」みたいな思いをしながら食べていました。そんな折、趣味の競馬場ついでに立ち寄った一軒のラーメン屋。名古屋の隣、豊明市にあるそのお店は、当時名



古屋で有名な某店で修行された人がやっているそう。期待しながら一口、「あー！」

美味しい。その修行元のお店はちよくちよく行っていたので味の比較がしやすかったのもありますが、こっちの方が美味しくて感じる。というが好き。ああそうか、これが好みの味というやつか。自分の中で味の「基準」。みたいなものが生まれた瞬間でした。

つい先日帰省した折に食べに行ってきたが、やはり美味しい！醤油、塩、味噌、それに魚醤を使ったラーメンなどどれも美味しいですが、自分の一番のオスメは白醤油。この御主人は元々和食の出身らしく、そのせいか魚介のダシの取り方が非常に上手で、それと鶏ガラを合わせたスープは絶品なんです。普通の醤油のやや風味が抑えられた白醤油を使うことでその魚介ダシの味や香りを余すことなく堪能できる、まさに至福の一杯。最後の一滴まで飲み干すこと間違いない！この味が東京では味わえないこと、これが悩みですね（笑）

Monday is a Holiday

thanks! the 12th
Anniversary

毎年恒例となっております、周年記念グッズ。今年は初心に戻って、オリジナルTシャツをつくりました！ オープン当初から使っている鳥のロゴを入れて、定休日月曜日の大々的認知拡大を狙いまして（笑）、メッセージは「Monday is a Holiday.」…月曜日は定休日です！ お客さまにおかれましては、月曜日は週のはじまりどんより月曜日だよ…という方もいらっしゃるかとは思いますが、そんな月曜日だからこそ楽しく！明るい色味で！ハッピーな感じで！と当店の定休日をアピールさせていただいております。アクア・ライム・ピンク・イエローのハッピー4色展開、お値段は2800円（税込）！ そのうち1000円は「リスタぼきん。」にて、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」へ募金させていただきます。楽しく、かわいく、募金する！派手に見えても、以外とあわせてみると着こなしも簡単です。ぜひ、お手にとってご覧くださいね！





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)

にぎやかな定食屋さんの時間。

★ 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。



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 18:00～23:00

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！



● 06/07 月のお休み

毎週月曜日は定休日、6月の月イチ連休は20日(月)～21日(火)、7月は17日(日)～18日(月・海の日)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い致します。

06月: 6(月)/13(月)/20(月)/21(火)/27(月)

07月: 4(月)/11(月)/17(日)/18(月)/25(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。

● 閉店時間変更のお知らせ。

この度当店は閉店時間を変更させていただきます。営業日は火～日まで例外なく

閉店時間: 23:00 (ラストオーダー 22:00)

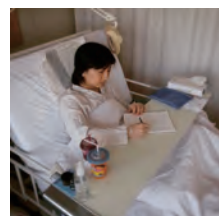
みなさんにはご迷惑をおかけしますが何卒よろしくお願い致します。

● 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～、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。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。



店長ミヤザキ、実はここ数年悩まされ続けてきたのは極度の貧血..子宮筋腫が原因で、今までだましだまやって来ましたが、時々調理中に倒れたり、仕事上がりは急に倒れてアタマを切ったりすることも。さすがにこれでは仕事を...お店を続けていくにも支障があるしと先日の当店GW 振替休みに手術を受けました。幸い腹腔鏡での手術は術後もよく、ぼちぼち復帰しつつ、また心機一転がんばっております(お)



10周年後記

10周年もひとつの節目だけれど、干支で言うとひとまわり、12年もまたいいものだねと...店長ミヤザキの手術に閉店時間の変更、いろいろあるけど変わらぬご愛顧よろしくお願い申し上げます。

「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ジ」や「リトスタぬか石けん」もプレゼント。みなさんのあたたかいお志、こつこつ長〜くよろしくお願い致します。

