

「隔日新聞」によれば、トリスター・レストランが発行している専用券。

隔月新聞

ご*ばん

第153号

Little Star Restaurant
リトルスター レストラン / mitaka Tokyo

今更モテきたよ！

新垣いのぶ 2018 おみちじゅくみ 今年もきにょ! たけやんナイトバージョン



۲۱۲ تا ۴۳۴۱۰۷۸۱
۱۱۳ تا ۹۱۰۰۶۷۸
۳۱۲ تا ۷۸۰۰۰۰۰۰

いちばん
いちばん

木の芽が大きくなつてると
たけのこの木の芽フライや、木の
芽和えなど、木の芽料理も出そろ
います。今季だけの美味しさを
今年もお届けします！

たけのこはそのまま食べても美味しいくらい薄味に下煮をしておきます。それをバターと塩こんぶと一緒にチャーハンにします。塩こんぶとたけのこがピックリするくらいよいことがあります！仕上げに木の芽を飾ります、この木の芽と一緒にチャーハンを頬ばると、ワンランク上の美味しさに。一度は食べていただきたい春のり「タ・スペシャリテ」です。

人気メニュー、「たけのこと塩こんぶのチャーハン」の季節がやって参りました！

春

まつさかり！といえどこの
メニュー。お馴染みさんには

小星人語

去年の秋から年明けにかけて、暇な日々が続きました。非力ながら地道に努力する毎日。そんな中、暇如実に忙しい日があるのでです▼秋は十一月の第三木曜日、ボジョレー・ヌーボーの解禁日。開店当初からワインにあうねつまみで盛り上げてきましたが、今回は新しく「ボジョレー・ちょこもり」という、ボジョレーにぴったりのおつまみ盛りあわせをお出ししたところ、近年まれに見る大盛況!▼十二月はクリスマス・ディナー。これも開店当初から続けてきた「ちょっと特別な日のごちそう」は、キッキン的には毎年の料理の集大成をお見せする大切なイベント。リピーターのお客さまが大変多く、今回は過去最多のお客さまにご予約いたしました!▼そして節分は「恵方巻」とやらないんですか?という声に応えて始めて十年は経ったかな?年々ご予約が増え、巻く数も多くなり、今年は恵方巻とおつまみのセット「恵方巻・ちょこもり」を始めて爆発的人気!▼暇だ暇だと嘆いていてもなにも始まらない。時間があるから考る時間が生まれる。やるときややらなきやだめなのよ!▼さて、今年から桃の節句に「三色手まり寿司」と題して蛤・海老・鯛の縁起のよい手まり寿司をお作りしました。さらに三月十一日には「美味しくたべて募金する」イベント「チカポン&スープセット」をご用意しました▼まだまだ、新しいことが始められる。それは楽しい、発見の日々です!(麻)



little-star.ws



info@little-star.ws



@little_star_ws



/ little.star.restaurant

2

満を持して登場！
新しくない、新メニュー！

酒と つまみ

今日はこの春リトスターに新たに登場した一品をご紹介。とは言つてもアツと驚くものではなく…「フィッシュ&チップス」！もともと店長が他の店であつたら必ず頼む、というくらい好きなメニューなんだとか。しかしながら美味しい店に当たることも少ないそうで、それならウチで出しちゃうか！といふことで、主にタラ等の白身魚に、小麦粉にベーキングパウダーと塩を少々、それを黒ビールで溶いた衣を付けて揚げる。この衣がポイント。黒ビールの炭酸と風味が軽い食感となるではの味わ

いを生み出すのです。そして中の魚はふんわりジューシーに。アツアツを頬張ればサクッ、フワッ、そして口の中に広がる白身魚の香りと旨味。もちろんビール、特に黒ビールとの相性は抜群！もう食べる手も飲む手も止まらなくなること請け合いです。本場イギリス流にモルティビネガーをパッと振りかけてもよし、ケチャップや自慢のタルタルソースを付けてもよし。この時期だと「チップス」が新じゃござれ！（ナベ）



リトルスターコレクション —略して「リトルコレ！」

ごはん派の方にも、お酒派の方にも、おしゃれにおしゃれに、春モノを楽しめます！



初々しいキミドリ、柔らかく瑞々しい春のイメージそのままの春キャベツ、食べごろですよ。春キャベツは、その酢漬けが飯に合わせるなら断然「春キャベツと塩豚の酢漬け」がオススメ。塩しみた豚肉と一緒に、酒と酢で蒸し炒めた春キャベツ、そこへ中華香味たれをたらりと回しかけていただきます。酢と醤油ベースのたれに長ねぎのみじん切りをこれでもか！とたっぷり入れた中華香味だれ…コレが絡んだ豚肉と春キャベツを適量ずつ白飯にのづけながら…ね。イメージ湧きました？ 春キャベツはとっても柔らかいので

春モノだけど 苦くない、やわらかい！ 春キャベツは美味しい。

サラダで食べてもよいです。個人的なイチオシは「春キャベツの浅漬け」。このサラダや「春キャベツと蒸し鶏のサラダ」など。じゅごサラダの方は、生のキャベツを昆布茶で揉んで浅漬けにしてからカリカリに炒ったじゃこをまぶしてほん酢できっぱりと。蒸し鶏サラダはさっと色負く茹でたキャベツを蒸し鶏と一緒に粒マスタードドレッシングで和えて。春モノ特有の苦味がチヨット…という方でもあまり春キャベツはきっと美味しい食べていただける。生でも茹でても炒めても、ど守備範囲の広さも魅力かな。（ぬ）

春モノだけど 苦くない、やわらかい！ 春キャベツは美味しい。

シバニヒトトコト

長が作るような玉子焼を作りたくて、お店と同じサイズの銅製の玉子焼器を購入していくのまづ一年たってしまいました…。柄の取り付けや油なら、出汁とりなどちょっとした小さなことが面倒でつづーと作りました。前回の酒とつまみのコラムで厚焼き玉子を紹介したのが弾みになり、やる気になつて焼いてみました。前回の夜は疲れているし、眠たくて気力もないので、朝いつもより早く起きて練習することにしました。出汁は冷凍のストックを用意して、材料を揃えて、器具を温めて最初の1回目を焼きました。ジュースと玉子液を流したもの、火加減が強かったらしく、玉子の気泡があちこちにできてしまい、潰すのも一苦労。うっすら焦げ目もみえてきて、焦って巻こうとすると巻き返せず、端っこに寄つてしまい、固めて2回、3回と何とか巻き完成し

ました。美しい玉子の層は無く、平べったい玉子でした…。

2回目は火加減を調整して、前回よりも弱めて焼き始めましたが、弱火過ぎたのかなかなか固まらず、グチャグチャにじりすぎ、巻き返しも二回目と同じく寄つてしまい上手くいかず、挙句に半分で割れてしましました。美しい玉子焼に途中めげてしまい、玉子5個も使ったゴージャスなオムレツでと思い直し、寄せて固めて不恰好な玉子焼になりました。

まだ2回しか焼いていませんが、玉子焼は技術力、集中力、日々の努力だと実感しました。丁度いい火加減、火加減に対しても流す玉子液の量などを試してみないと分からぬことばかり。まだまだ玉子焼マスターにはほど遠いのですが、お店には確実に美味しい店長の玉子焼と期間限定で春の玉子焼があります。ぜひ味わってみて下さい。



あさになつたのでまどをあけますよ

荒井良一
(偕成社)

新

緑が強い意志を持ち、鮮やかな色に染まるこの時期は、自然が運ぶ生命のはなやかさの裏で、新しい生活に翻弄される時期でもあります。「春なのにこんなにも気持ちが揺れるのはなぜ」と感じたときに開いてほしい絵本がこちら。

里山、都会、海辺の町。晴れている朝。雨が降っている朝。

それぞれの土地によって出逢えるさまざまな朝の景色。

思わず深呼吸したくなる風景に添えられた「だからわたしはここがすき」の言葉。

新しい土地、慣れない生活に翻弄されたとしても、たった一言でどの風景も自分にとって最高の朝にできるはず。

ちょっとと憂鬱な自覚めでも、朝になつたら窓を開けて「だからわたしはここがすき」と声に出してみてください。

新しい一日を生きるための、とても穏やかで強く澄んだ気持ちがうまれてくることでしょう。

新

本のソムリエ

vol.06

春なのに。



(復刊) ドットコム

YOUNG & FINE
山本直樹

舞

台はおそらく1990年代の、海のある田舎町。高校生の灰野勝彦は、同級生の新井玲子と付き合い、若さと性欲(YOUNG & FINE)と時間を持て余しながら暮らしている。そこに新任の女性教員、伊沢学があらわれる。彼女は灰野の家の離れに住むことになり、奇妙な共同生活がはじまる。

それでも灰野と伊沢のあいだに分かりやすい恋愛感情は生れるような生れないような、という塩梅で、むしろその曖昧なニュアンスの描写に身を委ねるのが心地よい。

灰野の卒業とともにその奇妙な関係もおわりに向かう。卒業という春の代名詞がこれほどカタルシスを伴わずに描かれることも稀だろう。むしろ、青春映画のような劇的な卒業を迎えるひとは現実では多くないわけで、そのもやもやとした雰囲気こそ案外春にふさわしいものなのかも知れない。最後、それまで脇役のはずだった灰野の母が一大決心とともに行動を起こすのが曰く言い難い、しかし素晴らしい余韻を残す。

水中書店は三鷹北口の古本屋です。絵本から文学まで、色々な本を扱っています。買取も承ります。店頭なら一冊から、出張なら段ボール数箱から家一軒分まで。ぜひご相談ください。

トミーの 未斗王 マスター への道

その三

玉子焼きを 巻いてみる。



絵本と本と人生の出会い



よもぎBOOKSではおすすめしたい絵本やなかなか出会えないような本を中心に、セレクトしてご紹介しております。ただ消費されるだけではない、何度も読みかえす本、思考に新しい示唆を与えてくれるような本をご用意しております。

す 本





little-star.ws



info@little-star.ws



@little_star_ws



/ little.star.restaurant

**address**

〒181-0013 東京都三鷹市下連雀3-33-6 三京ユニオンビル3F

ご当地、お問合せはお気軽にお問い合わせ下さい。

tel 0422-45-3331**holiday** 毎週月曜日+不定休**hours** 営業時間**お昼ごはん**

12:00~15:00 (ラストオーダー 14:30)



★ 定番「ハンバーグ定食」「チキンカレー定食」「ちよこもりランチ(お惣菜6種盛り合わせ)」。さらに日替わり定食も。

毎朝精米して炊いたごはんと、ちゃんとお出汁のお味噌汁できちんとごはん!

**酒と肴と晩ごはん**

18:00~23:00 (ラストオーダー 22:00)

★ 旬と季節のおいしさはもとより、いつたべても飽きない
ほっとできる「ふだん着のごちそう」。「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****パーティしようよ!**忘年会や新年会、歓送迎会に祝い事の席など各種パーティに、
あちこちのごちそうを楽しんでいただけるプランをご用意いたしました。3名様以上より承ります。

おススメ!!
季節と旬のごちそう
コース
(1人様)
3000円

ふだん着のごちそう
コース
(1人様)
2500円

おススメ!!
店長おまかせ
コース
(1人様)
3500円~

フリードリンクプラン
(1人様)
+1500円

貸し切りの業内。
着席なら25名様まで、立食なら40名様くらいまでの貸し切りパーティがご予約いただけます。
まずはお気軽にお問い合わせください。

季節ごとの人気メニュー、旬の食材をつかった「今ならでは」のメニューを中心としたコースです。リストおススメの季節の味をお楽しみいただきます。

定番の人気メニューを中心に、リトスターライクの「ふだん着のごちそう」を味わっていただくコースです。しっかりボリュームもあるて、安心のおいしさです。

質もメニューの品数も、ワンランク上の「ごちそうは、おいしいものをちょっとずつ色々食べられる贅沢コース。店長が腕によりをかけてご用意いたします。

ビールに日本酒、焼酎にカクテル、もちろんソフトドリンクときっちりおいしい飲み放題ですよ!

ご当地、お問合せはお気軽にお問い合わせ下さい。**0422-45-3331****04月のお休み**

毎週月曜日は定休日、恒例月イチ連休4月は16~17日、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します。

04月: 2(月)/9(月)/16(月)~17(火)/23(月)/30(月)

また5月のGW振替休み等は現在のところ未定となっております。決まり次第当店ホームページ、TwitterやFacebookなどでお知らせいたします。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。

山本高樹写真展「Thailand 6P.M.」

久し振りの店内展示は当店ではおなじみの山本高樹さん!過去5度にわたるタイでの取材は仕事を終えて夕方のヒトトキ、愉しみなのは夕食をたべに出るついでにスナップショットを撮ること...暮れていく空、街に明かりが灯りはじめ、アチコチからおいしそうな匂いと喧噪と...湿度の高い南国の空気感、人々の笑顔...夕方6時は素顔のタイの表情をお楽しみ下さい!5月27日(日)までですよ。



表紙「小星人語」にもありましたとおり、先日の東日本大震災の週末はおなじみのお客さんチカコさん恒例の募金企画「春のチカバン祭り」!今年は当店もスープセットで初参加で大好評御礼!そのあとすぐに店頭レジ横募金瓶、まるっと2年分は170,385円!すっかり「毎日希望奨学金」に振り込んでまいりました!2011年6月からこれまで募金総額は672,957円、これからもコツコツまいります、引き続き協力のほどよろしくお願いします!(お)



編集後記

年始は1・2・3月と、なんだかんだあって、という間に慌ただしく過ぎるものですねと、いよいよ新しい春は6月の14周年に向けて、また小さく新しい勉強・企画に挑戦と、わくわくしながらまいります!(お)