

「毎月新聞『ごまん』はリトルスターが発行している新聞です。」

# 隔月新聞 ご\*ばん

第154号

2018年5月

ふだん着のじちそう  
Little Star Restaurant  
リトルスター・レストラン/Tokyo



○一八年六月一日、リトルスター・レストランは、おかげさまで十四周年を迎えます。人間で言えば中学生二年生、思春期まさかりであります。が、様々な可能性を秘めたいい年頃とも言えるのではないか! 子供からお年寄りまで、毎日飽きずに食べられるのはん・身体と心がほっとする家庭料理のお店。「ふだん着のじちそう」を

# 十四周年です。

地道にお届けして来れたのは、お客様のおかげです! これからも初心を忘れず、素材を生かした、身体にやわらかいじかんを作り続けたいと願います。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じ来店、口々よろお待ちしております。



## 小星人語

「なんとなく仕事しないでー」この言葉を何度も言つたことがあります。したときや、あまりうまくかないとき、「えう」というしたの? と聞いて帰っていく言葉が「なんとなく…」であるとき、「私はその言います▼」「なんとなく」がすべて悪いわけではないのです。それだけでは足りないので、「なんとなく」をやつて思つたには理由があるはずです。何かを見たり聞いたり嗅いだり触ったり味わつたり、五感(ときには第六感)を感じたその「なんとなく」の理由をほつきでせる。なぜそう感じたのか一日考えて、意識的にその「なんとなく」をやってみる。そこで初めてその「なんとなく」の意味が出ていく。仕事ってそういうものではないかと思うっています▼よく考る。深く考える。そのことが物事をよくよくすくと信じてやってきました。ただし、考えることが先に立つべきまいかないじつことが多い。感じるひ、それがすべての始まりだ。このひを忘れてはならないといふことも同時に思います。美味しい!とか、美味しそう! から料理も始まります。合い言葉は Don't think, Feel!(出典は知る人が知る...) ▼ まず感じ、よく考る。やってみる! それを繰り返しながら十四年、なんとかお店は続いてきました。これからも楽しく、美味しい気持ちの良い方へ歩いて行ければと思います。一步一步、感じながら、考えながら、できれば、堅やかに!(麻)



little-star.ws



info@little-star.ws



@little\_star\_ws



/ little.star.restaurant

2

豆好きには絶対に  
食べてもらいたい…！  
白いんげん豆とチヨリソーマリネ

「豆、うまい…」心中でつい  
叫んでしまいました。白くて  
ぷつりフクフクした白いんげん豆が  
食べごたえもあっておいしい。枝豆、  
大豆、小豆と違つてあまり見かけない  
ので料理するハードルが高いと思いこ  
んでました。レシピを教えてもらい、  
自宅で3回続けて作り、ボールを抱え  
て、思わず存分味わい尽くした一品。「白  
いんげん豆とチヨリソーマリネ」豆  
好きには絶対に食べてもらいたいです。  
ビックサイズで大粒の白いんげん豆  
が何とも魅力的で豆のおいしさを充  
分に味わえます。ちょっと辛いチヨ

いんげん豆にお豆、とうきん豆と豆三種にひいた豆。  
豆はせやきだが、味はマジ滋味深い。



リゾーがさうにおいしさを引き立て  
てくれて、ほんのり効いてるニンニク  
が豆の隠し味で、シャキッとした玉  
ねぎ、さわやかな生ペセリがマリネに  
なっていて、ついでにお酒がすすみま  
す。ちなみに豆好きならこれからの季  
節「エビと空豆の揚げ春巻」「枝豆と  
とうもろこしの白あえ」などもおス  
スメですよ！

ほろ苦いビールと合わせて、新しくメ  
ニューアレンジする初夏に爽やかでスッ  
キリ軽めのスパークリングワインに  
合わせていかがでしょう？ぜひお試  
しあれ～！（トミー）

リト★コレ  
Little Star Collection

リトルスターコレクション —略して「リト・コレ！」

ごはん派の方にも、お酒派の方にも、おしゃれに楽しめる、  
家庭料理のお店として、当店自慢のメニューをじっくり紹介します!!



開店当初からオリジナル人気TOP!!  
「じばん」がスマッシュヒット!! (笑)

お店の料理とお家の料理との違い、  
その一つとしてソース、タレが  
あるのではありますか。リトルスター  
でもタルタルソースから各種ドレッシ  
ング等々、多くのものを手作りしてい  
ます。

香味ダレもそのうちのひとつ。人参、  
玉ねぎ、生姜、ニンニクを細かくすり  
潰し、オイスター・ソース、酒、醤油、  
みりんを加えて味を整える。生姜焼き  
のタレのようですが、たっぷり  
の香味野菜とオイスター・ソースを使っ  
ているので味の深みと旨味が違います。  
この香味ダレを使って作るのが、「豚

肉の香味焼き」と「豚肉・もやし・ピーチ  
マンの香味炒め」。香味焼きは豚ロー<sup>1</sup>  
スの薄切りを香味ダレに漬けて焼く、  
まさに生姜焼きのようの一品。味はも  
ちろん、その香ばしさが実に食欲をそ  
そります。香味炒めは豚肉と細切りに  
したピーマン、もやしを強火で手早く  
炒め、仕上げに香味ダレをジャットと  
かけて味付け。シャキシャキの野菜と  
豚肉にタレが絡まって、これも飯の  
友としてたまらないメニューです。  
どちらもその美味しさにご飯が進むこ  
と間違いなし。でもご心配なく、当店  
はご飯のお代わり自由ですよ！(ナベ)

たっぷり香味野菜と  
オイスター・ソースで  
ごはんがススム！香味だれ。  
じばんとよがす

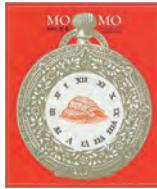
じばんと  
よがす



トルスター・レストランにとって欠かせないアイテム、それはスタッフ全員が毎日頭に巻いている「手ぬぐい」！今年はこの手ぬぐいを、当店お馴染みのお客様でもある「手ぬぐい屋・ともぞう本舗」さんを作っていただきました。図柄は当店のアイコンをモチーフとして、デザインと制作はともぞう本舗さんにしていただくコラボレーション！当店からのリクエストは「星のマークだけは絶対使ってください」というもの。そんなざっくりとしたお願いから、ともぞうさんが作ってくれた図柄は、ベーシックな感じもありながら、とてもリトスタらしいものでした。

基本となるのは古典柄の「麻の葉(あさのは)」。麻の葉は成長が早く、真っ直ぐに成長していくため、麻の葉柄には健やかな成長の願いが込められています。リトスタ図柄ではこの「麻の葉」六角形のラインが、リトスタのアイコンである星になっています。そして当店 okayan による「Little Star Restaurant」「Tomozu Honpo」の書き文字、さらに1カ所だけ、光る星が…。ちなみに店長ミヤザキの名前は「麻美」で、ここにも麻の葉柄にした意味が込められています。

リトスタのテーマカラーであるブルーと、14周年カラーである山吹色。2色でご用意いたしました。普段使いに、プレゼントに、勝負手ぬぐいに?! ぜひおひとつ、おふたつ、お買い求めくださいませ。



**言** わざと知れたミヒヤエル・エンデの名作です。

文庫版も出ていますので多くの本屋さんで手に取った方がおられると思いますが 2001 年に輝くような朱色の箱入りで、愛蔵版のモモが登場しました。

懐中時計をモチーフとした凛とした装丁、ずつしりとした佇まいは、まさに特別な日にぴったり。

モモのもつている素晴らしい能力は本來だれしもが持ちえるものです。

また灰色の男についてもあなたの生活のどこかにきっと介在するでしょう。

エンデは今作において時間を貨幣に置き換えて執筆したと言われています。

ファンタジーで描かれながらもその物語は決して架空ではありません、時間を対価としながら生きる現代人に、それ以外の方法で生きていく可能性を十分に見出してくれるに違いありません。子どもから大人まで。

誕生日だもの、少しくらいふんばつして人生を彩る本がほしい、という方にはぜひ手にとっていただきたい1冊です。

ミヒヤエル・エンデ著  
大島かおり訳  
**愛蔵版 モモ**  
(岩波書店)

絵本と本と人生の出来事を



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、思考に新しい唆唆を与えてくれるような本をご用意しております。



## 本のソムリエ vol.07

### 誕生日だもの。



今日はロバのイーヨーの誕生日。そのことを知ったクマのプーさんは、コブタといっしょに、彼のためのプレゼントを用意します。しかし、うつかり者のプーたちのことですから、物事が計画どおりにすすむはずもなく…。『クマのプーさん』に収められている「イーヨーがお誕生日に、お祝いをふたつもらうお話」は誕生日には贈りものが付きものだ、ということを私たちに思い出させてくれます。

『クマのプーさん』は作者のミルンが息子のクリストファー・ロビンに話して聞かせる物語で、そこでは息子が大切にしていたクマのぬいぐるみのプーが活躍(?)するという、風変わりなかたちをとっています。きっとこのぬいぐるみも、ミルンから息子への贈りものだったはずで、そう思うと、この有名な童話それ自体が、誕生日や贈りものとともに縁の深い一冊であるのかも知れません。ぜひ親しいひとの今度の誕生日に、『クマのプーさん』を贈ってみませんか。



A・A・ミルン著  
石井桃子訳  
**クマのプーさん**  
(岩波少年文庫)

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。





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ください。

**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。

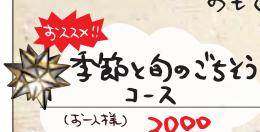
毎朝精米して炊いたごはんと、ちゃんとお出汁のお味噌汁できちんとごはん!

**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、歓送迎会にお祝い事の席など各種パーティに、  
あもてふのじうとうを楽しめて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!!

季節と旬のじうとう  
コース

3000円

ふだん着のじうとう  
コース

(1人前) 2500円

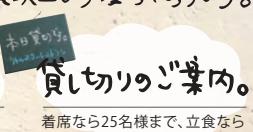
おススメ!! 店長おまかせ  
コース

(1人前) 3500円~



## フリードリンクプラン

(1人前) +1500円



## 貸し切りのじうとう

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。

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けます。

定番の人気メニューを中心に、リトス  
タラしい「ふだん着のごちそう」を味わ  
っていただくコースです。しっかりとリ  
ュームもあって、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ください。0422-45-3331

**● 06/07月のお休み**

毎週月曜日は定休日、恒例月イチ連休 6月は16~17日、7月は毎年恒例海の日の連休にかけていただきます。みなさんにはご迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願ひします。

**06月:** 4(月)/11(月)/18(月)~19(火)/25(月)**07月:** 2(月)/9(月)/15(日)~16(月)/23(月)/30(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。

**●ともぞう本舗の手ぬぐい、取り扱い開始です!**

14周年記念の手ぬぐいを作っていたいのは吉祥寺に工房を構える「ともぞう本舗」さん。当店とのコラボ手ぬぐい発売と同時に「ともぞう本舗オリジナル手ぬぐい」の取り扱いもはじまります!まずは「五福蝙蝠(ごふくこうもり)」「象」「なすび」「桃」「亀蔵小紋」「カエルつなぎ」の6種類のラインナップ!伝統的な和柄をベースに、時に大胆に、時に小ネタの効いたすてきなデザインの手ぬぐいの数々...あー、どれを買おうか迷ってしまうこと間違いないです!(笑)



Clip

この春の当店新スタッフはフレッシュな大学1年生!週末夜はおなじみの大学生スタッフやぎちゃん妹のミウ!いや、今まで「そもそも友達同士」ってなスタッフは何人かおりましたが、姉妹ってのは当店初!うちでバイトを始めて早2ヶ月、そろそろ慣れてうちのリズムの中で仕事が出来るようになって来ましたね、いやこれからも活躍が楽しみ!...って、ま、バイトもいいけど勉強に遊び、くれぐれも有意義な大学生活を過ごして下さいね(笑)(お)



## 編集後記

1年が経つのは実に早いものですが、14年となると早いと言うこともやっぱりなくて、ま、でも過去のことより今と未来...お店もワタクシドモの人生もまだまだこれからだよね?!(笑)(お)