

「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160号

2019年5月

ふだん着のじまき
Little Star Restaurant
リトルスター/mitaka,Tokyo



○一九年六月一日、リトルスター・レストランは、おかげさまで十五周年を迎えます。十五年前、これだけ続けられる自信もなければ、経験も無かったあの頃。今でもお店が続いている自信はありませんが、それなりに経験は積み重ねてきたのではないかと思います。毎日飽きずに食べられるごはん・身体と心がほっとする家庭料理のお

十五周年 です。

店。「ふだん着のじまき」というコンセプトは、ずっとずっと変わるものとして、料理をすると生きの心の中心になります。これからも変わらず、ご愛顧のほど、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、ぜひお説明の上のご来店、コロコロよりお待ちしております。



おめでたこままで



元キッチンスタッフのクボさんが郷里高知に戻って、カレーのお店「キイロ」を始めました。弟子のお店であれば食べに行くしかあるまい!このゴールデンウィーク明け、四連休をいただいて高知へ行って参りました!まずは空港にクボさんのお店の常連さんが向かえに来てくれるというサプライズ。モーニングを食べ、お遍路の札所でもある名寺・竹林寺を案内され、大々的な生産者直売所「ときのさと」をみて、個性的なお店が集まつたイベント会場でクボさんがおつきあいのあるお店の方々に「お師匠さんです」と紹介されたり、「キイロ」に着く前にすっかり濃縮高知を味わいました▼「キイロ」のカレーは南インド風のカレーが中心で、しっかりととしたスパイスを使っていながらも、とんがらすぎない調和したスペイスの美味しさが、なんどくり返して感じる「ほっこりする味」。いや、いい仕事してます、これなら安心、美味しいいただきました!

▼さらにクボ夫妻どうなぎを食べに行ったり、「キイロ」御用達の「森田農園」さんに見学に行ってちょっと収穫を手伝わせていただきたり、大好きな高知の銘酒・酔鯨酒造さんを訪ねたり。美味しいお店も、素敵な場所も、書ききれないほど!▼クボさんという人とのつながりが、さらに素敵な縁を呼んで、旅に奥行きが生まれました。絶対にまた行きたくなる、そんな予感でいっぱいです(麻)

小星★人語

が郷里高知に戻って、カレーのお店「キイロ」を始めました。弟子のお店であれば食べに行くしかあるまい!このゴールデンウィーク明け、四連休をいただいて高知へ行って参りました!まずは空港にクボさんのお店の常連さんが向かえに来てくれるというサプライズ。モーニングを食べ、お遍路の札所でもある名寺・竹林寺を案内され、大々的な生産者直売所「ときのさと」をみて、個性的なお店が集まつたイベント会場でクボさんがおつきあいのあるお店の方々に「お師匠さんです」と紹介されたり、「キイロ」に着く前にすっかり濃縮高知を味わいました▼「キイロ」のカレーは南インド風のカレーが中心で、しっかりととしたスパイスを使っていながらも、とんがらすぎない調和したスペイスの美味しさが、なんどくり返して感じる「ほっこりする味」。いや、いい仕事してます、これなら安心、美味しいいただきました!

▼さらにクボ夫妻どうなぎを食べに行ったり、「キイロ」御用達の「森田農園」さんに見学に行ってちょっと収穫を手伝わせていただきたり、大好きな高知の銘酒・酔鯨酒造さんを訪ねたり。美味しいお店も、素敵な場所も、書ききれないほど!▼クボさんという人とのつながりが、さらに素敵な縁を呼んで、旅に奥行きが生まれました。絶対にまた行きたくなる、そんな予感でいっぱいです(麻)

レバーほど好き嫌いが別れる食
材は無いと思いますが、ウチは
店長が大好きなこともあります。よくメ
ニューに登場します。あっさりとした
「レバーと砂肝の前菜」や、醤油と砂
糖でさっくりと味付けした「鶏レバー
と二郎の甘辛煮」、また洋風に「じゃ
がいもと鶏レバーのバルサミコ炒め」
や、ピリ辛ポルトガル風モツ煮「ピピッ
シュ」など、バラエティも豊か。
しかし何と言つてもリトスターのレバー
メニューといえは代表作はやっぱりこれ!
「自家製レバーペースト」でしょ
う。炒めたまねぎと鶏レバーに黒胡椒と

酒と つまみ



レバーほど好き嫌いが別れる食
材は無いと思いますが、ウチは
店長が大好きなこともあります。よくメ
ニューに登場します。あっさりとした
「レバーと砂肝の前菜」や、醤油と砂
糖でさっくりと味付けした「鶏レバー
と二郎の甘辛煮」、また洋風に「じゃ
がいもと鶏レバーのバルサミコ炒め」
や、ピリ辛ポルトガル風モツ煮「ピピッ
シュ」など、バラエティも豊か。
しかし何と言つてもリトスターのレバー
メニューといえは代表作はやっぱりこれ!
「自家製レバーペースト」でしょ
う。炒めたまねぎと鶏レバーに黒胡椒と

プランデーで風味付け、水を少々入れ
煮込んだら火から降ろし、たっぷりの
バターと混ぜ合わせ、仕上げに生ガリ
ムを加えて練り上げる。この炒め具合
と練り加減がまさにキモ。しっかりと
旨味と風味が出るよう、しつとり滑
らかに仕上がるよう。レバペ作りには
はいつも細心の注意を払います。
何を隠そう、自分がリトスターで初め
て衝撃を受けたのがこの料理。レバー
嫌いで食べられるや評判なので、苦
手な方にもぜひ試していただきたい
です。あのとき受けた衝撃を皆さん
にもお届けできたら良いなあ。(ナベ)



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、おしゃれなパリパリした
豪華料理のお店として、当店自慢のメニューをじっくり紹介します!!



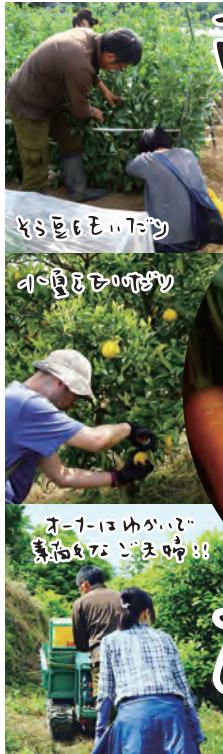
酢で酒蒸されたレタスやキャベツは、
歯ごたえを残しつつもカサが減るの
でたっぷり食べられるし、塩豚の旨
食べ頃でしょうか。

今時期だと「レタスと塩豚の酢蒸し」
に「キャベツと塩豚の酢蒸し」などが
主役を立てるための手間は惜しみな
く。たっぷりの刻みネギと、すりお
ろし生姜もピリッと効かせたごま油
香る中華香味ダレ、酢の酸味が味覚
や嗅覚を刺激して低空飛行の食欲を
ひょいと持ち上げてくれる。毎度リト
スター専用に助けられているのは、何
を隠そう私なのかもしれません。(ナ)

ひよいともちあがる。
酢蒸しで、夏支度。

じはんと
ぶつか

味も吸ってそれはみずみずしくも味わ
い深い: 塩豚の熟成された旨みと、仕
上げにかける自家製の中華香味ダレが
引き立てるのは、何を隠そう「レタス」
や「キャベツ」。そろ、このメニュー
の主役は野菜なのだと頷きます。
「キャベツ」や「レタス」の刻みネギと、すりお
ろし生姜もピリッと効かせたごま油
香る中華香味ダレ、酢の酸味が味覚
や嗅覚を刺激して低空飛行の食欲を
ひょいと持ち上げてくれる。毎度リト
スター専用に助けられているのは、何
を隠そう私なのかもしれません。(ナ)



产地直送便 はじめました。



「駒向 れる者久しからず、ただ春
の夜の夢の如し」

誰もが一度は耳にしたことがある平家物語の冒頭の一節。平家の鎮魂のために作られた作り話を含めた物語で、七五調が口に出して読むのに心地よく文章のリズムが良いことで有名な作品です。

どんなに栄華を誇っても、みな一様に命を終え、土に還る。驕ることの虚しさもまた、大きさに違いはあれど、万人に共通することです。

平家物語は平清盛の父・平忠盛の代からの栄華を築く逸話から始まり、最期は建礼門院（平清盛の次女・徳子）が逝去するまでの物語なのですが、原文では少し読みにくいため、現代語訳と対訳で読みやすく理解しやすいこちらがおすすめです。

今の世も、平家物語の視点から見れば歴史の中で大河の一滴なのでしょう。時代が幾度変わっても、かわらないものを遠い昔から教えてくれるこの物語を、今こそぜひお読みください。

繪本と本と人生の出逢いを



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、思考に新しい示唆を与えてくれるような本をご用意しております。

新本のソムリエ

時代は変わる。

時 代は変わる、とは言うけれど...と思ってしまうのが古き良きもの扱うことを商いにしている古本屋の性質で、今回は直球で古本の本を紹介します。

『古本の時間』の著者、内堀弘の石神井書林は詩歌専門の古書目録を発行している無店舗の古本屋です。本書では開店以来の（はじめは店舗があったのだそう）古本を介してのお客さん、同業者、詩人たちとの忘れられないやり取りが、ユーモアと矜持を感じさせる文章で綴られています。やはりそこには、時代が変わっていくなかでも変わらずに、地下の水脈のように流れつづける、人ひとの本への想いというものがあるようです。忘がたいエピソードが多すぎる本でかいつまんで紹介するのが難しい。思わせぶりな言いかたになりますが、『星の王子さま』がすきな方には「コルシカさんのこと」という短文をぜひ読んでいただきたいです。時代が変わらぬかでも決してなくならない古本屋という仕事の不思議な魅力が詰まっています。

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。



古本の時間

(晶文社) 内堀 弘

A vertical collage of four images showing different food items: a salad with a hard-boiled egg, salmon and green beans, a close-up of ginger root, and a dish of small, round, brownish dumplings.

A close-up of a dish featuring a poached egg, salmon, and a green salad.

କାନ୍ଦିରାକାନ୍ଦିରା
କାନ୍ଦିରାକାନ୍ଦିରା

A close-up of a salmon fillet with a golden-brown crust, served with a slice of lime and a side of green beans and rice.

A pile of fresh ginger root, showing its characteristic knobby, brownish-yellow texture.



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**

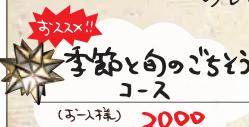
18:00~23:00 (ラストオーダー 22:00)



★ 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、歓送迎会にお祝い事の席など各種パーティに、おもてなし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

3000円

ふだん着のごちそう
コース

(1人前) 2500円



おススメ!!

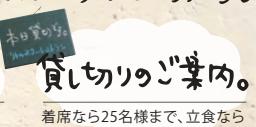
店長おまかせ
コース

(1人前) 3500円~



フリー ドリンク プラン

(1人前) +1500円



本格貸切

貸し切りの会場内。

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。

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

**06/07月のお休み**

毎週月曜日は休日、6月の月イチ連休は17日(月)~18日(火)、7月は毎年恒例海の日の連休にかけて14日(日)~15日(月)でいただきます。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いします。

06月: 3(月) / 10(月) / 17(月) ~ 18(火) / 24(月)**07月:** 1(月) / 8(月) / 14(日) ~ 15(月) / 22(月) / 29(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。

**当店オリジナル手ぬぐい
は新色登場です!**

昨日周年記念に登場した「手染め手ぬぐい屋・ともぞう本舗」さんに店長ミヤザキの名前にちなんで古典柄の「麻の葉(あさのは)」でデザインしていただき

いた当店オリジナル手ぬぐい! 麻の葉は成長が早く、真っ直ぐに伸びていく... 健やかな成長の願いが込められているこの「麻の葉」柄の六角形のラインが、リトラの星になっています。定番のブルーに加え、今年15周年キーカラーは紫で新色登場! 実に和風な佇まい、この夏おひとついかが?!



さてと今回の高知旅行、元キッチンスタッフのくぼさんがその計画段階から... 観光名所やおすすめホテル、地元のフリーぺーパーを送ってくれたり、お店の常連さんにお願いして飲み屋マップを作ってくれたり... アレ?くぼさんってうちにいた頃そんなヒトだけ?ってなくらい実にかわいいがしくお世話してくれまして(笑)、いや、当店退職から帰郷、自分のお店を持って、はじめて「リトラすげえなあ」と思ってくれたと、いや、これからはまた親しい友人として夫婦共々よろしくお願いします(お)



巻頭に中面にこの上の「Clip」と、今回の隔月新聞は15周年記念特集号半分、高知特集半分ってな(笑)、でもそのくらいうれしい旅の縁はこれからまたうちのお店を元気に豊かにしてくれることでしょう!(お)