

「福井新聞」によれば、トリスター・レストランが実行している「福井」

# 隔月新聞 ご\*はん

第163号  
2019年11月

# Little Star Restaurant リトルスター・レストラン Mitaka, Tokyo

# リトルスターで 逢いましょう *At Little Star*

「リトスターで逢いましょう。」が合い言葉。またの名を「リトスター・ミーティングのススメ」です。そんな小さな会のために、「前菜ちよこもり」はじめました！「とりあえず前菜ちよこもりを人数分！」おしゃべりしながら、メインディッシュはゆっくりあとから。ちなみに、コースメニューもお二人様からご用意できます！この冬はぜひ、リトスターで逢いましょう。

忘年会や新年会ほど、大きな会ではなくても、「あ、今年のうちにあの人と会っておきたいな」ってこと、ありませんか？「新年、あの人と語り合いたいな」とか、「今年はあの人ともっと仲良くしたいな」なんて想いがあつたりしませんか？名前もついた会ではなくて、小さな人数で、美味しいものをつつきながら語りあう…そんな楽しい逢瀬をリトスタで。

# Are`nt We Gonna Meet Again At Little Star Restaurant?

NEW! 前楽・ちどり!!

あやこ 気の充かだ前葉は  
アラミミヤツモロ音習りでチャイス!!

小星人語

なるべく不要不急の外出は控えてください」と連呼するようになったのは震災以降か、あれからお客様は天気予報に敏感になつた気がします▼そして最近気づいたのです、この数年の一番大きな変化、それはスマートフォン普及にともなう天気予報アプリの普及と、その予報の精度の上がり方！一時間ごとに、地域ごとに予報されるから、みなさん細かく天気に応じて行動を予定する。天気予報が早めの帰宅を促せば、もうそれは絶対に暇な日々のです。さう、史上最大の台風予報。スタッフの安全を守るために、そして絶対的に暇なことが予想されたため、当店史上初の臨時休業と相成ったわけです。（麻）

この秋、超大型猛烈な台風直撃の予報にともない、開業以来初めて臨時休業させていたしました。この十五年間、台風の時も大雪の時も、東日本大震災の後でさえも、臨時休業をしたことほありませんでした。しかし…▼確かに、開業当初からお天気との戦いは始まっていました。雨が降れば客足は遠のき、台風が来ればスッカラカン。暑くてもだめ、微妙な薄曇りの日が忙しかったり…、天

人生一番のトリカラを  
カリツとジユワツと！  
タルタルもたっぷりで

## 酒と 燻

先月、実家沖縄にここで働き始めた。そこで初めての帰省をしました。せっかくだから家族にリトスター料理を作ろう!と意気込み、チヨイスしたのはトリカラ!というのも、初めて食べた時、そのおいしさに「今まで1番のトリカラを食べたよ」と思わず家族にLINEしたんです。それから約半年、何度も仕込みも揚げるのもやられてもらつて、おいしい作り方が体に染み付いてきました。結果、家族にも「おいしい!」と大好評。「そうでしょう」とニンマリでした。そんな怠慢のトリカラ。大きめカット

のモモ肉に、塙、スペイス、生姜、醤油などをしてしっかり揉み込み下味をつけます。お肉の旨味が負けない、でも薄味にならない塩加減と、調味料それぞれのバランスが大事。その丁度良さが美味しさの秘訣かも。もちろん衣はカリッと中身はジューシーで、ジュワッと染み出る肉汁にビールもドンドン進んじゃうはず。ちなみにたっぷりかかったタルタルソースは、たまねぎザクザクで程よい酸味とまるやかさの「食べるソース」。それだけでビールもう一杯いけちゃうかもしれません。あ、今度帰省したらタルタルソースも作りたいな(?)

A close-up photograph of a dish on a dark, textured plate. The main focus is a piece of fried chicken with a golden-brown, crispy skin. It is topped with a generous portion of a creamy, yellowish-orange potato salad. The salad is garnished with finely chopped green herbs, possibly chives or dill, and small pieces of bacon or ham. In the background, there are some green leafy vegetables, possibly arugula or spinach, and a few red cherry tomatoes. The lighting is warm and focused on the dish, creating a cozy atmosphere.



「ヒースターグレッシュニ——略して「ヒト・ゴル」」

ごはん・味噌汁などにも、お酒などにも ぶらりとお召し上がりいただけます。料亭のお店として、当店自慢のメニューの数々をぜひお召し上がりください!!



大根が旬を迎えるとう。  
煮込んで、おろして、  
冬を越える美味しさを。

漫々と  
ぶがす

根や葉はもちろん皮まで丸ごと食べられる大根が旬を迎えて食べごろです。私が楽しみにしている「牛丼と大根のコムタンクッパ」に「焼き大根と豚肉のスープ煮」もさそぞうお目にかかるかな、とワクワク。以前コトタンクッパをペロリと一食分召し上がられた女性のお客様がいらっしゃいましたが…わかります、優しいのに旨味の詰まったあのスープ！サラサラと食べわちゃうのでご飯が進んでしまうがいい。香ばしく焼き目をつけた大根を豚肉と煮込んだスープ煮は、柔らかな大根にしつとりとそのスープの全部…が染み

時にみなさんは美味しい大根おろし、食べてますか？リストではキッチンが「プロの大根おろし」を心しておろしています。ある時は「ねぎとん」の上に、またある時は一緒に煮付けた「おろし煮」、「厚焼き玉子」に添えたりなど。料理をお出しするそのタイミングにシャツシャツシャツとおろして！おろし加減やしづらさ、フレッシュな大根の風味をよく味わってみてください。ちなみに先日私はその「大根おろし」で口内炎を一瞬にして治しました…大根無くして冬は越えられまい！（ぬ）

その10

わいん勉強中!

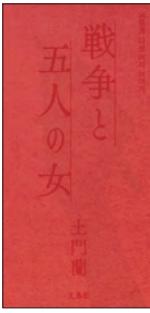
ナベアへの  
「自ら販賣で品。」

き つかは山梨に遊びに行った帰り。時間に余裕があったので立ち寄ってみたのが始まりでした。葡萄の一大産地であり、そして日本ワイン随一の産地でもあります。日本ワイン「日本ワイン」と聞くとどのような印象をお持ちでしょうか。「値段の割に味はいまひとつ」「あくまで観光資源の一環」そう思われている方も少なくないかと思います。他ならぬ自分がそうでした。所詮ワインは海外には敵わないものだと。しかし実際に飲んでみてその印象は一変。いかにも日本らしいというか、実に繊細でフルーティ。いやビックリ、こんなに美味しいとは! 聞けば日本ワインの質はここ10年程で大きく向上し、今や世界でも認められつつある立派な新世界ワインの一端なんだとか。しかも先に述べたように、勝沼を始めとする甲州市は市内に40近いワイナリーが集まる日本屈指のワイン産地。それが首都圏内にあるなんて、これは英語が苦手で海外旅行も尻込みする身にとって

には敵わないものだと。しかし実際に飲んでみてその印象は一変。いかにも日本らしいというか、実に繊細でフルーティ。いやビックリ、こんなに美味しいとは! 聞けば日本ワインの質はここ10年程で大きく向上し、今や世界でも認められつつある立派な新世界ワインの一端なんだとか。しかも先に述べたように、勝沼を始めとする甲州市は市内に40近いワイナリーが集まる日本屈指のワイン産地。それが首都圏内にあるなんて、これは英語が苦手で海外旅行も尻込みする身にとって

には敵わないものだと。しかし実際に飲んでみてその印象は一変。いかにも日本らしいというか、実に繊細でフルーティ。いやビックリ、こんなに美味しいとは! 聞けば日本ワインの質はここ10年程で大きく向上し、今や世界でも認められつつある立派な新世界ワインの一端なんだとか。しかも先に述べたように、勝沼を始めとする甲州市は市内に40近いワイナリーが集まる日本屈指のワイン産地。それが首都圏内にあるなんて、これは英語が苦手で海外旅行も尻込みする身にとって

には敵わないものだと。しかし実際に飲んでみてその印象は一変。いかにも日本らしいというか、実に繊細でフルーティ。いやビックリ、こんなに美味しいとは! 聞けば日本ワインの質はここ10年程で大きく向上し、今や世界でも認められつつある立派な新世界ワインの一端なんだとか。しかも先に述べたように、勝沼を始めとする甲州市は市内に40近いワイナリーが集まる日本屈指のワイン産地。それが首都圏内にあるなんて、これは英語が苦手で海外旅行も尻込みする身にとって



第 二次世界大戦後の広島に実在した遊郭・朝日町。

そこに身を置く日本と韓国の血を持つ五人の女たちと彼女たちを取り巻く悍ましい人間たちの日常。

自らの置かれた環境を悲観しながら、蔑みながら、その身を傷つけながら「生きる」ことを選び続ける女たち。まるで女性の体内そのもののような、内側を抉られるような小説です。

「希望!」と呼ぶにはあまりにも真逆な内容ではありますが、実は造本が希望と呼べるので。

定形では見かけない本のサイズに加え、真紅の表紙に強弱をつけて浮かび上がるタイトルとイラスト。

小説の個人の表現に合わせて頁の紙質が幾度も変わります。

本そのものがなくても電子端末でテキストが読める現代。

紙の本が真価を問われる時代になった今こそ、紙の本でしか味わえない表現を存分に吐き出した一冊といえます。

戦争と五人の女  
(文鳥社 壬生蘭)

新

本のソムリエ  
vol.15

希望!

前

世紀初頭にはヨーロッパの火薬庫と呼ばれ、バルカン戦争、二つの大戦、冷戦以降の長い内戦を経験してきたバルカン半島。そのセルビア、ベオグラードで教鞭をとりつつ、詩作をつづけている日本人の詩人がいます。山崎佳代子は1980年代からセルビアの現代史を間近で見つめながら、その経験を批評、隨筆、詩として発表してきました。『パンと野いちご——戦火のセルビア、食物の記憶』は、詩人が身の周りの友人たちからの聞書きにより、そうした戦時下でセルビアの人びとは何を食べて、生きてきたのかを綴った記録です。『火をおこすこと』と『パンを焼くこと』というシンプルな営みの大切さへの気づきというかたちで現わされていくのは、混乱の時代の深い闇にも、微かな光の粒が隠されているかも知れないというより普遍的なテーマです。巻末には、本書に登場する料理のちいさなレシピもついています。ご興味のある方は、ぜひ料理にも挑戦してみてください。



山崎  
佳代子  
(勁草書房)

パンと野いちご

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。

す 本  
中書

絵本と本と人生の出会いを



「毎月新聞『ごはん』置いていたがいいよ。」「まほろば珈琲」「こいけ菓子店」「水中書店」「よもぎ BOOKS」「みたか観光案内所」さんにこの



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

ご予約、お問い合わせはお気軽にお。

**tel 0422-45-3331****holiday 毎週月曜日+不定休****open****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」「ちよごもり

ランチ(お惣菜6種盛り合わせ)」。さらに日替わり定食も。

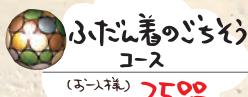
毎朝精米して炊いたごはんと、ちゃんとお出汁のお味噌汁できちんとごはん!

**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、  
おもてなしのじとうを楽しんでいただけるプランをご用意いたしました。2名様より承ります。

300円

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。

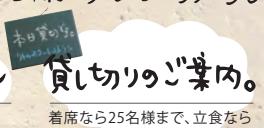
250円

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  
っていただけます。しっかりとコースです。  
ユームもあって、安心のおいしさです。

350円~

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。

+150円

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!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。ご予約、お問い合わせはお気軽にお。**0422-45-3331****12/01月のお休み**

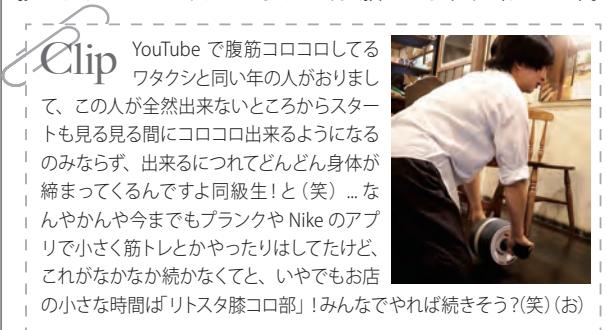
毎週月曜日は定休日、12月23日(月)は定休日ですがクリスマスディナーのため夜だけご予約のみの営業、年末年始休業は12月30日(月)~1月6日(月)、新年は7日(火)から通常営業となります。みなさんはご迷惑をおかけしますがよろしくお願いします。

**12月: 2(月) / 9(月) / 16(月) / 30(月) ~****01月: ~6(月) / 13(月) / 20(月) / 27(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。

**●毎年恒例!「クリスマス特別メニュー」今年は平日!**

毎年恒例は令和最初のクリスマスディナー!とバッヂリ平日の12月23日(月)~25日(水)と(苦笑)、内容は当店ホームページや店頭チラシで発表させていただきます。ご予約は2名様から店頭で直接、またお電話(0422-45-3331)、メール(info@little-star.ws)でも承ります...暮れの元気なご挨拶はクリスマスディナー!よろしくお願いしますね(タノム!)。

今年も残すところ1ヶ月を切り今年を  
振り返るよな季節...って、いや12月  
はとにかく忙しくなくちゃ!来年のことも考えなくちゃ!ってしんみり  
振り返ってるヒマなんかないよね!ってなんかじでまた来年!(お)今年も残すところ1ヶ月を切り今年を  
振り返るよな季節...って、いや12月  
はとにかく忙しくなくちゃ!来年のことも考えなくちゃ!ってしんみり  
振り返ってるヒマなんかないよね!ってなんかじでまた来年!(お)