



牛団子豆腐のあんかけ煮

今 年の冬は、平年並みからやや高めの平均気温という予報なのです。それでも寒さには身を縮め出不精になつてはいませんか?

リトル・スター・レストランでは、あつあつの煮物がまさに旬! 牡蠣に大根、白菜にカブなど、冬の野菜は煮物にうつてつけです。煮方も色々「揚げ煮」「おろし煮」「あんかけ煮」「炒め煮」…。人気は「牡蠣と豆腐のあんかけ煮」と「揚げ里芋と鶏肉のおろし煮」。特に「牡蠣と豆腐のあんかけ煮」は、この冬ほぼ定番でメニューに登場する予定です。

寒い冬だからこそ、楽しめる時間の料理がありま

す。さて、出不精を返上して、

リトル・スター・レストランにあつまりに来ませんか?

新聞ごはん

第19号

2005年12月

発行者

リトル・スター・レストラン

インターネット無線スポット



あります。

「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。



tel:0422-45-3331

www.little-star.ws

小星人語

チエンマイ空港を出ると、遠くの夜空にゆらゆらと、無数の明かりが揺れていた。花火にしては光が消えず、飛行機にしては数が多く、星にしては光が大きい。街はローアクラトン(灯籠)流しへエスティバルの最終日。小さな熱氣球のよな「コシファイ」が、火を灯しながら空を漂っていたのだ。つづら折りの山道をミニバスで上ったり下りたりしながら三時間。そこかしこに縁があり、花が咲き乱れる村で、友人の結婚式に出席した。黄色い袴に身を包んだ僧侶の経を聞きながら、彼女が幸せになるように、と心から祈る。二日酔いの頭を抱えつつ、象の背中は、とにかく大きい。大股開きで必死に象にまたがり、歩みに合わせてバランスをとる。途中、象の水遊びに付き合い河に落とされ、また背中に登っては落とされ、びしょ濡れになりつつ一時間半。象の背中に乗つての散歩は、内股に激しい筋肉痛を残した。タイを旅して覚えたタイ語、サワディカーカー(こんにちは)、コップシンカー(ありがとうございます)、アローカー(おひしい)、マオ(酔ってない)、マオレオ(もう酔った)。これだけあれば、かなり楽しくコミュニケーション(大丈夫・気にしない)、マイペンライ(大丈夫)など、タイ語で旅を楽しめた。心に残る風景があった。そして帰つて実感する、自分の居場所。帰るところがある幸運に包まれつつ、今日もまた厨房に立つのだ。「いらっしゃいます!」(麻)

友

人の結婚式のため、タイを旅するこ
とになった。タイ＝辛い！。私は辛
いもののづくしの旅を覚悟した。

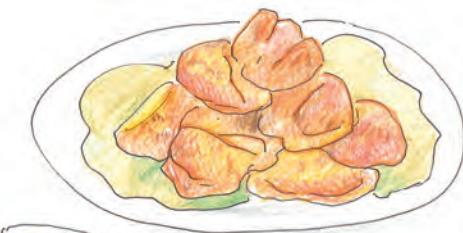
はたしてタイはまさに辛い料理天国。辛く
ない料理を探す方が難しい。ココナッツミ
ルクの風味と辛味がまろやかなグリーンカ
レーに、タイの家庭料理の代表ともいえる
パッカパオムー（ひき肉のバジル炒めごは
ん）。とにかく辛いソムタム（青バーパイヤの
サラダ）は餅米と一緒に「熱い、辛い、う
まい」と食べる。北タイ名物のカオソイは、
エッグヌードルとラライドヌードル、イエ
ローカレーでよく煮込まれたチキンのハー
モニー。辛さもマイルド、この旅で一番気

旅の つま うつま。

その7
スイートチリソースの魔力



メークによって
とろみと味も違う。
タイで買つたのは
サニーライドは
使いやすかった。



タイ風串焼き 串は
串からはずして皿にのせて
出してくれる。スイートチリソース、あうぞ!!

に入ったメニューであった。
それにしても、食べ続けるうちに、タイ料理
の「辛さ」の幅の広さと深さには惚れ入った。
最初はただ「辛い」と感じたものが、食べ続
けるうちに、微妙な甘みや酸味、旨味と塩味
のバランスで成り立っていることが分かつて
くる。たんなる激辛ではないのだ。
特筆すべきは「スイートチリソース」。甘い
のに辛い、辛いのに旨味の深い味わいは、出
来合いの調味料とは思えないほどの完成度。
揚げたての海老せんにつけて美味、蜂蜜漬け
の焼鳥ハニーチキンにもよくあう。つけた瞬
間タイ風の味になれるこのソース、もっと研究
して活用の余地あり、である。(麻)

ビ

ールの友に、口寂しいとき
に、お腹いっぱいだけでも
うちよと飲みたい時に、欠かせな
いのがパリパリ、ぽりぽり食べるお
つまみ。それだけでお腹いっぱいにな
っちゃいけない、さり気ないけど
気が利いている方がいい、出来合い
のものではつまらない。そこででき
ました、当店のオリジナルカレー粉
を使った「カシューナッツのスパイ
ス炒め」。食べ始めると止まらない、
熱々できたてを召し上がれ！





■中澤恒夫展、始まっています。
当店の旧外看板や店内の棚受けなど、鉄を使った作品を作り続ける鍛冶屋・中澤恒夫さんの作品展が始まっています。今回の作品展は昨夏に続いて二度目、彼が製作を使うハンマーややっこなどの道具

年末年始休業
12月30日(金)～1月9日(月)

■年末年始の営業について。
勝手ながら年末年始の営業は、次のようにさせていただきます。なお年内は29日まで、年明けは10日から通常通りの営業になります。よろしくお願いします。

news & information
リトルリトル
ニュース
Little Star Restaurant



を中心、彼の仕事「鍛冶」そのものも理解していただける内容となっております。ぜひ表情豊かであったかみのある鉄の作品をじっくりご覧ください。

■新年会のご予約、承り中です。
来年のことと言ふと鬼が笑うと申しますが、来年の新年会、お決まりでしょうか? 気の合う方々との新年会、ご予約・お問い合わせお気軽にどうぞ。



「毎月新聞 ごはん」、 置いていただいてます。

南口中央通りの「古書上々堂」さん、さくら通りの「三鷹の森書店」さん、吉祥寺通り、三鷹の森ジブリ美術館向かいの天然酵母のパン屋さん「コミュニティ・ベーカリー 風のすみか」さんにこの小さな新聞を置いていただいているいます。

ありがとうございます。



去年はなんにもしなかったけど、今年は下の黒板に少しクリスマスの飾りつけをしました。少しうかれた12月の冬の夜に、小さなランプの明かりもあたたかく灯っていますよ。(お)



至 武蔵境

JR 三鷹駅

至 吉祥寺



●営業時間：11:30～24:00

(土日・祝祭日は12:00開店/日祝祭日 23:00閉店)

フード・ラストオーダー 23:00 (日祝祭日 22:00)

ドリンク・ラストオーダー 23:30 (日祝祭日 22:30)

東京都三鷹市下連雀 3-33-6 三京ユニオンビル 3F

Tel+Fax 0422-45-3331 e-mail info@little-star.ws

●定休日：毎週月曜日

PCでも携帯でも▶▶▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>

