

マサラ・パパド

ネパールはカトマンズを旅したときに、毎日通ったお店で、毎日食べたのがこれ、マサラ・パパド。本場ものは激辛ですが、当店では程よい辛さでお出しします。ちなみにカトマンズのお店の名前は「Little Star Restaurant」でした！

新聞ごはん

第23号

2006年4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



春

から初夏への移り変わりは、あつという間ですね。桜の季節が終わつたかと思うと、すぐ新緑が鮮やかに芽吹き、まぶしく光り輝く季節、初夏がやってくるようです。

そんなさわやかな季節に、小さな旅はいかがでしょう？

トル・スター・レストランでは、

日本の家庭料理の他に、アジ

アの家庭料理や屋台料理にヒ

ントを得たメニューをお出し

しています。旅して出会った

味あり、想像して作り出した

味もあり。アジアの定番料理

は、どこか普遍的に共感できる味わいのようです。

想像してみて、ください、ア

ジアの食堂で何気なく味わう、

素朴な一品。

トル・スター・レストラン

流のアジア料理、ぜひ一度、

味わってみてください。



チヂミ

食事に行ってチヂミをメニューに見つけると、必ずオーダーするチヂミ好きの料理人、店長ミヤザキ。外側はカリッと、食べると具の食感と生地のもちもち感が楽しめるのが、当店流。季節ごとに新じゃがとエビ、ニラとイカなど、具を変えてお出しします。

春から初夏への移り変わりは、あつという間ですね。桜の季節が終わつたかと思うと、すぐ新緑が鮮やかに芽吹き、まぶしく光り輝く季節、初夏がやってくるようです。

そんなさわやかな季節に、小さな旅はいかがでしょう？

トル・スター・レストランでは、

日本の家庭料理の他に、アジ

アの家庭料理や屋台料理にヒ

ントを得たメニューをお出し

しています。旅して出会った

味あり、想像して作り出した

味もあり。アジアの定番料理

は、どこか普遍的に共感できる味わいのようです。

想像してみて、ください、ア

ジアの食堂で何気なく味わう、

素朴な一品。

トル・スター・レストラン

流のアジア料理、ぜひ一度、

味わってみてください。



ハニーチキン

タイを旅して好きになったスイートチリソース。このソースに最も合う！と思っているのが、タイ式焼き鳥「サテ」。当店ではハチミツとスパイス、ニンニクなど風味豊かな調味料で味付けをして焼き上げております。ビールをゲイツといきたいな！

「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。



小星人語

昔から母の作る料理が好きで、どんなレストランで食事をしてか思っていました。高校生の時は毎日持参したお弁当。母の玉子焼きと唐揚げは、友人たちの標的でした。「どうか食べたいなあ」▼仲の良い会社の仲間がよくくるときは、唐揚げがリクエストされるようになりました。▼久しごとに会った友達が、ものすごく美味しかったんだよね。また食べたいなあ」▼仲の良い会社の仲間が集まって、母の料理を食べて言った言葉「ミヤザキが瘦せられない理由が分かったよ」。私は失礼ぎわまりない言葉ですが、母は最上の褒め言葉だったようです。▼開店以来約一年のあいだ料理長を努めてくれた母が引退して一年。終身名誉料理長として、当店で「料理長」と言えば母のことです。最も尊敬する私の料理の先生。料理って、心なのよ。母の心を食べて育った幸せを今、じっくり味わっています（麻）

お店を始めてしまって、なかなか旅行もできなかったら、母と叔母と三人で伊豆へ出かけたのは、数年前の、まだ春浅い三月の上旬。河津では、ちょうど桜まつりが終わりを迎えてしているところ。桜並木にちいさなとて残る花を眺めながらのんびりと歩きました。途中にある足湯につかると、思いがけず疲れがとれます。

一泊めは伊東で温泉を堪能し、二泊めは、伊豆高原駅からバスで少し行ったところにあるペンションに泊まりました。部屋は少し狭いけれど、かわいい内装。お風呂も小さいけれど、露天温泉で星雲がきれいでした。まださびしい庭は、もっと暖かくなると、たくさん

雨ぼそる伊豆高原は
桜の時期には少し早く
ひそりとしていた

その11 海鮮丼

旅の 旅 うつま うつま

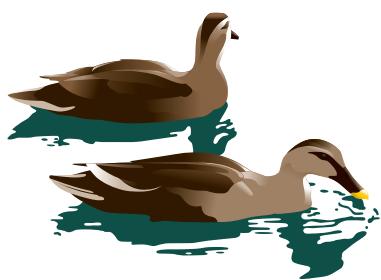


かくだから海鮮ものが食べられるお店に決
めました。私が選んだのは、海鮮丼。何種類
かのお刺身が、ごはんの上にたっぷりのって
います。さすが伊豆だけあって、お刺身が新
鮮でおいしい。特に印象に残ったのが、めか
ぶ。普段あまりめかぶを食べる事もなかっ
たのですが、こうしてごはんにのせて、ある
いは温せて食べると、すぐにおいしかったの
です。以来、たまにめかぶを買ってきては、
ごはんにのせて食べています。(圭)

LSR Collection
リトルコレ
飲んべえさん、いらっしゃい?!
vol. II
クリームチーズの味噌漬け

西 京味噌と白みそをベース
にした自家製味噌で
チーズのほのかな酸味と味噌の甘
みと辛みが合わさって、まるやか
な旨味ののった酒の肴になります
た。ほんの小さなスニューですが、
こいくらい濃厚な口当たりは癖に
なるのか、一度頬むと次回から
必ず頬むお客様も多いようです。
ビールから焼酎、日本酒、ワイン
まで、守備範囲の広い酒の肴です
ので、飲んべえさんの強い味方と
言えましょう。

の花が咲くようです。伊豆高原は美術館の多
い町なので、いくつか観て回りました。
駅に隣接するお店でお土産を買ってから、お
昼ごはんを食べようとレストラン街へ。せつ
かくだから海鮮ものが食べられるお店に決
めました。私が選んだのは、海鮮丼。何種類
かのお刺身が、ごはんの上にたっぷりのって
います。さすが伊豆だけあって、お刺身が新
鮮でおいしい。特に印象に残ったのが、めか
ぶ。普段あまりめかぶを食べる事もなかっ
たのですが、こうしてごはんにのせて、ある
いは温せて食べると、すぐにおいしかったの
です。以来、たまにめかぶを買ってきては、
ごはんにのせて食べています。(圭)



3・4月の歓送迎会のシーズンは終わって
しまいますが、引き続きコースメニュー、
フリードリンク（飲み放題）、それから賃
切パーティーのご予約、承っております。

5月13日(土)～5月15日(月)

■4・5月の連休のお知らせ

4月はGWの谷間にあわれさせて
あけにちょっと長めの連休をいたたきます。
みなさんには迷惑をおかけしますが、何
卒よろしくお願いいたします。



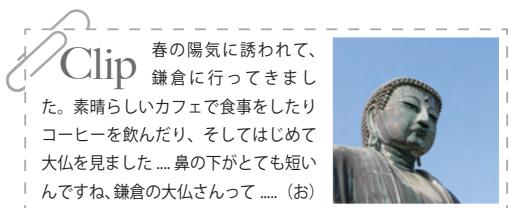
今回それぞれのコースの内容がよくわかる、そして当店ご利用の手引きのような小さなパンフレットを作りました。見ればご予約したくなること請け合いなのがあります。是非お手にとってご覧いただければ幸いです。



「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ます。

ありがとうございます。



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

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/>

●營業時間：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)

