

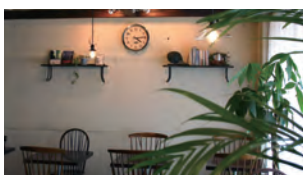
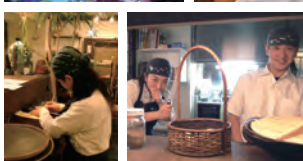
二  
〇〇六年六月一日、リトル・スター・レストランは、おかげさまで二周年を迎えます。毎日食べても飽きない「ぶだん着のぶだん着」をテーマに、どこにでもありそうで、ここでは食べられない味を目指してやってきましたが、リトル・スター・レストラン「らしさ」が、二年がかりでようやくできた気がしています。こ

## リトルスター・レストラン、 二周年です。 おかげさまで



れもひとえにお客様のご愛顧のおかげ。これからも「三鷹に輝く小さな星」を目指してがんばりますので、どうぞよろしくおねがいします！  
なお、昨年に引き続き、開店二周年を記念した「例のもの」をプレゼントする予定です。他にも新たな企画が着々進行中。新しい試みも始まるリトル・スター・レストランを、三年目もどうぞご賞目に！

キも含め、定番メニューには固定ファンが多いです▼一方、開店三年目を迎え、すっかり安定した人気メニューもございませう▼お店で精米したお米で、ホイホイと握る「おにぎり」。単純ですが、おいしいご飯と熟練の握り方が、おいしさのゴツ▼高菜漬けと豚ひき肉を、ごま油で香ばしく炒めて、ふっくらご飯にのせるだけ。「高菜をそばろどんぶり」はボリュームがありますが、お酒の後に一人一つずつ平らげるとお客様も多いです▼豚ロース肉の天ぷらに、大根おろしと山ほどの万能ネギをのせ、ポン酢しゅうゆでいただく「ねぎとん」。ジュシーなのにさっぱりでグー▼気分で作ってきた冷やっこですが人気は「北京やっこ」。たっぷりの万能ネギと生姜、ごま油に塩でいたなく変わりやっこです▼生姜・人参・玉ねぎをベースに使った「香味だれ」は、ちょっと変わった生姜焼きのたれ。「豚肉ともやし・ピーマンの香味炒め」は男性に人気▼自家製味噌味噌に漬け込んだ「クリームチーズの味噌漬け」は、ビールから焼酎、日本酒、ワインにも合うおつまみの万能選手▼お客様に育てていただいたメニューの数々が、三年目からディナータイムの定番に加わります。どうぞ、お楽しみに！（麻）



第 2 4 号

2006年5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



「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

開店当初から続く定番のディナータイムメニューは、ポテトサラダに自家製かんも、鶏の唐揚げに砂肝とレバーの前菜、豚の角煮に厚焼き卵。もちろんデザートはチーズケーキにパウンドケーキ

## 早

いもので、リトル・スター・レストランに來てからもう一年が経ちました。前の職場も飲食店でしたが、色々なお店で経験を積みたいと考えて、五年勤めたそのお店を後にしたのが去年の初めの頃。身辺を整理して、さて就職活動を始めようかという矢先に、友人であった店長ミヤザキよりお誘いの電話を貰ったのです。実はこの時に再就職先の目星はつけていたのですが、このあまりにタイミングの良いお誘いに強い「縁」を感じ、ほぼ即決でお手伝いさせて頂くことになりました。

前の職場の厨房は狭く、初めてリトル・スター・レストランの厨房に立ったときは、まずその広さに感動しました。が、やってみると広い厨房は意外と動き回らなければならず、却って大変な面もあったりするから面白いですね。

揚げ油も前のお店はフライヤーで、電源を入れておけば勝手に油温を調節してくれて楽ちんでしたが、ここでは温度に合わせてコンロの炎を自ら調節しなければならぬから大変です。しかし、油温をコントロールできるので、食材に応じてベストな温度で調理することが出来るという長所もあったりします。

そんな比較や発見を楽しみつつ早一年。より美味しい料理を作るために考えることは、尽きることなく目の前に広がっています。それらを一つ一つ積み重ね、来年の三周年を迎える頃には更に成長した自分をお見せ出来るよう、精進していきたいなあと 생각합니다。(タナカヒデキ/キッチンスタッフ)



昨年の4月からリトル・スター・レストランのスタッフとなったキッチン担当のヒデキとホル担当の清水。二人にこの一年を振り返ってもらいました。



## 私

がリトル・スター・レストランで働くようになったのは、去年の四月半ばです。

少し前にティータイムに來たことがあり、とても気に入ったお店だったので、スタッフの一員になれると決まった時はとても嬉しかったです。

お店では私のそれまでの生活では経験できなかった事、新たな発見などがたくさんありました。季節の果実酒作りやネルドリップを入れるコーヒー。料理のコツや豆知識も色々教わったし、甘いお酒しか飲めなかった私が、日本酒や焼酎の美味しさも知りました。

そして何より、この一年でたくさんのお客様と出会うことができました。

働きはじめた当初は、何年かぶりの接客業と、元々人見知りの性格のため、料理をお持ちするだけでも緊張気味の私でしたが、仕事に慣れていくうちに少しずつお客様ともお話できるようになっていきました。お客様と他愛ない話で笑いあったり、初めて「清水さん」と名前前で呼んでもらえた時などは、とても心が温かく、嬉しくなりました。

普通なら、道端ですれ違っても目も合わせず事も知り合うはずもない人達と、お店を通して繋がりが持て、こうして仲良くなれたんだと思うと、なんだか不思議な気がします。改めて幸せだなと思います。

本当に一年ありがとうございました。そしてこれからも、どうぞよろしくお願いします。

(清水優希/ホールスタッフ)



## 旬な話

## 歩む時間



ゴールデンウィークも終わり、さすがに季節になりました。梅雨を通り越して夏休みが待ち遠しいですね。うかうかしている、今年もすぐに半年が経ってしまいます。時間は同じだけ与えられているのに、早く感じたり、遅く感じたり。人によって、時間の感じ方や使い方は違います。ゆっくりの人もいれば、一分一秒でも無駄にしない人、メトロノームのように正確に時間を使う人もいます。

私が今まで出会った人の中で、この人は本当に自分と同じ二十四時間の中で生きているのだからかと、びくっとしてしまうくらい、いろいろなことをしている(濃密な時間を過ごしている)人が二人います。一人は学生時代の友人で今でもたまに会います。会うたびに、忙しそうなのですが、それが全く大変そうには見えません。つらいこともあるのですが、むしろそれを力に変えているような気がします。楽しんでいてような気がします。だから、彼女はいつも輝いています。もう一人は、実は当店の店

※今回で「旬な話」は最終回となります。二年間のご愛読ありがとうございました。次号から新しい連載が始まりますので、お楽しみに。

長で、彼女は自分でもバイタリティーが強いと言っています。おもしろく精神的に動く人です。おもしろそうと思ったら、なんでもやってみる。仕事も遊びも。お店を始めから、それは変わりません。人には、その人にあつたペースがあります。だから、あの人がしているから自分もしなければ、という必要はありません。

前にも書いたことがありますが、私は歩くのが好きで、よく歩きます。徒歩は距離が稼げないのが大きなデメリットです。けれど、お金はかからないし、乗り物を止めておいたりする場所もしらないし、なにより歩いているという感じがつかめます。乗り物を使うとスピードがでているので見過ごしてしまうものも、歩きなら気がついたり、立ち止まったり、すぐに引き返したりできます。もちろん、徒歩では気が付けないことに、乗り物に乗っていると気が付くといふことだってあると思います。店長とokayanは自転車が好きです。厨房のヒデキくんはバイクに乗っています。それがそのまま、各人のペースとはいえませんが、少なくとも私は、歩くペースが自分のペースのような感じがしています。リトル・スター・レストランも二年。まだまだひよこです。長い目で見て、あせらずに歩いていきたいと思っています。(圭)

fukazawa's choice



『PAY DAY !!!』

山田 詠美 新潮文庫

mizakaki's choice



『アルゼンチンババア』

よしもとばなな/奈良美智 ロッキング・オン

hieshima's choice



『容疑者Xの献身』

東野 圭吾 文藝春秋



## ★今月のお題★

「2」

二周年なので、二年？  
二人？二重？ダブル？

「2」から本のソムリエが発想した、二周年記念オススメ本とは？

両親が離婚し、離れ離れになってしまった双子。彼らは少しずつ、大人になる。妹は父と兄の住む町で恋人に出会い、兄も大人の女性に恋をし、やがてNYのツインタワーがテロに襲われる。重いテーマたっぷりだけど、上っ面の感情でなく、実感が描かれている。現実を捉えながらも、PAY DAY(給料日)という言葉で、気持ちを軽くしてくれる。

親から子へ受け継がれる、目に見えない何か大切なもの。男と女の間にある、親密だけれど曖昧なかけがえのないもの。二人だけの間に生まれる、唯一無二の何か。そこに確かあるようで、実体がなく、それでも求めずにはいられない何かを、アルゼンチンババアは知っている。物語の世界は、コラボレーションでより深く、広くなる。

キーワードは二人。アパートの隣人同士、学生時代の友人同士、元夫婦、警察官と研究者、母親と娘、作中探偵役の湯川氏が事件に巻き込まれるのは容疑者Xへの友情からである点が嬉しく、そして切ない。人は互いをリスペクトしながら繋がっていく。殺人事件のあらましは前半語られるが、後半見事にひっくり返され思わず天を仰いでしまう一冊。



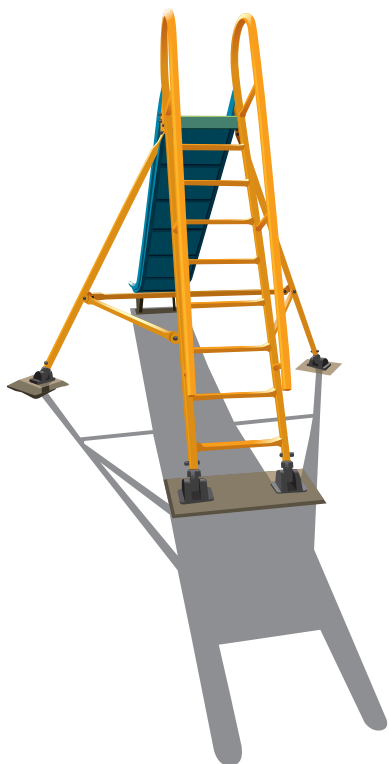
■6月1日はリトル・スターの日。

今号特集でもお知らせしましたとおり、6月1日で当店はまる二周年を迎えます。これもひとえにみなさんの日頃のご愛顧のおかげ、感謝と記念の意味を込めまして、去年に引き続き今年も小さなプレゼントをご用意いたしました。数に限りがございますので、6月になりましたらすみやかにご来店いただければ幸いです(笑)。

■6月の連休のお知らせ。

6月は次の日程で連休をいただきます。何卒よろしく願いたします。

6月18日(日)～19日(月)



■そろそろ暑気払いの季節ですよ。

宴会・パーティ、貸切...ぜひパンフレットをご覧ください。あつという間にそろそろ今年も半分。宴会・パーティ、貸切などお考えの方もいらっしゃると思いますが、当店でもご予約を承っております。まずは是非パンフレットをご覧ください。



編集後記

なー個人的な話ではありますが、前歯を折ってしまいました(苦笑)。それだけで、思った以上にたべるのが不自由ですし、おいしいごはんを食べるのはホントにすてきなことだと(へへ)と思い知る日々です。(お)


「毎月新聞 ごはん」、置いていただいています。

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。

Clip

来年4月29日が「昭和の日」になることから、いつもと違うのはちやきな昭和歌謡をお送りした今年のGW...この昭和の女の子は当店・店長ミヤザキアサミちゃん(七つ)。イネッ! (笑) (お)



★ 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



●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)



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