



リトル・スター・レストラン、
二周年 です。

なお、昨年に引き続き、開店1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、鼎賛に！

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。「豚肉とともに自家製味噌床に漬け込んだ「クリーミ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)



毎月ごはん新聞

第 24 号

2006年5月

発行者

インターネット無線スポット

FREE SPOT
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。

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がんも、鶏の唐揚げに砂肝とレバーの前菜、豚の角煮に厚焼き卵。もちろんデザートのチーズケーキに、パウンドケー

早

いもので、リトル・スター・レストランに来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、却つて大変な面もあつ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ないから大変です。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事が出来るという長所もあつたりします。

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、精進していくたいなあと思います。(タナカヒデキ/キッチンスタッフ)

リトルスター！
レストラン、
この一年。

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つた、
キッチン担当のヒデキとホール
担当の清水。二人にこの一年を
振り返つてもらいました。

振り返つてもらいました。

去年の4月からリトル・スター・レストランで働くようになつたのは、去年の四月半ばです。少し前にティータイムに来たことがあり、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で入れるコーヒー。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つた私が、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で、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ができるようになつていきました。お客様と他愛ない話で笑いあつたり、初めて「清水さん」と名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、道端ですれ違つても目も合わせる事も知り合はずもない人達と、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もしますが、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ひします。

(清水優希/ホールスタッフ)

がリトル・スター・レストランで働くようになつたのは、去年の四月半ばです。



6月18日(日)～19日(月)

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。
卒業式もしくお願いいたします。
何

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1周年を迎えます。

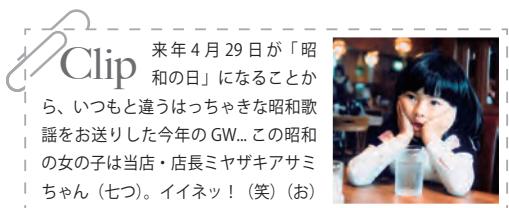
■そろそろ暑氣払いの季節ですよ。
宴会・パーティ、貸切…
ぜひパンフレットをご覧下さい。
あつという間にそろそろ今年も半分。宴
会・パーティ、貸切などお考えの方もいら
っしゃると思いますが、当店でもご予約
を承っておりまます。まずは是非パンフレッ
トをご覧下さい。



「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)

