

毎月 新聞 ごはん

第 2 7 号

2006年8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

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。



ふじんきゅうごちそう。

Little Star Restaurant
リトル・スター・レストラン / Mitaka, Tokyotel: 0422-45-3331
www.little-star.ws

小星★人語

十年ほど前に呉服屋さんで、母に浴衣を仕立ててもらいました。質の良い総しぼり、淡い緑に花模様のこの浴衣は、道ですれ違ったご婦人に「あなた、素晴らしい浴衣を着てるわね」と声をかけられるほどの出来映え。若かった私の身の程より、少し高い買い物でしたが、それだけあって十年経った今もお気に入り。少しずつ浴衣の「質」にあった女性に成長できているというのが▼「本当に気に入った、上質なものを少しだけ」。年々ともに見る目が養われ、自分の世界が確立してくるからこそできる「大人の贅沢」です。

夏

バテに、残夏の暑さ対策に、さらには初秋のしっとりと落ち着いた季節に、キリッとした酸味がさわやかな梅メニューはいかがでしょう？

毎年六月になると、リトル・スター・レストランでは、大量の青梅を農園から仕入れます。その大部分はスタッフ総出で、当店自慢

「ソフト」「スタンダード」「本格」の三種の自家製梅酒として仕込まれます。それぞれに違った味わいで、お酒に弱い方から飲んべえさんまで、楽しんでいただける自信の逸品です。

そしてこの秋は、新作の梅酒カクテルが登場。その名も「梅酒シンジャー」と「梅酒レモネード」。

本格的に漬けた梅酒。



いざ盛りださうな梅酒



いざ盛りださうな梅酒シンジャー!!

梅酒が素敵な出会いによって、新しい味わいに変化します。もちろん当店自慢の甘さ控えめデザートにも梅が登場。梅シロップから作る、梅の実がごろんと入った「梅ゼリー」。日替わりのパウンドケーキにも、梅酒漬けになった梅のみをたっぷり混ぜ込んだ「梅の実のパウンドケーキ」。

さらに青梅をリング酢に漬け込んだ自家製「梅リング酢」で作った「梅醬油ドレッシング」、味噌に青梅を漬け込んだ自家製「梅味噌」メニューも、この秋登場予定です。夏に疲れた体をキリッと引き締める梅メニュー。

どうぞお楽しみに！

本格梅酒はロカテ!!



▼お気に入りの店は何か軒お持ちですか？
今も、十年経っても、お気に入りのお店に数えていただけるお店でありたいと思います。

▼先日十年ぶりに、浴衣を仕立てました。今も母からのプレゼント。白地に灰色の蜻蛉柄と、また淡い浴衣になりました。十年後にもお気に入り、で、「質」に追いついた浴衣美人になっている予定です！(麻)



リトルスターレストランに勤めるようになって、はや一年が過ぎました。料理の仕込みも一通りこなせるようになりましたが、いまだに仕込むたびに緊張するメニューがひとつ残されています。

そのメニューとはずばり、定番中の定番ポテトサラダ。なぜ緊張するかといえば、まず仕込みに時間がかかるためやり直しがきかないということ。そしてジャガイモの状態が季節ごとによって違うため、レシピ通りの分量に作っても味が安定しないということです。

作るときはジャガイモの状態を見極めながら、慎重に調味していきますが、あまりモタモタしていると重たい仕上がりになってしま

どうして今まで無かったの？満を持して登場、当店自慢のオリジナルアイスコーヒーブレンドで作った、しつかり苦くてほんのり甘い、ふるふるのコーヒーゼリーです。ちょこんと乗ったオレンジピールも自家製で、コーヒーの苦みと不思議とよくあいます。そのまま食べて大人のコーヒーゼリー、またミルクをかけてまろやかなデザートとして、召し上がれ！



その3 進化する、ポテトサラダ のナムビーズキ



日々 修行

うので、味見は最小限に、これまでの経験を頼りに思い切りよく味付けするのがポイント。失敗しましたが、回を重ねるごとにコツがどんどんわかってくるので、毎回少しずつ進歩しているのが肌で感じられます。

難しい仕込みだからこそ、経験を積み重ねるのお店には出せない味を生み出すことが出来る。そんな自信も覚えました。

かつてはお客様がキレイに召し上がってくれたお皿を見ると重圧を感じたものですが、今では心地よい緊張感に変わりました。その緊張を糧に、昨日よりももっと美味しいポテトサラダを作るべく、今日もジャガイモとの戦いに心を弾ませている次第なのであります。

LSR Collection
リト・コル

vol.14

満を持して！

コーヒーゼリー、はじめました。

お菓子 な日々。

中学生くらいの頃から、お菓子作りが
おもしろくなって、ちょこちょこ
作っていました。けれど、ほとんど作らな
かったお菓子があります。それは、ゼリー。
理由は簡単、上手に作れなかったからです。
中学一年生の時、遠足で青梅のほうへ行
きました。学校指定のジャージにリュッ
クサックを背負って、電車で現地まで
行った後、川へ向かいました。秋川だっ
たのでしょうか、よくは覚えていません
が、河原でバーベキューのようなものを
しました。クラスで班に分かれて、予定
していたものを作ります。石を組んでか
まどを作り、火を起こし、その上に鉄板
をおきます。私の班は、単に鉄板焼きと
焼きそばだったと思います。そしてデザー
トにオレンジゼリーが食べられるはずで
した。と言うのも、結局ゼリーは固まら
なかったのです。器に入れたゼリー液は、
川につけて冷やしておきました。けれど、
全然固まりませんでした。温度の問題か、
時間の問題か、作り方の問題か(分量ど
おりのはずですが、まず、その思い出が、
ゼリー作りをためらわせる一つの要因と
なっているのは間違いないですね。

03: 簡単そうで、難しい

その後、何回か家でもゼリーを作ったこ
とがあります。けれど、うまくできません。
固まらなかったことはありますが、ゆ
るすぎたり、固すぎたり、おいしくなかつ
たり。ゼリーを作るのはあきらめました。
お店を始めるようになって、再びゼリーを
作り始めました。夏の暑い時期は、焼き菓
子だけでなく、ゼリーのようなひんやり
したお菓子があったほうがいいと思っ
たからです。久しぶりでしたが、ゼリーは
うまくできました。ことがいくつもある
のです。お店では、扱いやすい粉ゼラチ
ンを使います。ゼラチンを使う前に水で
ふやかすこと。湯煎にかけてとかすこと。
固める液体によく混ぜること。冷蔵庫に
入れる前に、ボウルを氷水につけて、ゆっ
くりと丁寧にかき混ぜながら冷やすこと。
また、ゼリーはある程度糖分があるほう
がおいしいので、砂糖を減らし過ぎない
ようにしています。



keiko
ひんやり ぷるぷる
楽しい うれしい



深澤圭子
keiko fukazawa
宮崎麻美
asami miyazaki
神島ゆづ子
yuko heshima



『No.6』

あさのあつこ 講談社

heshima's choice



『69 (シクステイティン)』

村上 龍 集英社文庫

miyazaki's choice



『ジェニー』

ポール・ギャリコ 新潮文庫

fukazawa's choice

日常から異世界へジャンプする。あさのあつこの
SFはエリートとそうでない者が二極化した世
界。主人公は野性的な少年ネズミを助けたこと
でエリートの世界を追放されてしまう。自分とは正
反対のネズミと接することで主人公は生と死を改
めて向き合い始める。簡潔な文章でスピード感が
あふれる。続きが楽しみな一冊なのです。

★今月のお題★

「大冒険！」

テーマに応じて本をオススメする「本
のソムリエ」。夏がくると、どこかへ
出かけたいくなるのはなぜ? 本のソマリ
エが選ぶ、ココロとカラダの大冒険本
とは?

人生で何度冒険をするだろう。案外人は、安心を
安定を、平穩を求めて、冒険しようとしなない。とき
どき、はらはら、先に何が待っているのかわからな
い。でも、楽しみもある。共に進む相棒がいればな
おの。知らないうちに、ほんと冒険の中に放り
込まれ、進まざるをえなくなった時、人は一回りも
二回りも大きくなり、大切なものを見つける。



■9月は秋休みをいただきます。

7月・8月と、ちよこちよこさまとまったお休みをいただいております。でも実は9月ももっとしっかりまとまったお休み。秋休みををいただいております。……って、すっかりお休み好きなお店と思われておるとおもいますが、ええ、飲食店の風上にも置けないお店ですが、でもやっぱり休んでしまいます(笑)。

みなさんには迷惑をおかけしますが、何卒よろしく願っています。

秋休み

9月22日(金)～28日(木)



編集後記

今年の夏はホントに近年まれにみる短かきでしたね。いつもお米を送ってもらっているうちの美家から、今年の収穫がちょっと心配と連絡がありました。ちゃんちゃんと季節が来る方が、やっぱりいいね(お)



■9月1日、米ぬかスコーンもテイクアウトはじまります！
タイムのスープのお供として大変好評いただいております、やさしい味の米ぬかスコーン。みなさんのご要望にお応えして、この度テイクアウトできることになりました。チーズケーキ、パウンドケーキ共々、是非ご用命下さい。

「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。



去年に続き今年もみんなで暑氣払いということで、お盆休み最終日、神宮の花火大会に行ってきました。去年同様、午後4時には軟式球場に着いて場所取り……って、午前中の雨が上がったただ広い軟式球場はホントに蒸し風呂状態で、そこから日暮れまでみんなで汗だくになりつつ、ビールのみ、マツケンサンバを見、そしてようやくはじまった花火大会……強い日差しに疲れ、酔い、いい気分になってたワタクシ、途中からぐうと寝ておりました……全くなしに行っただか(苦笑)(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

open 11:30 ~ 24:00 (土日・祝祭日 12:00 ~ / 日祝祭日 ~ 23:00)

tel・fax 0422-45-3331 (ご予約はお気軽にどうぞ)

フード・ラストオーダー 23:00 (日祝祭日 22:00)

e-mail info@little-star.ws

ドリンク・ラストオーダー 23:30 (日祝祭日 22:30)

holiday 毎週月曜日+不定休

PCでも携帯でも▶▶▶▶

http://www.little-star.ws/

