

開

古以来毎年の季節になると
箭弓のつま、「うみのうみ」。

詩人傳

毎月 新聞 ごはん

2006年9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

「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

初めて自転車で遠出した先は、鎌倉でした。多摩川サイクリングロードを下り、国道号線で横浜へ。中華街でお昼を食べ、鎌倉で一泊して帰つてきました。片道約七十キ

日本酒入門、はじめます！

日本酒が好きな方なら、もっと日本酒のことを知りたいと思いませんか？日本酒が手な方も、まだ好みのお酒に出会っていいだけのかもしません。

そこで、唎酒師の店長が、解説付きの利きセットで、好みのお酒を探すお手伝いをいたします。

どうぞこの機会に、知れば知るほど深い本酒の世界に、一歩足を踏み入れてみてはいかがでしょうか？

日本酒が好きな方なら、もう少し日本酒のことを知りたいと思いませんか？ 日本酒が苦手な方も、まだ好みのお酒に出会っていないだけなのかもしれません。

そこで唎酒師の店長が、解説付きの利き酒セットで、好みのお酒を探すお手伝いをいたします。

どうぞこの機会に、知れば知るほど深い日本酒の世界に、一歩足を踏み入れてみてはいかがでしょう？

A photograph of a bottle of Hinode River Sake and a glass of sake on a wooden table. The bottle label features the text 'Hinode River Sake' and 'Hinode River Sake'. The glass is partially filled with sake. There are some handwritten Japanese characters on the right side of the image.

いつしか長く走ること、長い坂道を上って峠を越え、スピードに乗って坂道を下りて行くことが、楽しくて仕方がなくなっていました▼先月お盆休みをいたいたばかりですが、九月は二十二日から二十八日まで秋休みをいただき、ハワイで一日に百マイル（百六十キロ）を自転車で走るレースに参加してきます。休み好きで申し訳ありませんが、しっかりハワイの味をお土産に持て帰りますので、どうぞお楽しみに！（麻）

この夏、私の仕込みメニューの定番だつた物は、なんといっても「冷やし茄子

ごましょくわだれ」。八月中はほぼ毎日夜の料理に出しており、おかわりをするお客様もいらっしゃるほどの人気メニューでした。流れとしては、茄子を蒸してから氷水で冷やし、水気を絞つて縦に裂き、たれに漬け込む、というものです。去年の夏も、やはりこの作業を毎日のようにしていたので、一年ぶりとはいっても、一年ぶりとはいっても、

いたり、おかわりをするお客様もいらっしゃるほどの人気メニューでした。流れとしては、茄子を蒸してから氷水で冷やし、水気を絞つて縦に裂き、たれに漬け込む、というものです。去年の夏も、やはりこの作業を毎日のようにしていたので、一年ぶりとはいっても、

トトロの夏、 トトロの思い出。

その4
夏の思い出。



絞ると、皮がはがれたり身がつぶれたり、きれいに剥けなくなるので気が抜けません。先日実家に戻った時、私は店長直伝レシピを元に、この冷やし茄子を作つてみました。たれはすりごまを使つたりと、少し手抜きバージョンでしたが…。母は「すごく美味しい！」と喜んで、「一人で茄子5本完食しました。日頃の修行の成果でこんな風に母にも喜んでもらえるなんて。私自身とても嬉しい気持ちでした。季節は秋に変わり、肌寒い季節。夏を終じてきた「冷やし茄子ごましょくわだれ」とも、しばらくお別れです。少し寂しいような気もしますが、次は秋メニュー、冬メニューに向けて頑張りたいと思います。

LSR Collection トトロ。コレ

VOL.14

辛子もお忘れなく!!
こつてりこつくり豚の角煮。

当店の定番煮込み料理と
いえば、豚の角煮。沖
縄産黒糖、たまり醤油を使つ
て、こつくりした味わいに仕
上げています。二日かけて煮
込んだこの角煮、お出しする
前に蒸して温めますので、お
待たせすることもありますが、
やわらかく蒸し上がったふつ
かふかの角煮は、とろとろの
美味しさ。自信を持ってお薦
めできる逸品です。

お、な、ま、く、れ、す。

学 生の頃、何回かケーキバイキングに行ったことがあります。店によつて特徴があつて、一つ一つが小ぶりのものだつたり、甘くないもの（ヒヤヒヤやオムレツなど）を出すところもあります。した。ケーキをお得に食べるだけではなく、何より、友達と一緒にわいわいおしゃべりをするのが楽しかったのです。とはいっても、たくさん食べられることに越したことはないし、おいしければなおのこと。結局、値段と内容からみて、新宿高野のバイキングが、一番よかったです。

相変わらず甘いもの好きですが、さすがに今は、たくさん食べられないで、ケーキバイキングに行きたいとは思いません。けれど、「食べ比べ」はたまにします。最初は、「甘いものではありませんが」カレーパンでした。数年前、いろいろな店のカレーパンを食べてみました。わざわざおいしいと評判のカレーパンを買いに行くわけではなく、自分の行動範囲内で買っては食べていい結果、値段と味のベストバランスだったものは、新宿中村屋のカレーパンでした。中村屋はカレーがおいしいからかもしれません、が、値段もちょうどよかったです。

04: 自分の好みを求めて

行かないけれど、その店のためはその地を訪れることもあります。近所にこんな店があつたらしいなどか、今日はあの店のケーキを食べたいなどか。ゆっくりとお茶とケーキを、あるいは食事を楽しむ時間は、幸せなひととき。リトル・スター・レストランも、そんな時間を過ごせる場所であるといいなと思います。(圭)

そんなふうに、たまに、これが、と思ふもの、のを貰い続けることがあります。メロンパン、は伊勢丹のクイーンズシェフのものがねいしかったし、アップルパイは三鷹のレヴェのものが抜きん出でているし、スコーンは吉祥寺のカレルチャペックスイーツのものが好み、プリンは卵の風味たっぷり、モロゾフのカスタードプリン、などなど。最近はあまりしませんが、その代わり、



hieshima's choice

『ゲーテ詩集』

ゲーテ / 高橋健二(訳) 新潮文庫

福澤千子
Keiko Fukazawa

「詩集」

テーマに応じて本をオススメする「本のソムリエ」。秋風に誘われるよう、詩集を手に取ってみる…いつになくロマンティック?なソムリエ達の、この秋おすすめの「詩集」とは?

『中原中也詩集』

中原中也/大岡昇平編 岩波文庫

『わたしと小鳥とすずと』

金子みすゞ JULA 出版局

自分は何を見ているんだろうか。金子みすばは、よわいものを見ている。ときには想像し、ときに妄想し、ときに詩の世界ができあがる。やさしい、やわらかい、でも、ちょっとひじわるで、それをちょっと反省して、現実を見つめている。くまのアーランは、う言う。『詩はじわるでつかむものでなく、向こうで、こちをつかむものなんだ』。言い得て妙だと思つ。



■ いよいよ秋休みをいたします

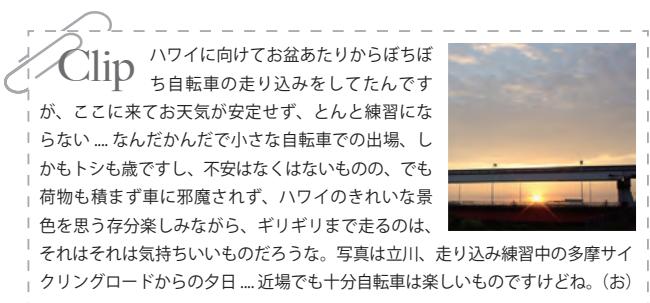
おり、秋休み、実は店長ミヤザキとワタクシokayanがハワイで開催される「ホノルルセントリーライド」という自転車のマラソンのような競技へ参加するためのお休みであります、ええ、みなさんにはご迷惑をおかけしますが、行ってまいります、ハイ、すいません(笑)。何卒よろしくお願ひいたします。

秋休み
9月22日(金)～28日(木)



「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。



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 ~ / 目祝祭日 ~ 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 每週月曜日 + 不定休 PC でも携帯でも▶▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>



毎日新聞 ひばり ★ 発行・Little Star Restaurant ★ 編集人・宮崎麻美 深澤圭子 ★ デザイン・okayan(ganesa-studio) ★ 撥力・石井拓弥 穂島ゆう子