



リトル・スター・レストランで パーティー！パーティー！！



リトル・スター・レストランでは、この冬のパーティコースのご予約をはじめます。お客様のためにご用意します。

コースは25000円からご予算に応じて承ります。お客様のお好み・ご要望を伺いながら旬の食材を中心としたコースメニューを、それぞれの



秋 限定の定番スイーツ、スコーン。
イギリスのティータイムには欠か
せないお菓子ですが、リトル・スター・
レストランでも欠かせません。米糠スコ
ーンとはまた違った味わい。まわりほきく
と、中はふんわり。横半分に切って、ジャ
ムと生クリームをのせてほおばると、お
いしさが口いっぱいに広がります。ジャ
ムも自家製。日によって変わるので、そ
れも楽しみの一つです。ティータイムに、
ミルクティと一緒に、スコーンでちよつ
と一息いれませんか。

私は小さい頃から不器用で、裁縫や刺繡、工作の出来栄えはいつもひどい物でした。料理も例外ではなく、作る事は好きなのですが、決して得意ではないのです。普段の仕込みの中で言えば、肉団子を丸める時。両手でキャッチボールをして中の空氣を抜き、丸めます。以前は比べればテンポ良くなりましたが、調子に乗って思わず手に肉団子が飛んでいく事もしばしば。そして並べてみると他のスタッフが丸めた物と比べ、やはりどうにもいびつなのです。他にも、匂の素材を並べて巻いていく「揚春巻き」、皮を折り紙のように三角形にして匂を包みこむ「かぼちゃのサモサ風」。匂を入れすぎではみ出したり、不格好だつ



その6
不器用だけれど丈夫な手。

何でも人並み程度になるには時間がかかりますが、この丈夫な手を武器に、不器用なりに修行を重ねていきたいと思います。

たり、巻き直したせいで皮がよたってしまった
り、なかなか上手にいきません。キッチンス
タッフにお手本を見せてもらうと、いつも簡単
にくるっとキレイに出来あがります。その度に
自分の不器用さを改めて痛感するのです。
しかしこんな私ですが、色々な食材を扱うよう
になってから、ある強みを発見しました。きゅ
うりや茄子、里芋など、他のスタッフは手がか
ゆくなってしまふ物でも、私の手はちっとも平
氣なのです。器用に動けない分、丈夫に成長し
たのでしようか。

お菓子

クリスマスといえば、ケーキは欠かせません。今でこそ、友達とお茶をするときにはケーキを注文したり、おいしいケーキ屋さんのものを買って帰ったりしますが、小さいころは、ケーキを食べるところはあまりありませんでした。家族の誰かの誕生日と、クリスマスくらいのもので、都心へ出るとか)をしたときに、お店で食べたり、お土産に買って帰ったり。とにかく、ケーキを食べることは特別で、ありがたさも格別でした。

06:大きなケーキを切り分けて、幸せも切り分けて。

ケーキやチョコレートケーキやモンブランなど。それはそれで、選ぶのが楽しく、好きなものが食べられる喜びがありました。そのうち、私がケーキを作るようにになりました。特に、クリスマスには小さめの型で焼くチョコレートケーキやアッシュドノエルが、年々うまく作れるようになった覚えがあります。その後、大好きなケーキ屋さんで、毎年クリスマスケーキを注文するようになりました。一番小さなサイズのケーキですが、それを店頭で受け取るときのわくわく感や、ケーキをカットするときの緊張感、そして味わうときの幸福感。

妹の家に遊びに行くときに、よくケーキを買っていきます。特に十月は姪たちの誕生日の月なので、ホールケーキを買っていこうか迷いました。でも、フルーツのたっぷりののったおいしそうなホールケーキは、カットするのも大変そうです。結局、個別に人数分のケーキを買っていきました。ケーキが身近になった今でも、ホールケーキにお目にかかることはなかなかありません。お祝いだったら、たまには豪華にホールもいいなあと思ってしまいます。(圭)



The image shows the front cover of the book 'hieshima's choice' by Sato Tomoka. The title is at the top right in English, and the author's name is at the top left in Japanese. Below the title is a black and white illustration of a family of five: a father, a mother, a son, a daughter, and a baby. A black cat is sitting in the lower-left corner. The background is plain.

miyazaki's choice

fukazawa's choice

『しゃべれども、しゃべれども』

佐藤 多佳子 新潮文庫

『松ヶ枝町サーガ』

『体の贈り物』

★今月のお題★

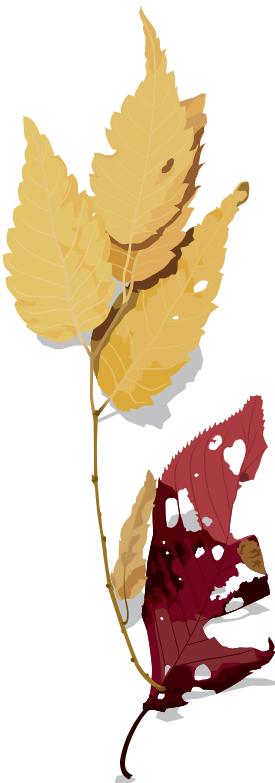
★今月のお題★

★今のお題★

「心あたたまる物語

不思議なモノかなくさんあつた。知りたい、トトかたくさんあつた。今は当たり前のことも、くすんでしまった窓の向こうも、もつともっとキラキラと光り輝いていた。大人はあくまで大人で、子供は大人以外の何者かだった。目をつむれば、はち切れそつな好奇心を抱えた子供の私が、ゆっくりと動き出す。今もまだ、私の中にいる彼女の物語。

治る見込みのない病気。まるまる食欲は失せ、やせ細り、ベッドから出られず、後は死を待つばかり。そこには絶望があるのみで、人々は皆、希望を抱くこと必死だ。弱っていく患者を見ているしかない、つらく、悲しい日々。それなのになぜか、というより、それだから、そこには心温まる交流がある。淡淡と語られているからなあ、伝わってくるものがある。



年末年始休業
12月29日(金)～1月8日(月)

■年末年始の営業のおしらせ。
えー、ちょっと気が早いんですけど、年末年始の営業のお知らせです。年内は28日までで、年明けは9日から通常通りの営業になります。よろしくお願いします。

11月の連休のお知らせ
毎月恒例、月イチ連休、ご迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願いします。



■牧野千穂展好評開催中です！

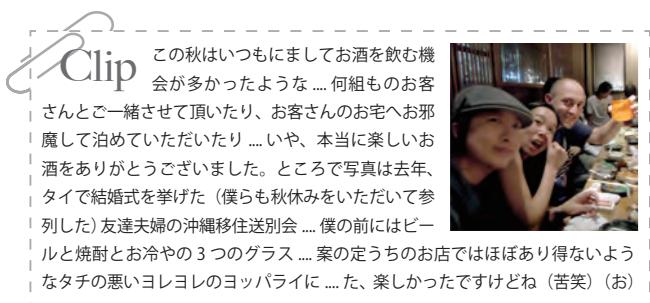
■ 牧野千穂展好評開催中です！

11月より開催しております当店のお客様でもあるイラストレーター・牧野千穂さんの個展「fの工房 (factory-f)」。牧野さんの描く作品から、一部分を切り取ってまるで様々な世界につながる小窓がたくさん開いているような、そんな展示になっています。

開催中はポストカードをはじめ、来年のカレンダーなどもお買い求めいただけます。

「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

e-mail **info@little-star.ws**

holiday 毎週月曜日+不定休 PC でも携帯でも▶▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>

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**)

ドリンク・ラストオーダー

23:30 (日祝祭日 22:30)

