

# 新酒の季節!! 日本酒部のぞんぱん!! 一杯ヤリましょ!!

毎月  
新聞  
ごはん

第 44 号

2008年1月

発行者

リトル・スター・レストラン

インターネット毎週メール

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。



ふしんちゅうごちそう。

Little Star Restaurant

リトル・スター・レストラン / Mitaka, Tokyo

tel: 0422-45-3331

www.little-star.ws

さ

て、新酒の季節です。フレッシュで力強く潤いのある、新酒ならではの味わいは、今だけのお楽しみ。日本酒愛いや、日本酒部の方なら、きっと飲んでみたいはず。日本酒を愛してやまない店長ミヤザキは、自称リトルスター日本酒部の部長。好きが高じて、調酒師の資格もとってしまいました。

調酒師という、ブライント飲んだ日本酒の銘柄を当てるというようなことを想像される方も

多いようですが、それはちょっと違います。

調酒師は、いわば日本酒のソムリエ。

お客様の気分に合わせて、好みに合わせて、時には食事に合わせて、ぴったりの日本酒を選ぶためのお手伝いをいたします。

日本酒好きの方にも、これから日本酒に挑戦しようという方にも、楽しんでいただける新しい企画も考え中。どうぞお楽しみに！

## 小星★人語

この前の冬は暖冬で、雪も見ることなく、ひと冬を越しました。冬なのに雪を見ないというのは寂しいものでもありますが、そのおかげか、お客様の出足も鈍らず、忙しい冬を過ごした覚え

があります。▼そういう意味では、今シーズンは年を越してから特に冬らしく、ぐんと寒さが増しました。雪もすっかり降り、北風吹く冬らしい気候のせいか、お客様もお家にもっとおられるようで、当店、残念ながら暇を持て余しております。気候はかりは、私たちの力の及ばぬところ。▼暇でももちろん困るのですが、少しは良い面もあります。それは、新作メニューの試作に励むことができるということ。時間のあるときは、お客様をあとと喜ばせることのできるメニューを研究することが、大きな仕事になります。▼例えば一月、二月は受験シーズン。そこで大人の皆さんには関係ないかもしれませんが、げんかつぎ。期間限定&週末ランチ限定、チキンカツカレーのお目見えです。食べられるのは、二月いっぱい。の予定ですので、どうぞお早めに！▼夜のメニューにも新作が。スタッフに人気なのは焼き野菜のサラダ。旬の野菜をほんの少しの塩でシージ焼いて、旨味と甘味を出しました。寒さに耐えて旨味をぎゅっとため込んだ野菜の美味しさよ！▼毎年恒例の人気メニューに加え、「暇」から生まれる、新作自信メニューをご用意して、お客様の皆様をお待ちしております！(麻)

厨房



店長ミヤサキ・早番の笠川・遅番の黒川は  
当店厨房の乙女座トリオ。柄じゃないけど  
「乙女組」と名乗らせていただきます!



**私** は左利きです。私がまだ幼い頃、両親に右に直すようよく言われていた記憶があるのですが、頑固な性格のためか、それを聞き入れず左利きのまま大人になってしまいました。

字を書くのも、箸を持つのもボールを投げるのも左。小中学生くらいの時はいろいろ苦労したこともありましたが、今では左利きだからといって生活上すぐ困ることや、これができないということはないので、自分が左利きだこれといっていないので、自分が左利きだということ意識することも少なく、そんなに気になっていませんでした。しかし、料理の仕事を始めてみると、調理道具のほとんどが右利き用にできていて、私はそういえば左利きだったんだと痛感させられることが多々あるようになりました。

## ＊左きき…くろちゃん(黒川 裕子)

包丁は両刃なので問題はないのですが、レードルや缶切りはまさに右利き仕様なので最初は苦労しました。今では少し慣れてはきたのですがまだ何だかぎこちない感じがします。いまだにうまく使えない感じがします。いまだにうまく使えないのがフライ返し…強敵です。でも先日、おかやんにフライ返しを使わないでチヂミを裏返す方法を教えてもらい、実際に私もやってみたら結構うまくひっくり返せました。この技も完成させるためにはまだ修行が必要なのですが(笑)。

道具がうまく使えないからといって諦めることは何もなく、違うやり方を考えてみればいい。おいしいものを作る方法の一つじゃない。また新しく料理の楽しさを発見することができたのも左利きのおかげかもしれません。

お菓子  
な日々。



**先**月のコアに続き、カカオを原料としたチョコレートのお話。スーパーでもコンビニでも、手軽なものでちよっとリッチなものまで、いろいろなチョコレートが手に入ります。ここ数年の高級チョコレートばかりには、目を見張るものがあります。普段、それほどチョコレートを食べるわけではないので、一粒数百円もするものなど驚くばかり。けれど、いたたきもので、ごくたまにそういうチョコレートを食べるとさすがにおいしいと思います。チョコの濃さというか、コクというか、一粒で十分デザートにふさわしい重みがあります。

十分と言えば、私にとって思い出のチョコレートケーキがあります。もうずいぶん前の話ですが、カジュアルなビストロ風のお店で、フレンチのコース料理を食べました。その最後のデザートに、私はチョコレートケーキを選びました。そのケーキがどんなケーキだったかは曖昧です。小さめの正方形で、わりと普通のチョコレートケーキだった気がします。では、何が思い出なのか。カジュアルとはいえ、コース料理を食べた後のケーキとして、納得のいく甘さと大きさだったのです。ケーキだけ見れば小

カカオを原料として固めたもの。  
溶かしてケーキにしたり、クリームにしたりできる。

## 18: チョコレート

この時期、チョコレートと言えば、そろそろバレンタインですね。当店では、毎年恒例、期間限定で、フォンダンショコラを出します。チョコレートケーキの中から、とろりチョコレートソースが出てくるケーキです。また、バレンタインデー当日のみ、来店のお客様に差し上げる一口チョコも今年もありますので、お楽しみに。(圭)

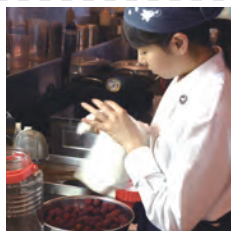
さいけれど、しっかりとチョコレートの甘さがあるので、食後には十分な大きさです。料理とのバランスを考えた、思い出深いデザートとなりました。

先日DVDで観た「チャーリーとチョコレート工場」は、ティム・バートン監督&ジョニー・デップ主演という、私の大好きコンビの映画で、期待に違わず、いい映画でした。そこに登場するチョコレートは、どちらかというと、カラルでポップで見て楽しむ感じです。一方で、これを見るとチョコレートが食べなくなるという映画があります。それは「ショコラ」。こちらもジョニー・デップが出ていて、監督も大好きなラッセ・ハルストレム。おとぎ話のような作品で、チョコレートの虜になります。



Clip

ホームページでは  
てにお知らせしては  
ありますが、月刊ホ  
ールニュースの連載  
も担当してくれて  
ます当店ホール係  
の華、清水優希が  
この春結婚すること  
となりました。三鷹  
を離れることもあり  
、残念ながら当  
店も3月いっぱい  
をもちまして寿退  
社ということに  
なります…お目出  
度いことですし、  
ヨロコビで送り出  
してあげたいと思  
いながら…楽しい  
時もツライ時も今  
までいっしょに仕  
事をしてきた…  
そんな日々を想  
うと、またひどく  
寂しくもあり。  
写真はうちに来  
てくれたばかりの  
頃の清水 (お)



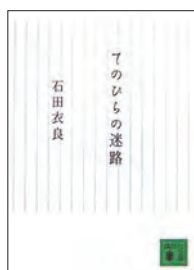
お客様におススメを聞かれる事  
がよくあります。その度に  
いつも、私は一瞬迷ってしま  
います。本  
当は全部おススメしたくな  
ってしま  
う、自信のあるメニューば  
かりな  
ですが、自分がお客さん  
の場合、店員  
さんに「全部おい  
しいですよ。」なんて  
答えられてしま  
うと、なんとなく適  
当にかわされた  
気がするの  
で、できれば



## vol.07 おススメは何ですか？

したくありません。  
もし一度目の注文ならば、旬の素材を  
使った物や、作りたての物、もしくは  
日しかメニューに出ない物。あとは他  
ではあまり見かけない、うちの店なら  
はメニューをおススメします。

二度目以降であれば、それにプラス今  
まで何を召し上がっていたかにより、軽  
いものが良いのか、そろそろがっつりお  
かず系が良いのか、揚げ物やお肉が続か  
ないか、などを考えます。すでにデー  
ブルの上にも何も残っていないならば、さ  
っとお出しできる物の方が良いかもしれ  
ません。でも、私がお店に行くと店員さん  
にオススメを聞く場合、本心に聞きたい  
のは、その店員さんの本音だったりする  
わけです。いろいろと説明してもらった  
のも良いけれど、「これ絶対おいしいで  
すよ!」とか言われたりすると、じゃあそ  
れが食べたい!となるわけです。  
なので結局、考えた上でおススメした  
最後には、「でも、私はこれが好きで  
す!」と、付け加えてしまう事もしば  
しば。やっぱりその方が、お客様にも  
よく伝わるような気がします。でも自  
分の好きなメニューというのも、絞る  
のがまた難しく、あれもこれもと結局  
迷ってしまうのですよね。



hieshima's choice

### 『てのひらの迷路』

石田 衣良 講談社文庫



miyazaki's choice

### 『世にも美しい数学入門』

藤原正彦・小川洋子 ちくまプリマ新書



fukazawa's choice

### 『あまの川 宮沢賢治童謡集』

宮沢 賢治 筑摩書房

#### ★今月のお題★

### 「冬の楽しみ」

寒い日は、家にもって読書する。い  
えいえ、リトル・スター・レストラン  
で読書する。冬を満喫することができ  
るソムリエおすすめの「冬の楽しみ」  
本とは、

ポケットにおさまってしまふような掌小説が好き  
だ。吐く息が白くなるような冬の目に小さな物語を  
読むのはとても楽しい。実際この本は風の吹くプ  
ラットホームで寒さをこらえるのに非常に役に立っ  
た。恋人の片脚が宅配便で届いてそれをいかに楽し  
むか、という話なんて秀逸。石田衣良のさらりとし  
た文章が読者をずっと引っ張り込む。傑作掌小説集。

寒いのが苦手なので、冬が好きではない。それでも  
冬でよかったと思う時がある。それは夜空を見上げ  
た時。晴天なら、他の季節とは比べものにならない  
くらい、きれいに星が輝く。つい、寒さも忘れて立  
ち居てしまう。この本は、夏の夜空に浮かぶ天  
の川を思い浮かべながら開くのもいいけれど、冬の  
夜にもぴったりの、しんとした空気が流れている。



■2月の月イチ連休のお知らせ。  
毎月恒例の月イチ連休、2月は建国記念の3連休に合わせていただきます。何卒よろしくお願ひします。

2月10日(日) ～ 11日(月)

■社員・パート・アルバイトさん募集ですよ！

リトル・スター・レストランではこの度新スタッフを募集することになりました。たべるのが好き、お店が好き、ヒトと接するのが好きな、元気で楽しい方、いっしょに働いてみませんか？詳しくはホームページ、店頭チラシをご覧ください。



Ishii Takuya



■2月と言えば やつぱりバレンタイン！  
えー今年も男性諸君がそわそわする季節がやってきましたね、バレンタイン(笑)。  
当店では、今年もデザート担当フカザワ手作りのバレンタイン限定デザート「フォンダン・シヨコラ」、2月8日(金)から14日(水)までお出ししますよ！  
その他にも今年はテイクアウトのチョコレートケーキもご用意。さらに、バレンタイン当日ご来店いただいたお客様には、リトル・スター・レストランのバレンタイン、是非お見逃しなく！

## 「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、同じく吉祥寺通り吉祥寺北の「三月珈琲工房」さんなどに、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。

のんびりスタートの2008年...そんなのにのんびりしていいのってかんじではあるんですが、その水面下ではいろんな試みや企みが着々と進行中でありますよ。さて、今年はどうなるかなんだらうと、また夷り多い年になるといいなと思いつつ、すでに一ヶ月が過ぎようとしておりますね、ハイ(お)

編集後記



★ 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/

