

リトル・スター・レストランで パーティしようよ!

毎月
ごはん

第 54 号

2008年11月

発行所

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

急

に寒くなつたと
思ったら近づいてくる、師走の
声。となれば当然盛り上がり
くるのは、クリスマスや忘年会・新年会な
どのパーティの相談でしょう!

リトル・スター・レストランでは、いつも
の友人や仕事仲間、家族で、また久しぶり
の友人たちなど、楽しい集いを演出する
パーティプランをご用意しています。幹事
さんには便利でお得な「フリードリンク」
のプランもあわせて、パーティを盛
り上げてはいかがでしょう?

当店自慢の人気メニューや、季節と旬のご
ちそうを織り交ぜたパーティコースは、お
腹も気持ちも満ちたいただける、心のこ
もったメニューをご用意しております。

また、甘い物好きの方や特別な日のお祝い
に欠かせない、「別腹オフィジョン」や
「オーダーメイド・オリジナル」
「ケーキ」(スパーキングワインなども
ご用意できますので、お気軽にお申し付け
ください。

さて、この冬は、誰とリトル・スター・
レストランで盛り上がりましょうか?



いかにこのパーティが
いいか、ワタシ

たまには
こんな子がないも
イネ!

小星★人語

看板はお店の顔。華やかな他の
お店に比べ、地味で目立たない
という評判の当店の看板ですが、
凛とした佇まいとかわいらしさ、
そして素材自体の美しさの光る、
素晴らしい看板だと自負してお
ります▼この看板、友人二人に作って
もらったのですが、その仕事の中で、最も
地味でありながら移り変わる部分を請け負っ
てくれたのが、鍛冶作家の中澤恒夫でした
▼彼は主に鉄を叩いて作品を作ります。鉄
は固く、丈夫な一方で、熱すると柔らかく
変化します。この状態で叩いて形を整え、
冷やして磨くことで、ぬくもりのある風合
いの作品ができあがるのです。鉄はほつて
おくと錆びてしまいます。その錆びた具合
も味わい深いけれど、手をかけてあげれば
ずっと錆びずに長持ちするのも魅力的!▼
私は彼の作品で、鉄の魅力を学びました。
お店の内装も、彼の作品から発想を得て、
鉄・木・石・ガラスなどの素材感を大切に
つくりました。看板はもちろん、鉄の箸置
き、壁に取り付けた棚受け、彼が手を掛け
た鉄の存在感は、お店の雰囲気左右する
アクセントになっています▼先日、彼の工
房のある栃木県のギャラリーまで、個展を
見に出かけました。シンプルな造形と鉄の
素材感が醸し出す奥行きのある美しさ。彼
の人格が映るような作品を、じっくり楽し
むことができました。来年早々には、彼の
作品の数々を当店でも展示できる予定です
…今から楽しみにして下さいね!(麻)

冬 になると甘くて美味しくなってくる白菜。当店の一階にある目利きの八百屋さんでも、立派な白菜が並ぶわけですが、あんなに大きな白菜を丸ごと買って、食べきれんのだろうか?! という程の大きさ。ですが、ここはひとつドーンと丸ごと買ってみる、というのはいかがでしょう?

よい白菜はずっしりと重く、弾力があります。新聞紙で包んで冷暗所で保存すれば長持ちしますが、まずは半分くらい、浅漬けにしてみましたはいかがでしょう? 重量の2~3%の塩でもんで重石をすれば、半日で水分が出て浅漬けになります。出汁昆布を細く切ったものや輪切りの唐辛子を加えてもよいですね。

これをそのまま食べても良いし、炒め物にしても、鍋の具材にしても大丈夫。漬け物は保存食、そのまま保存するより保存しやすく、実は料理にも展開しやすいと思います。

ちなみに生でも白菜は美味しくいただけます。当店で出している「白菜のシャキシャキサラダ」は生の白菜を細切りにして、ツナマヨネーズベースのドレッシングをかけていただきます。旬の白菜は甘いので、様々なドレッシングと合わせて、シャキシャキとした食感と甘みを楽しむのもオススメです。

豚バラ肉と重ねて鍋に押し込んで、少し日本酒をまわしかけて蒸して常夜鍋、というのも定番ですね。ポン酢醤油も良いけれど、コチュジャンに味噌と醤油で味を調えた韓国風のタレをつけて食べても美味しい。

鶏肉と一緒に甘辛味で煮込んだり、鮭と一緒に味噌味で煮込んでメインディッシュに。クタツとした白菜もまた、美味しいものです。

生で、漬け物で、煮ても蒸しても炒めてもおいしい。しかも淡泊な味わいなので様々な食材と合わせやすい、旬の白菜。あれこれ楽しんでみてはいかがでしょうか?(麻)

お菓子の おとも。



買 ってきたケーキ、おいしく焼きあがったお菓子の話を書きましたが、器好きはそこにとまりません。食器屋さんを見てまわったり、器の展示を見に行ったり、けれど、家の器はいいものばかりではありません。セーブル品や景品だってあります。それでも使い勝手がよかったり、デザインが気に入っていたりすると、大事に使います。そして器は使ってこそ思っているの、好きなものほど頻繁に使います。

さて、家でお菓子に一番使う器は、直径十八センチほどの丸い洋皿です。ふちが花柄であったり、全体に小花が散っていたり。そして同じ大きさでも、和柄のものをあえて洋菓子に使うと、落ち着いた感じになってまた好きです。ちょっと二口、というときには、こげ茶の槽間形のお皿を多用しています。

イギリス生まれのティタイム、アフタヌーンティ。たっぷりの朝食の後、夕方の食事までの間に、空腹を満たすために始まりました。サンドウィッチ、一口菓子、そしてスコーン。紅茶と一緒にいただくのですが、お皿がいくつも並ぶとテーブルが狭くなります。そこで二、三段重ねのティースタンドの登場です。最初は単に憧れていたのですが、実際に買って使ってみると、これがすごく便利。見た目にも豪華で、スィーツがよりおいしそうに見えます。

当店での一番お気に入りの皿は、白い丸皿です。やはり白い皿は食べ物がひきたって、どのお菓子にも合います。地味なのに、どこか品があるデザイン。主に「本日のスィーツ」に使いますが今はちょうどデザートスコーンにぴったり。横に生クリームと自家製ジャム。少し大きめのお皿なので、スコーンを割っても大丈夫。年内いっぱい楽しめますので、まだの方はぜひどうぞ。(圭)





はま子、チキンカツに泣く。



お店に入って3ヶ月になりますが、早番と遅番の仕事やランチメニューのレシピ、仕込み、晩ご飯のメニュー...少しずつ教わっていますが、何か教わるときは必ずメモを取っています。

先日ランチのとき、チキンカツを揚げる温度と時間を確認しました。「160度から180度の油で時間は3分位」と書いていたので、その通りに揚げました。サクッと美味しそうな色に揚がっています、でも切ってみると平生なのです。シヨボリしていると、店長から3分というのは目安に過ぎなくて見た目や音で判断するように言われました。

フライは「160度から180度の油」で揚げると衣の色がきれいで食感も良く揚がりますが、中に火が通っていないかったのは時間が短かったからです。厚めの肉だった油を170度位でキープできるような火加減に気をつけながら、目安で3分様子を見ます。油の泡の大きさが小さくなり、音はパチパチと高めの音になります。箸で掴むと細かい振動が伝わり、揚げ物が少し油の表面に浮く感じになれば中まで火が通った目安です。食材の大きさによってすべてにあてはまるわけではないのですが、これらのことを意識することで揚げ上がりのヒントを見つけ、美味しく揚げることができました。やっぱりメモに頼りすぎず、素材と対話するべしですね。

新本ソリエ

宮崎麻美・選



だれも教えなかった料理のコツ
有元葉子 筑摩書房

好みの味付けになる...と、なかなか購入に至りません。最近料理本を個人で購入することが、本音に少なくなりました。そんな中、久々に買いたくなって、しかも読んで面白かった料理本。有元葉子さんの実感としての料理のコツが惜しげもなく書き尽くされた、内容充実の一冊。レシピも織り交ぜつつ、料理するときの

コツや知恵が詰まっています、しかも応用しやすい料理の本です。読みながら「そうなんだよね!」から「なるほど!」そう来たか!「あ、そんな方法もあったのか」と共感したり、感心したり。エッセイのような、レシピ本のような、料理好きにはたまらない一冊!これ、ちゃんと読んだら、きっと料理上手になりますよ。

皆

さんはお好み焼き派ですか?それとももんじゃ焼き派ですか?私は高校生くらいまではお好み焼き派でした。でも、今では断然もんじゃ焼き派です!ビールを飲みながらちびちび鉄板をみんなですつとくという感じがたまたまなく好きです。もち・明太子の組み合わせや、梅・大葉が入っているもの、カレー味のものなど種類もたくさんあり、いつもどれにするか迷ってしまいます。

数年前に月島にもんじゃ焼きを食べに行ったことがありますが、どこを見ても本当にもんじゃ焼きのお店ばかりで驚きました。とりあえず行列ができているお店に便乗して並んで入ってみたのですが、昔ながらの雰囲気、下町情緒にあふれていました。

もんじゃ焼きはお好み焼きの原型となった料理で元々はおやつとして食べられていたそうです。群馬のもんじゃ焼きは具がほとんどなく土手を作らずそのまま混ぜて焼き、伊勢崎市などでは、なんとイチゴシロップを入れて焼いたりするそうですよ!地域によっていろいろあるんですね。

冬は鍋ももちろん良いですが、鉄板を囲んで今年は「もんじゃ忘年会」なんていうのも良いんじゃないかなと企んでいる今日の頃です。早めにメンバー集めをしなくては!



黒川裕子の
おさけ
日和
osake biyori
その六
もんじゃ
はま子



■11月の秋休み

毎年恒例秋休み、ちょうどこの新聞が出た頃、いたたいております。

秋休み

11月29日(土) ~ 12月4日(木)

それからちょうど気が早いですが、年末年始営業のお知らせです。年内は28日(日)まで、年明けは8日から通常通りの営業となります。

年末年始休業

12月29日(月) ~ 1月7日(水)

Clip

先日那須に中澤君の展示を観に行ったのは「小星人語」でお伝えしましたが、日帰り強行軍のドライブ、連れてってくれた友人・つんじくんの旧式ミニが大活躍... ホントに「車運転してる!」っていうその感じ... 実は車屋(整備工場)の息子であるワタクシ、久しぶりに車が欲しくなるくらいでありました!(笑) ま、日々の生活を考えると車なんてまるで必要ないですし、そもそも買えるほどの余裕もないけれど(苦笑)、それでもいつかワーゲンバスなんか手に入れて、小さな自転車を積んで夫婦であちこち旅行をしたり、スタッフみんなを乗せてBBQなんて行ってみたい... いくつか叶うといいななんてね(お)



編集後記

今月は休日返上で編集作業をした「毎月新聞ごはん」... もちろん秋休みをいいたくため! 今回は香川県に行ってきます!(お)

■今年もお楽しみクリスマス・ディナー! 毎年大変ご好評いただいておりますクリスマス限定のコースメニュー、いつもの「ふだん着のごちそう」よりも、「ちょっぴり特別な日のごちそう」。今年は23日(火) ~ 25日(木)の3日間。詳しくはホームページ、手頭チラシで12月上旬にご案内いたします。おたのしみに!(期間中はティタイムはお休みさせていただきます。何卒ご了承ください。)

■忘年会のご予約、承り中です。

暮れの元氣なご挨拶... お席のご予約から、コース・パーティーメニューに飲み放題、もちろん賞切まで、ご予約・お問い合わせは、お気軽にお電話でどうぞ(0422-45-3331)。

★ 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 0422-45-3331 (ご予約はお気軽にどうぞ)

holiday 毎週月曜日+不定休



ランチタイム 11:30 ~ 14:30
(土日祝は 12:00 ~ 15:00)

定番のチキンカレー定食とハンバーグ定食、さらに日替わり定食はホームページの毎日の更新でチェック!



テイクタイム 14:30 ~ 18:30
(土日祝は 15:00 ~ 18:00)

スイーツに軽食、ドリンク各種。のんびりまったり読書にお仕事、おしゃべりもイネ。FreeSpotのサービスはこの時間帯でどうぞ。



ディナータイム 18:00 ~ 24:00
(日祝は ~ 23:00)

お食事にお酒、お一人からカップル・ご夫婦・お友達に同僚... おいしいごはんをたべながら楽しい時間を過ごして下さい。なおこのお時間の喫茶のみのご利用はご遠慮いただいております。ご了承下さい。

PCでも携帯でも ▶▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>



「毎月新聞ごはん」置いていたんですよ。

南口中央通りの「古書上々堂」さん、「まほろば珈琲」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んですよ。ありがとうございます。

