

苦みは後天的に覚える味覚…
いわば大人の味覚です。甘み
や辛味、酸味など、どんな味わ
いとも調和しやすい苦みという
味わいは、夏のおつまみのお
伴にもってこいで!

当店の生ビールはサッポロ黒ラ
ベル、飲み飽きないビールらしい
ビールの味わいがお気に入り。
黒生はエビスの黒、すっきり
ておいしいもの。辛めのジ
ンジャー・エールとビールを
合わせたシャンディ・ガフ
や、グレープフルーツ・ジュー
スとビールを合わせても甘苦
い味わいがクセになるし、ソー
ダとレモンを搾ったバニシェも爽やか
な香りがいい感じ。

苦くて、シュワシュワして、クセになる。
夏のビールはいかがでしょうか?

夏

本番!さっぱりとして食事
に合う飲み物と言えば
…やっぱりビールで

しょう。

苦みは後天的に覚える味覚…

いわば大人の味覚です。甘み
や辛味、酸味など、どんな味わ
いとも調和しやすい苦みという
味わいは、夏のおつまみのお
伴にもってこいで!

当店の生ビールはサッポロ黒ラ
ベル、飲み飽きないビールらしい
ビールの味わいがお気に入り。
黒生はエビスの黒、すっきり
ておいしいもの。辛めのジ
ンジャー・エールとビールを
合わせたシャンディ・ガフ
や、グレープフルーツ・ジュー
スとビールを合わせても甘苦
い味わいがクセになるし、ソー
ダとレモンを搾ったバニシェも爽やか
な香りがいい感じ。

苦くて、シュワシュワして、クセになる。
夏のビールはいかがでしょうか?

新聞ごはん

第62号

2009年7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



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。



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

小星人語

夏休みの思い出、といえば、毎
年どこかへ旅行へ行ったこと。
小さな頃は必ず海へ、母の実家
のある熊本へ。けれどいつの頃
からか、母の趣味に偏った旅に
出るようになりました▼河口湖

富士山のある方向が全面大きな窓になつて
いました。朝起きると目前に富士山が広
がっていた…それは贅沢な思い出です▼箱
根の温泉旅館に泊まつたときは、庭園を散
歩しながら池の中に渡された飛び石を歩
き、鯉にエサをやつていて、エサに集
まつてきた鯉が勢い余つて飛び石に上がつ
てきてビビビビと飛び跳ねたので、恐ろし
くなつて妹と一緒に半泣きになりながら逃
げたことがあります…今思い出しても怖
いです▼安曇野へ行ったときはレンタサイ
クルを借りて散策しました…美術館やわさ
び園を見たあと、田んぼの真ん中で通りか
かったおじさんに一言「安曇野はどこです
か?」と質問。「ここら辺全部だよ!」と
いう答え。うつかり「安曇野」という野原
のような場所があることを想像していたの
です▼きちんと観光名所も見ているはずな
のに、今になって思い出してみると、何気
ない出来事ばかりが思い出されます。そし
てそれは思いがけず、幸せな気持ちを連れ
てきます▼今年のお盆休みは八月十五から
十九日。「リトスター本」の準備で旅には出
られそうにありませんが、心は既に秋休み
の旅に、照準を合わせているのです(麻)

接

客の中でも、おしゃべりくらい得意不得意が分かれるものもないでしょう。今こそ当店名物おしゃべり店員の僕ですが、そんな僕も、最初からおしゃべりだったわけではありません(笑)。

まだオープンして間もない頃、みんな不慣れで手際も悪く、いろいろなところでお客さんをお待たせしていました。例えはランチ。十二時台にお昼休み、普通の会社員の方がご来店。オーダーをお伺いして、実際に食事が出るまでお待たせし、お食事をされ、下げるのをして、食後のドリンクを出るまでまたお待たせする…そうすると、もうお昼休み終わっちゃう! ぐらぐらの時間になることもよくありました。

ドリンクバー係の僕は、タイムリミットが近づき、ちょっとそわそわしてくるかもしれないお客様など、ドリンクをお持ちしながら…なんとか自分がそのお客様の状況に気付いたり

ているところ、そしてそれを申し訳なく思っている…それが伝わるヒトコトを言えないものかと、口をついて出たのが…「お時間大丈夫ですか?」

あ、なんとか大丈夫です!…申し訳なくもそうお答えいたいた時、これだ!と思いました。時間的にホントに大丈夫でもそうでなくとも…結局それをスタッフが解決できなくとも…少なくともそれをわかっているということが伝わるだけで、随分お客様の気持ちも違うと願います。お客様がなにも言わないからといって…なにも思つたり感じたりしていいわけではありません。お店を出たあと、会社までダッシュで帰られるかもしれない、遅くなつて上司に怒られてしまうかもしれない。うちのせいだそのあと嫌な時間過ごされるかもしれない…ご来店中の時間がなんとかなれば、それでいいわけでは決してない。そのヒトコトがおしゃべり事始め。六つ目のホール道です。

その六
おしゃべり事始め。



好きな人も嫌いな人も多い、トマト。私も小さい頃は苦手な食材でしたが、今はむしろ好きな野菜。

しばらく食べないと「あー、トマト食べたい!!」なんて思ってしまう食材のひとつでもあります。

ただし、「冷やしトマト」で美味しいレベルのトマトにはなかなか巡り会えません。ちょっとお高いトマトでも、意外としっかりとした酸味と甘みのあるトマトはありません。さて、ならばどう食べると美味しいのか?

生で食べる場合は、切ったら味をつけて、しばらく冷蔵庫で冷やしながら味をなじませるのがおすすめです。トマトを食べやすい形にカットして皿に盛り、先月紹介した手作りドレッシングをかけて冷蔵庫でしばらく冷やしておいてからいただいく…。これだけで立派な一品になります。さらに言えば、ボールに乱切りにしたトマトとお好みの具材(オニオングラムや蒸し鶏や蒸し茄子など)を投入、ドレッシングをサッとまわしかけ、トマトの角が取れるように軽く全体を手で揉みます。トマトって、手で揉むとドレッシングと味もなじむし、なんとなく口当たり柔らかで美味しいくなる気がするのです。

それから炒めて食べるのもおいしいもの。豚肉やベーコンなどのお肉はもちろん、海老や帆立などの魚介類を、バターやオリーブオイルで炒め、8割方火が通ったらトマトを投入。塩・胡椒で味付けするだけでも、トマトの酸味が他の具材と調和して美味しいになります。味が決まらないなら食卓でハーブソルトや醤油、ポン酢を加ければよろしいわけです。これは簡単!

それから単に焼くだけでも美味しい。厚めの輪切りにしてジージー焼いて、焼けていたら美味しいチーズをフライパンの隙間でちょっと焼いて、トマトと重ねていただく…ビールにワインに美味しいおつまみです。ブラックペッパーをちょいと振ったりしてね。ソース代わりに使うのもおすすめ。チキンソテーを作るフライパンの隙間で、一緒にトマトを焼いてソース代わりに乗っけて食べる…ああ、トマトが食べたくなってきました。

13トマトのおいしい食べ方いろいろ。

結婚して、そろそろ二年になる。お店でも自宅でも、ほとんど二十四時間一緒に生活。それがふつうとか、そうでないとかちょっとよく分からぬけれど、でも自分にはそれが夫婦関係のすべて。僕らに比べると、余所のご夫婦の夫婦関係といふのは、いかなるものなんだろうか。なんとなべそれを知りたくなったりもする。

新トキモノ

okayan・選



愛情生活

荒木陽子 作品社

自分が発見したことは美味しいことに繋がっていなかったのか。美味しく作れることを掴みかけているのに、食べる人はどう評価するのか、そればかり気にしているところがありました。okayanも周りのスタッフも、半年経つてもなかなか自信が持てずにいた私の気持ちに気が付いていたのかもしれません。それからは自分で「自分は美味しいものを作れる」と言えないダメだと思い、賄いも徹底して自分で作ったもの食べるようになりました。自分の行動と素材の見た目、時間の感覚が、次第に美味しいことに通じる一つの線になって繋がっていくのが分かりました。

料理人として、このことを忘れずにどんどん次に進んで行きたいです。



自信ってどこでつくのでしょうか？

私は屋のランチも夜のディナーも、主に揚げ物を担当しています。お店に入つてそろそろ一年ですが、自分が作るものにやっと自信が持てるようになりました。前は教わったことを忠実にやつていて、揚げ時間を計つてみたり、見た目の変化で揚げ上がりはどこかもしない、と実は手探りの状態でやつていました。

ある日、ランチが終わってオーナーのokayanに賄いを作つて、いつもの日課で感想を聞きに行くと「美味しいよ。美味しいんだけど、自信がなさそうなのがよくないよ」と言われました。

自分が発見したことは美味しいことに繋がつていなかったのか。美味しく作れることを掴みかけているのに、食べる人はどう評価するのか、そればかり気にしているところがありました。okayanも周りのスタッフも、半年経つてもなかなか自信が持てずにいた私の気持ちに気が付いていたのかもしれません。それからは自分で「自分は美味しいものを作れる」と言えないダメだと思い、賄いも徹底して自分で作ったもの食べるようになりました。自分の行動と素材の見た目、時間の感覚が、次第に美味しいことに通じる一つの線になって繋がっていくのが分かりました。

料理人として、このことを忘れずにどんどん次に進んで行きたいです。

いつも一緒に、なんでもかんでも共有する夫婦、仕事も家庭も基本的には別々、個人活動がメインのご夫婦、お互いの行動や気持ちを繋りあうご夫婦、あれ？ あそこ夫婦なんだっけ？ くらいの、いふ夫婦…どれがいいとか悪いとかじゃなく、夫婦の数だけ、それぞれ違った夫婦関係。単純にそれだけなんだろうけど、なんとなべそれを知りたくなったりもする。

有名写真家夫婦がいる。目立つ風貌の写真家で、どこに行つても人目に付く。写真作品の個性から、人から邪推だつてさる…でもそんなことまるで構いなし。包み隠さず、こうして見せてしまえるのは、その愛が底抜けに正しいから。生々しい描写でさえ清々しく潔い…それもまた、ありふれたひとつの夫婦の愛情生活。

私は屋のランチも夜のディナーも、主に揚げ物を担当しています。お店に入つてそろそろ一年ですが、自分が作るものにやっと自信が持てるようになりました。前は教わったことを忠実にやつていて、揚げ時間を計つてみたり、見た目の変化で揚げ上がりはどこかもしない、と実は手探りの状態でやつていました。

ある日、ランチが終わってオーナーのokayanに賄いを作つて、いつもの日課で感想を聞きに行くと「美味しいよ。美味しいんだけど、自信がなさそうなのがよくないよ」と言われました。

自分が発見したことは美味しいことに繋がつていなかったのか。美味しく作れることを掴みかけているのに、食べる人はどう評価するのか、そればかり気にしているところがありました。okayanも周りのスタッフも、半年経つてもなかなか自信が持てずにいた私の気持ちに気が付いていたのかもしれません。それからは自分で「自分は美味しいものを作れる」と言えないダメだと思い、賄いも徹底して自分で作ったもの食べるようになりました。自分の行動と素材の見た目、時間の感覚が、次第に美味しいことに通じる一つの線になって繋がっていくのが分かりました。

料理人として、このことを忘れずにどんどん次に進んで行きたいです。

ビールにぴったりなおつまみと言えばやはり唐揚げ。この時期だと、花火大会やお祭りでも唐揚げといつてもスタンダードな鶏の唐揚げだけではなく、いろいろなバリエーションが楽しめるのも魅力です。例えば、リトル・スター・レストランでもメニューとしてお出ししている豚の唐揚げや、サバの唐揚げ。またさらに豪華なタレ(タルタルソースや中華香味だれなど)をかけるなどして、違う楽しみも生まれます。

私が先日食べてすこしおいしかったのが、たこの唐揚げです。普通のたこの唐揚げはよく見かけるのですが、この前食べたものは醤油ベースのクリスピートナ衣で、にんにくの効いた中華風のタレが上にかかりました。これがとってもおいしくてビールがスイスイ進みました。たこの堅さもちゅうど良くて、かなりはまりそうな感が…。わりと簡単にできそうだったので、今度家でも作つてみようと思います。

わたしも毎日のようにお店で唐揚げを揚げていていますが、外はサクッと、中はジューシーな唐揚げを日々提供して参りますので、皆さんも生ビールとともにぜひお召し下さいませ！



その十四

osake biyori

トキモノ
おさけ
日和。

黒川裕子の
おさけ
日和。



イラストシリーズが続きますけど(笑)、秋に出版されます通称「リトスター本」用に、今までの当店スタッフ(リトスター・オールスター)全員のイラスト描きをコツコツとやりました。それぞれのスタッフのいい写真を選んで、それを元にトレースしていくわけですが(今回はパソコンを使って、最初からデジタルで)、特徴的な顔立ちだから描きやすいとか、美人だから描きにくいとか....でもそんな簡単な法則があるわけでもなく(苦笑)、思いがけず苦戦したスタッフ、あつという間に描けたスタッフ...それぞれとのちょっとした思い出など思い出しながら、ペンを走らせる....楽しい仕事になりました。本になるのが今から楽しみです!(お)



夏はやっぱりカレーです!と昨年に続いて、今年もランチタイムはスペシャルカレー!第一弾は年明けにもお出ししておきました「チキンカツカレー」。時間をかけてとろとろと煮たたまねぎとチキンの旨味がベース、インド直輸入、スペスを加えて作る当店自慢のチキンカレーに、コロモがからりとクリスピーピーナ揚げた

■8月はカレー祭り!

お盆休みをいたしまます。みなさんには迷惑をおかけしますが何卒よろしくお願いします。

お盆休み
8月15日(土)~19日(水)



Little Star Restaurant
news & information



てあつあつのチキンカツ! 濃厚なカレーベストマッチ。食欲がない、なんと言つてる場合ぢやないですよ! (笑)
8月4日(火)からスタート!
お見逃しなく!



ちょうどひと月ほど前に発症したアチ&アレ痛風のせいで死ぬほど好きなビールを自粛中のワタクシ:一番おいしい夏にそんなことになるなんて。ま、でも長く付き合う病氣ですから、おてやわらかにお願いしますと毎朝薬をのんでおります。チーン(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

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!



ティラミス 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、おしゃべりもイイネ。FreeSpotのサービスはこの時間帯でどうぞ。



デナード 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お過ご下さい。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」置いていたばかりよ。

三鷹駅南口中央通りの「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、吉祥寺通りジブリ美術館向かい「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、連雀通り・南浦交差点近くの「こいけ菓子店」さんに、この小さな新聞を置いていただいております。ありがとうございます。

