

春が来た!!
今から!!

年
間を通じていつもでも食べられる人
気の定番メニューに対して、季節
ごとの旬の食材を使った「期間限
定の人気メニュー」が、当店にはあります。

中でも、今の季節に絶対的な人気を誇り、
春が近づくと「あれ、まだないの?」と催
促いただくメニュー、それが「たけのこと
塩こんぶのチャーハン」と「つぶつぶいち
ごのバロア」です。スタッフが食べたがっ
ても、人気がある故なかなか貰いで食べら
れずやキモキすることのメニュー、一度食べ
たまた食べたくなると評判なのです。

たけのこは薄味で下茹で、塩こんぶとバター
でほんどの味付けを行い、最後に木の芽
をちらすのがポイントのチャーハン。たけ
のこの食感と上品な甘み、塩こんぶの辛味
とのバランスが不思議と良くあります。三
鷹産の露地物のいちごが出回ると作り始め
るバロアは、甘過ぎず自然な甘さで、い
ちごの酸味を生かした、いちごよりいちご
のバロア」です。スタッフが食べたがっ

ても、人気がある故なかなか貰いで食べら
れずやキモキすることのメニュー、一度食べ
たまた食べたくなると評判なのです。

いちごと下茹、うどん!!

新聞ごはん

第70号

2010年3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。



小星人語

春になると匂い立つの香り…
というと、シンチヨウウゲを貢つ
先に思い出される方も多いかと
思いますが、私にとって春を告
げる香り…というより「匂い」は、
ちょっと違います▼その香りに
気づくのは、なつかいも夜中。お店を開
め、夜道を自転車とぼして帰る道すがら、
春の初めになるとその匂いが漂ってきま
す。「あ、『あの匂い』だ」。するヒツレア
イも「昔、よくこの匂い嗅いだな…」と言
います。私にとっては母方の実家の庭でよ
く嗅いだ匂い。「池の匂いだよね、母方の
実家の庭で嗅いだよ」と言うと、「違うよ
う? ▶確かにようにも、仕事帰りは途中で
よく見えないし早く帰りたいし、朝は急い
でいるし違う道で出勤している。やがて季
節が過ぎ、あの匂いのことも忘れてしまっ
た。春に匂い立つてまた思い出す「あの匂
い」。実は数年前から「あの匂い」の正体
を謎のままに放置していたのです▼今年、
思い立つて夜中に自転車を止めました。謎
の匂いの漂つ低い生垣の前をウロウロ。生
垣の向こうに匂い立つ怪しい木に鼻を近づ
けると…これだ! ▶その正体はヒサカキ。
神事仏事にも用いられる植物で、ビシャコ、
ビシャ、ヘンダラ、ササキなどとも呼ばれ
ます。母に尋ねると「庭にあったわよ」…
なるほど、池の匂いではなかつたか。二十
年越しの誤解が解けた今年の春です(麻)





21 盛りつければ、それは料理だ!

実

家に住んでいたころ、密封容器に入れられたおかずや、買って帰ったパックのお総菜を食卓に並べてそのまま食事をしていると、母に「器に移してから食べなさい!」と怒られました。曰く、行儀が悪いし器に移した方が美味しそうだし気持ちも良い。実家にいた頃はそれでも「面倒だからいいや」と密封容器を食卓に並べ、また怒られたりもしていましたが、実家を出て一人暮らしをするようになった頃から、母の言葉の正しさを実感するようになりました。

家族のいる中でそれをやるのは、何気ないこと。行儀は悪いけど「面倒」ではないからそれで良かった。でも、一人で暮らしていると誰も注意する人はいません。どんなに行儀悪く食べようが生活しようが自分次第。でも、だからこそ、虚しさというか、寂しさみたいなものがつきまとっています。一人アパートでお総菜パックをお皿に見立てて食べる自分…というのは、客観的に見ると格好悪い。誰も見ていないからこそ、きちんとしたい…そう思ふようになりました。そしてそれが、人いるときにも自然にできることにつながっていくのだと。

今はツレアイと二人暮らし、家でごはんを吃るのは毎日の朝ご飯と休日だけ。特に忙しい朝はともすれば手抜きに手抜きが重なってしまいがち…そして手抜きしている自分の格好悪さに居心地が悪くなるのです。だから、どんなに手抜きでも、たとえレトルトのカレーであっても、一手間かけることで気持ちよく暮らすようにしています。お総菜は皿に美しく盛る、レトルトのカレーには目玉焼きと炒めた野菜を添える、盛りつけること、それは料理だと実感する瞬間です。たかが盛りつけ、されど盛りつけ。

手抜きを手抜きでなくするのも、出来合いのものをもなし料理に仕立てるのも、盛りつけるという一手間の力。それはひとつの料理の形。器が美しければなお良いこと。そう、盛りつけも料理のうちなんですね。

「そ
れって素なんですか?…仲よくおしゃべりをさせていたたいていると、あまりに個人的なことをぶっちゃけて話したりすることもあるんですけど、ええ、素というか…ま、でもウソじゃないよなと思います。
「飲食店のホール係」としての自分と、「単純に個人」としての自分。お店で働いている時…スタッフと話をしている時も、お客さんに接客している時も、基本的には「単純に個人」としての自分である場合が多いと思います。それはなんなんだろうな?…とちょっと考えてみたんですけど、実はよくわからない(苦笑)。でも、とと思い当たりがありました。それは「誰かと比べたりしなくていいんだな(笑)。気自らは自分でいい(そんな悪くはないぞ!)」と常々思っている、それはひとつの自信のようなものであります。

お店にはいろんなお客様がいらっしゃいます。中には僕らと同じ飲食店を営まれている方もいらっしゃるかもしれませんし、そうでなくとも、僕らよりももっといい仕事を重ねてきた人や、いいものを使ってる人たちがいらっしゃると思います。そんな人たちから見れば、僕らの仕事はまだまだクオリティの低いものに映るかもしれません:でも、そんなことは全然気にしないでいいんだな(笑)。気にしてたって、比べたって、急になにかうまくやれるようになるわけでもないですし、とにかく今やることをできるだけいいクオリティでやろうとするべきだ。そうするとだんだんうまくやれるようになりますしね。スタッフにも強くそれを望んでいます)。

いつも「ひとりの人」として誇りを持ってお客様の前に立つ:それはある意味ものすごくふうのことのようでいいでもやっぱり「ホール係であること」も忘れずに(笑)。

その十三
「ひとりの人」として立つ。





今 の仕事をはじめる前、僕は自宅でグラフィックデザインの仕事をしていました。毎日毎日モニタ画面とにらめっこで、電話やメールで連絡を取り…たしかに僕がデザインしたものはたくさんの人につながり、認めてもらつたかも知れないけど、実際僕自身がつながってたのはホントにわざかな人達、それが僕という小さな世界。



「鶏の唐揚げ」を作る量は毎日違うのですが、1kgに對してどのくらい味付けをする、というのが一応決まっています。味付けが出来たら絶対味見をします。レシピ通りに作っても食材の状態はいつも違うので、それに応じて調味料を調整するためです。ただ塩味を足したからといって味が濃くなるというわけではなく、他の調味料とのバランスが大事だと分かりました。最後に味を決めるのは自分で、「味のゴール」を見失つて迷いのある味になつていたんだと氣付きました。目標す「ゴール」は何處か、そんな初心に戻る春です。

初心を思い出す春、遊び!!

「鶏の唐揚げ」は私がリトルスターレストランに入つて間もなくから習い、作り続けているメニューです。最近その「鶏の唐揚げ」の味付けが少し薄いみたいだと店長からの指摘があつたのです。試しに食べてみると確かに薄いかも知れない…最近体調あまり良くなかつたせいもあって、味覚が変わって味付けを控えてしまつてゐるのか?でも正直よく分からなかつたのです。下味の塩が足りないのかと加え込みました。味に鋭さがあるか、縮まる感じは出でてゐるのですが、あまり変化はありません。そこで店長が「私が作ったものに味を足しました。するといつも『鶏の唐揚げ』はこういう味だ!」というバシッと決まった味に変わつたのが凄く分かつたのです。

「鶏の唐揚げ」を作った後などに、遅番スタッフで少しお店で飲んでしまう機会が増えてきました。しかし、終電までにしようといつつもだんだん楽くなつてしまつて、気がついたら夜中の3時でタクシー帰りということが、結局朝になつてしまつて始まりました。でも忙ひいオーナーを含めて飲むという機会は貴重な時間だと思つてそれもまた良いことだと思っています。そのうちに「店のあまのものなどで私が軽くおつまみを作つて出し始めた」という愉快な名前がつきました。

近はお酒の飲めるスタッフも増えてきたため、閉店後の早く片づけが終わつた後などに、遅番スタッフで少しお店で飲んでしまう機会が増えてきました。しかし、終電までにしようといつつもだんだん楽くなつてしまつて、気がついたら夜中の3時でタクシー帰りということが、結局朝になつてしまつて始まりました。でも忙ひいオーナーを含めて飲むという機会は貴重な時間だと思つてそれもまた良いことだと思っています。そのうちに「店のあまのものなどで私が軽くおつまみを作つて出し始めた」という愉快な名前がつきました。

新トヨソウル

okayan・選



この仕事をするようになつて、誰かと向かい合つている時間、おしゃべりしている時間、生活のほとんどが誰かといふ時間がなつた。たくさんのお客さん、そしてスタッフも増え、僕の中に大切な人たちがたくさんいるよくなつたし、その人の中にも僕という存在を見つけられる…

久ひぶりに「ブッダ」を読んだ。「つながり」の中では生き、もがき、そして死んでいく…せつない物語の連続ではあるものの、確かにひとつつの真理がちいさな灯りのようにな人々を救つた。

春は出会いと別れの季節。旧きつながりをほんのり温め、新しいつながりをまた育む…そんな季節にぴつたりの物語。



その二十一

おさけ
日和。
おさけ
日和。

おさけ
日和。
おさけ
日和。

「鶏

の唐揚げ」は私がリトルスターレストランに入つて間もなくから習い、作り続けているメニューです。最近その「鶏の唐揚げ」の味付けが少し薄いみたいだと店長からの指摘があつたのです。

「居酒屋」

近はお酒の飲めるスタッフも増えてきたため、閉店後の早く片づけが終わつた後などに、遅番スタッフで少しお店で飲んでしまう機会が増えてきました。しかし、終電までにしようといつつもだんだん楽くなつてしまつて、気がついたら夜中の3時でタクシー帰りということが、結局朝になつてしまつて始まりました。でも忙ひいオーナーを含めて飲むという機会は貴重な時間だと思つてそれもまた良いことだと思っています。そのうちに「店のあまのものなどで私が軽くおつまみを作つて出し始めた」という愉快な名前がつきました。

おさけ
日和。



5月月イチ三連休
4月25日(日)～27日(火)
5月8日(土)～10日(月)

あれこれ言い誤をしつつ、深酒に浸る日々が続いておりましたが、ええ、春ですよ、新生活の季節にあやかってこほむどつ心を入れ替えようかななど...どうだろ?(苦笑)(お)

■ 黄金週間の営業につきまして。
毎度お休みをいただいております当店でございますが、今年の黄金週間は通常どおりの営業、**5月3日(月)**は**定休日**でお休みになります。
また黄金週間前に恒例の月イチ連休を含みました振り替え連休をいただきます(笑)。みなさんはご迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願いします。



貸し切り宴
会も承ります
ので、店頭
もしくはお電
話でお気軽に
どうぞ。



■歓送迎会、ご予約受付中です!

春は出会いと別れの季節...歓送迎会の季節ですね。当店でもコースメニューや貸切、お座席のご予約を承っております。

コースメニューは4名様以上、お料理は2500円より承ります。ボリューム重視、ご予算に応じて、旬の食材を中心にお好きなメニューのリクエスト、飲み放題、デザートなどもあわせてご相談下さい。

質重視、ご予算に応じて、旬の食材を中心にお好きなメニューのリクエスト、飲み放題、デザートなどもあわせてご相談下さい。

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お更新でチェック!



ティライム 14:30～18:30
(土日祝は15:00～18:00)

スウィーツに軽食、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/>



「毎月新規ごはん」置いていますよ。

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の「風のすみか」さん、連雀通り・南浦交差点近くの「こいけ菓子店」さん、東八道路沿いの「みたか温泉 新鷹の湯」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。

