

いつもお手伝い!! でも今夜はトクバツ!!
おめかしちゃ子会び
カンパイ!!

thanks!
あきゅうりゅう"美養品"の皆さまへ
<http://www.akyrise.jp>

新聞ごはん

第 7 8 号

2010年11月

発行者
リトル・スター・レストラン

つて来ました
十一月は数日間、私、店長ミヤザキが不在にしておりました。
いたってめずらしいこの事態、どこで何をしていたかというと、お仕事で使えるパーティコースをご用意しています。
ストラーヌでは、家族で、仲間で、お仕事で使えるパーティコースを用意しています。
人気の定番メニューを中心とした「ふだん着のごちそう」(お一人様二五〇円)をはじめとして、季節のメニューや旬の味覚を取り入れた「季節と旬のごちそうコース」(お一人様三〇〇円)は、当店おすすめのコースメニューです。

幹事さんには便利でお得な「フリードリンク」(一五〇円)のプランもございます。甘い物好きの方や、特別な日のお祝いには欠かせない「別腹オブション」や「アニバーサリー・オリジナルケーキ」もご用意しております。また貸切のご相談も承っておりますので、ぜひお気軽にお問い合わせ下さい。

ごほんがおいしいから、盛り上がる。この冬のパーティはリトル・スター・レストラン詳しくは、店頭パンフレットやホームページをご覧下さい。

小星★人語



冬は毛糸の恋しい季節。

風

も日に日に冷たさを増す今日の頃。私は寒いのが苦手なので、休日は家にこもって編み物をしています。押し入れにしまってある毛糸を引っぱり出して、編み、編み……毎年この時期になると、「今年もまた何か編みたいなあ」と、ふと思い立つんですね。母は編み物が得意で、私が小学5年生くらいの時には、胸にウサギ柄が入ったカーディガンを作ってくれました。それをきっかけに、編み物に興味を持ちました。編み物を教えてとお願いしたのですが、「自己流やつで、教えてるもんじゃなか」と断られました。それで母には本だけ借りて、試行錯誤しながら、自分なりに始めてみました。分からぬ所は聞くと、「多分ね」と言いながら教えてくれました。初めての編み物はメリヤス編みで真っ直ぐ編んだだけの真っ赤なマフラー。作ってる最中よく、「わっせ目が覚めっど（すこし目が覚める）」と父に言われていました。確かに、派手過ぎて、今は絶対巻かないな（笑）。でも当時は、自分なりにイケてるものを作ろうと奮闘していました。そして、母が手を出そうとしたかったので、ほぼ自分の力でやったという達成感があったのを憶えています。

結局私も母と同じ「自己流」で今まで編んできました。本を見ても出来上がったものは、オリジナルになっていることがあります。もちろん、大作には時間がかかるってあります。でも毎年編みたくなるのは、今も昔も、考えながらものを作る事が好きだからだと思います。ここ数年はマフラー、帽子、手袋、膝掛け……と小さなものを少しずつ作っています。いつの間にか冬の習慣になっていました。

好きな音楽を小さく流して、静かな空間でサクサク編んでいると、それだけで心が落ち着きます。これから年末に向け、忙しくなりそうですが、のんびり編み物をすることが安らぎの時間になりますのです。

毎年11月といえばボジョレー・ヌーボーの解禁！ というわけで、今月はワインを飲む機会がいつもより多かったような気がします。今年リースタでお出ししていたボジョレーを最初に試飲させてもらった時にあまりにも飲みやすくておいしかったので、お店で出しているものと同じものを自分で今年は購入してみました。そして先日の月イチ連休のとき、さっそく密かにわいだワインパーティーを開催しました。

ワインにあうものといえばやっぱりチーズ！ もともと私はチーズには目がなくて、常に何かしらのチーズがうちの冷蔵庫には常備されています。今回はちょっとおしゃれに、クラッカーの上にブルーチーズを乗せ、はちみつを



その二十九

黒川裕子の
おさけ
日和。
osake biyori

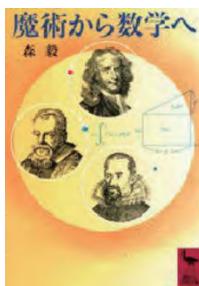
少しかけてその上にイナジクのドライフルーツを乗せたおつまみを作りました。これは私がベリーダンスを習ってきたときに先生から教えてもらったものです。それとカマンベールチーズも買ってあったので2種類のチーズを乗せました。あと宅配でピザもとつて、フライドポテトを作ったりもして、気づけばジャンクなワインパーティーに。そしてもちろんおいしいワインもガブガブ飲んで大満足の示ジョレー祭りでした。

でもう一本くらい買っておけば良かつたかなあと思いましたが、またそれは来年の楽しみにしておこうと思います。ああ、また来年の11月が待ち遠しい。

白走の月がやつてまいりますが、何を隠そう、私は「師」という言葉に弱いです。とりわけ「魔術師」とか「鍊金術師」とか「陰陽師」とか「呪術師」とか、「なんとか謎のベールに包まれた世界のマスター」的書きのある日光よりも蠟燭の灯りが似合いそうな「師」の字面に出会ったと思わずつと目を細めてしまっています。

新トヨンリュ

木田 綾・選

**魔術から数学へ**

森毅

講談社学術文庫

この「魔術から数学へ」という、ヨーロッパの中世から近代にかけての科学思想と数学についての本は、新たな「師」を私に紹介してくれました。それは「数学師」。中世に生息していた彼らは、数学試合で賞金を稼いだり、他の学派に道場破りを申し込んだり、四次方程式の術で敵を打ち負かしたりした、とあります。どうやらムカシ

は私好みの、隠微な匂いのする「師」として数学者は世間をうろついていたらしいのです。ううむ。何故私は高校時代にこの本を読んでいたのか。もしも読んでいたならば、弟子が秘術を得るような気持で熱心に数学の授業を受け、うまくすればくゆくは「数学師」の称号を与えられ……なかつたでしようね、やっぱり。



レジの
れ

26お弁当、つきつめると奥深い。

先 日イベントで「リトスタ特製弁当」なるものをつくりました。普段お店でお出ししている料理と違って、お弁当にはお弁当としてあるべき「料理の仕方」と「メニューの考え方」があると思います。

まずは冷めてもおいしいこと、これは大前提です。冷めて脂が浮いてくるものなんでもってのほかだし、硬くなってしまうものもいただけません。調理するときに使う油の量や火の通し方、素材そのものの脂の多さなどを考慮する必要があります。

素材は野菜・肉・魚と満遍なく欲しいところ。もちろん何かをメインにした単

品一発弁当もいいのですが、食べ飽きてしまっては困ります。

そう言う意味では味付けも、色々欲しいところ。塩味、甘辛味、味噌味、甘酢味、醤油味…味覚の広がりは楽しいお弁当の条件かもしれません。

そして見た目も味のうち。彩りのバランスと盛りつけが決め手になります。隣同士において味がうつりにくいように、色が映るように、美しく盛りつけます。というわけでお作りした「リトスタ特製弁当」。<牛そぼろ・ひじき・炒り卵の3色ごはん>はある意味メインディッシュ。肉料理は<鶏の唐揚げ>、魚料理は<サバの南蛮漬け>、野菜料理は<カリフラワーのあちゃん漬け><にんじんのままあえ><ブロッコリーのからしあえ>。野菜で白・オレンジ・緑と華やかに彩りを加え、味わいも甘酢・ゴマ味噌・辛子醤油と、幅を持たせてあるのがポイントです。野菜があるとお弁当の相の手としてほっとします。

毎日作るお弁当なら、ごまあえや甘酢漬け、きんぴらなどの常備菜を用意しておいて、ちょっとした隙間にためるにも、栄養と味のバランスをとるにも重宝します。

春に向けて、お弁当研究もいいですね!

全編通して「シーバルロマアー！（クソ野郎）」という言葉が飛び交い衝突している人たち。映画の中だけではなく、見ている私もすっと殴られているようで……席を立つときにはあまりの衝撃にクラクラしてしまいました。ど書くとバイオレンス映画？怖い？と思われるかもしれませんが、これは暴力の連鎖によって、全てを怒り、恨むことでしか感情を表現できなかつた人のほなしです。

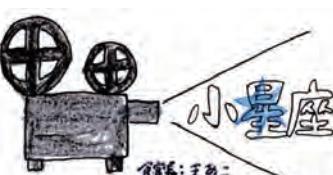
私はいつも年末になると、その年映画館で見た作品の中からベスト10を選びます。今年もたくさんの新しい映画に出合つたなくして一年を振り返ることとても楽しいです。ということは、今日は2010年の忘れられない1本。韓国映画の『息もできない』を紹介します。

主人公として登場する「私」はいつも年未になると、母と妹を父の暴力により失つた取り立て屋のサンフンは手加減のない仕事ぶりで周りの人から怖られています。一方、強気な女子高生ヨニは、戦争から帰郷し精神のバランスを崩した父と、ヤクザな仕事を始めた弟の3人暮らしがあります。そんな2人が最悪なきっかけで出会い、物語が始まります。

vol.6



監督・脚本・編集・製作
主演・ヤン・イクチュン
出演・キム・コップ



は私好みの、隠微な匂いのする「師」として数学者は世間をうろついていたらしいのです。ううむ。何故私は高校時代にこの本を読んでいたのか。もしも読んだいなかったら、弟子が秘術を得るような気持で熱心に数学の授業を受け、うまくすればくゆくは「数学師」の称号を与えられ……なかつたでしようね、やっぱり。



店長ミヤザキの母で当店
永世料理長ミヤザキヨウコ
が10月末に倒れてから.....僕と当店ス
タッフに出来ることといえば、なんとか
店長ミヤザキに最後に母といふ時間を作
ってあげることだけでした。本来な
ら親戚の一人、義理の息子として弔問
のお客さんの対応や、通夜や告別式の
準備などすべきでしたが...なんだか頑
なに、ミヤザキ不在でもとにかく出来
るだけお店を開けることだけを考え
ていました。でも、そうすることで、僕
ら夫婦が受け継いだもの、託されたも
のを決して途切らせてはいけないこと
...さらに守り、育てていくことを、スタッ
フのがんばりと共に、強く心に刻みな
がら、ずっと彼女のことを想っていたの
でした。ありがとうございました。(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 (ご予約はお気軽にお問い合わせください)

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し下
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/>

年末年始休業
12月30日(木) ~ 1月6日(木)
12月の月イチ連休は、クリスマス前の定休
日(月・火)でいただきます。
12月の月イチ連休は、クリスマス前の定休
日(月・火)でいただきます。

■忘年会のご予約、承り中です。
暮れの元気なご挨拶...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、
もぐらん貸切までご予約・お問い合わせ、
お気軽に電話下さい。(0422-45-
3331)。

福井 後記

ちよつとも波のようにさよならが来るんだな
と、終わるのはいつのなんどもな、僕の手
はボケットの中なのになど...やっぱいい歌な
んだよな〜♪やつやつ歌っておるのです(お)

news & information
リトル
ニュース
Little Star Restaurant



■今年もお楽しみークリスマス・ダイナー!
毎年大変お好評いたでておるますクリス
マス限定のコースメニュー「ちよっぴり特
別な日」のじよかとう。今年は23日(木)
~25日(土)の3日間。詳しくはホー
ムページ、店頭チラシで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。
何卒ご了承下さい。)



「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たいております。
ありがとうございます。

