

季節ごとに違う ごはん!!

あー、いつもお世話をになってありがとうございます。
あきゅういす美養品のピッコロ。
大勢いわゆる嬉しいおもやうぱりイイネ!!

急

に冬がやってきて、そろそろみんなで集まる季節だな…なんて思う今日この頃。リトルスター・レストランではこの冬も、仲間の集まる時間を美味しくごはんで盛り上げちゃいます!

コースのご予約は4名様からです。定番の「普段着のごちそう」コースは、定番の人気メニューを中心にしてコース。お一人様2500円で

といつぱり大切にしちゃうけど、
すごい時間がヨシ! イイネ!!

に冬がやってきて、そろそろみんなで集まる季節だな…なんて思う今日この頃。リトルスター・レストランでは

この冬の「仲間のつどい」に、どうぞリトルスター・コースをご用命くださいませ。



毎月新聞 ごはん

第 90 号

2011年11月

発行者

リトル・スター・レストラン



「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。



リトルスター・レストラン
リトルスター・レストラン / Mitaka, Tokyo

tel:0422-45-3331
www.little-star.ws

小星★人語

小さい頃、母によく言われた言葉を思い出してみると「もっとよく考えなさい」「もっとよく見なさい」「あーちゃんがそれいいならないわよ」という言葉が多かったような気がする。あまり世話焼きではない母だったが、ものの見ていただけです。オススメの「旬のごちそう」コースは、お一人様3000円、旬の食材を中心にリトルスターの気分メニューを味わえるこのコースです。リクエストにできる限りお答えしていますので、どうぞご予約時にお問い合わせください!

さ

らに贅沢な「店長おまかせコース」3500円もございます。もうちょっとワガママもお伺いできるかも!! さらには特注ホールケーキ(2500円)、そして1500円でちゃんと美味しい「フリードリンク」プランもアリスできます。

こ

の冬の「仲間のつどい」に、どうぞリトルスター・コースをご用命くださいませ。

一緒に食べに行ったりする度に、母なりの見解や考察を聞き、話をすることで、お店

に不在であります私の料理に大きな影響を与えてくれた…小さい頃からたまに

見解や考察を聞き、話をすることで、お店

に不在であります私の料理に大きな影響

を与えてくれた…小さい頃からたまに

見解や考察を聞き、話をすることで、お店

に不在であります私の料理に大きな影響

があった…といつも、母の「母なるばくこう言つたのだ」という価値観は私の糧となり、今まで手料理の「母の味」と共に、外食で教えてくれた「おいしいものとほこういうものだ」という価値観は私の糧となり、今や皿となり肉となっている▼母が他界して一年。何かにつけて「母なるばくこう言つたのだ」ときつとうしただらう」と思う、不在故に存在感を増していくことに気づく。今日この頃。母との時間を通り過ぎて、人生は転がっていく…ぼっかりと空いた心の穴は「忘れる」ことではなく「覚えている」ことの数々、母の大きな存在感が、意外と早く塞いでくれそうな気がする(麻)



（はま子の）
メガネ日記
38 neo

社会人五年生なわけで”…。

先日、専門学校時代の友人たちと、鍋パーティーをしました。テキスタイルを学んでいた同じコースの七人でよく集まっています。今回はいつものメンバーと一緒に、他のコースで学んでいた珍しい人も加わって、にぎやかな会になりました。

卒業してもう五年たちますが、みんな並んで勉強して、わいわい騒いでいたのが、ついこの間のようですね。どんな課題が辛かったか、好きなデザイナーの話がでたり…久しぶりに会うのに、凄いスピードで打ち解けられる不思議な近さは、昔と変わりません。でも、「今何をやっているの」と聞いていくと、良い意味で昔と変わった面を見ることができました。

ある人はイギリスに三年留学していて、つい先日日本に帰ったばかりでした。「自分に出来ることは何か」と考えたときに、突然的に向かったらしいのですがそれもすごい! 結局自分には何も出来なかつたと言っていました。でも、これから貿易の会社に就職して、日本と外国を繋ぐ一人になりたいと意気込んでいました。遠回りしたかもと言つていましたが、この経験を通して自分がよく分かり、やりたいことがはつきりしたようでした。学生の時はデザインやもの作りのことしか考えておらず、ファッショング関係の職に就くと漠然と思っていましたが、ファッショングランandiseニットの企画をしている人、医療事務をしている人、デザインの先生のアシスタントをしている人、仕事を辞めてニューヨークに行く人(何をするかは未定)などを选んでいました。そして私は料理人。誰も五年前には予想出来なかつたことをやっているのです。

これからも、それぞれがエイッと何かに挑戦したり、迷つたりしながら進んで行くんだろうと思います。刺激をくれる、面白い人たち。これからも大切にします。

先 日本屋で『見仮記』の最新文庫版・五巻を発見して嬉しくなった。『見仮記』を読み始めたのは二千代の始め頃。著者である、いとうせいこう＆みうらじゅんの斬新な見仮（けんぶつ）スタイルに魅せられた事から、京都・奈良はもちろん、果ては中国まで見仮に出掛けたものだ。中

新トヨソノリュ

木目田 綾・選



国では砂漠奥地の石窟や断崖絶壁の寺等に、女三人（坊主頭女、グラサン女、私）のん気に見仮した。全員が情熱的に求めた土産は『見仮記』三巻に登場した「電子念仮機」であった。小型ラジオに似た機械で、スイッチを押すとなまめかしいような念仮が流れる。超イケてる土産だと思ったのに、帰国したら欲しがる人が

誰もいなかった。その旅を元にした友人らは母親になり、しばらく一緒に旅をしていない。

久々に読んだ『見仮記』最新巻で、見仮を継続するいとう＆みうらコンビが羨ましくなった。子育てのそぞろ一段落する友人宅を訪れ、我らも見仮再開を！の誘いを試みようかと思う、今日この頃である。



ママの偏愛マップ

休

日の少し遅めのお昼ご飯、無性にオムライスが食べたくなる。と言っても、いわゆる中にチキンライスの包まれたオムライス…とはちょっと違う。母がよく作ってくれた、酢飯オムライス、その味。

ご飯を人数分、木桶に取り分ける。そこにすし酢を適量入れ、しゃもじで切るように混ぜる。その酢飯に紅しょうがをお好み適量混ぜ込んで（彩り、あしらい程度だが、これが美味しさの秘訣と確信している）一人前ずつ大きな楕円の皿に盛る。それをうす焼き卵で包み込み、トマトケチャップをぱたりと乗せたら出来上がり。

06 オムライス

実家の「オムライス」とは、物心着いたときからこの酢飯オムライスだった。休日のお昼ご飯にたびたび登場していたように思う。母と姉、私が息を合わせて作るのだ。大抵は私が酢飯ご飯を作り、その間に姉がうす焼き卵を焼き、母が最後に卵でくるんで仕上げる、といった具合に。ご飯の食べる量も家族一人ひとり違う、声を掛け合って調節する。とても簡単なメニューだが、私たちは各々が丁寧に、手間をかけてこしらえた。

保育園へはいつもお弁当を持参していたのだが、小さな俵型の卵巻きおむすびに姿を変えてこの酢飯オムライスが入っている日など、それは嬉しかったのを覚えている。黄色い卵の皮に包まれたその中から、紅色が散りばめられた酢飯が出てくるその視覚的エンターテイメントも私の心をしかと掴んで離さなかつた。

もともとは、姉がまだずっと幼いころ、食が細く十分満足にご飯を吃べることが出来なかつた。それでも何とか口当たりをよくして美味しいご飯を少しでも多く食べさせたく、母がうんうんと頭をひねって作りだしたメニュー。

さて、今日は月曜日、わたしの週に一度の休日である。冷蔵庫には卵が三つ。何よりのオムライス日和になりそうだ。

夕

イの東北部を舞台にした映画『ブンミおじさんの森』を見たとき、とても不思議な体験をしました。常にスクリーンから聞こえる、木々のざわめきや、虫の鳴き声、水の音の中にいると

映画館に居るはずなのに湿った土の匂いがした気がして、それが妙に生々しく、懐かしくもあり、一瞬自分がどこにいるのかわからなくなくなりました。

農場を経営しているブンミは、自分の死期が近づいている事を悟り、妻の妹と甥を呼び寄せます。その夜、3人で食卓を囲んでいる息子は、猿の精霊の姿になつて突然、妻の亡靈が現れます。同時に、以前猿の精霊を追つて森に入つた通り、行方不明になつていった息子は、猿の精霊の姿になつて現れます。深い緑の中すうつと浮き上がつてくる、半透明の亡靈の美しさに反して、全身真っ黒の毛むくじゃらで、目だけが赤く光

『ブンミおじさんの森』

監督：アピチャッポン・ウイーラセタクン



vol.18



私が漠然とタイに惹かれ続けているのにも、理由があるのかもしれません。

る猿の精霊。CGではなく、着ぐるみ姿が愛しい。

やがて、『その時』を迎えるべく、ブンミは彼らとともに深い森へ入っていきます。真っ暗な洞窟を母胎みたいだと言うセリフが印象的でした。「忘れていたけれど、俺はここで生まれた」輪廻転生。劇中でも彼の前世が描かれていて、それは水牛だったり、どこかの王女だったりする。未来の夢を見る。

る猿の精霊。CGではなく、着ぐるみ姿が愛しい。



11月19日、店長ミヤザキ母であり、当店永世料理長のミヤザキヨウコの一周年、当店では義父の宮崎繁一によります「ミヤザキヨウコを偲ぶ会」が貸し切りで開催されました。

もちろん若くて綺麗だった頃の写真や、結婚式の写真など大きくパネルにし、趣味の刺繡の額を飾つたり....ご来場のお客さんからもたくさんのお花をいただき、故人を偲ぶというには本当に、賑やかで、和やかで、あたたかいいい会になりました。

もうあれから一年...いっしょに暮らす実家のリフォーム工事も進みつつ、やっぱり「家族」について、なにかと想うことの多い晩秋です(お)

yoko miyazaki
1947 - 2010

年末年始休業
12月31日(土)～1月6日(金)

秋休み
11月28日(月)～12月2日(金)
から通常営業となります。

■秋休みと年末年始休業のお知らせ。
当店恒例の秋休み、今年は11月終わりから12月の最初にかけて、いつもお忙かよつと短めにいたします。



■今年もお楽しみークリスマス・ドイナーー！
毎年大変お好評いただいているクリスマス限定のコースメニュー「よりどり特別な日のじわわ会」。今年は23日(金)～25日(日)の3日間。詳しいはホームページ、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。)了承下さる。)

■忘年会のご予約、承り中です。
暮れの元気な挨拶...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、もちろん賛助切まで、ご予約・お問い合わせ、お気軽に電話でどうぞ。(0422-45-3331)。

編集後記

お店の営業にミヤザキ実家リフォームはもうろん休日、朝練で今までになくハードな秋を送っていますが、その秋休み、まさにセルフビルトは前半の山「壁塗り」...って、たまにはお出かけもしたい今日この頃です(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 每週月曜日+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/>



「毎月新刊『ごはん』置いていたいってよ。」
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、連雀通り・南浦交差点近くの「こいけ菓子店」さん、人見街道沿い「あきゅらいす美菓品 森の食堂」さん、吉祥寺は「パウスシアター」さん、西荻窪の「THE "ロック" 食堂」さんにこの小さな新聞を置いていただいております。

