



○一二年六月一日、リトル・スター・レストランは、おかげさまで八周年を迎えます。日々の仕事を考えると、あつという間の八年間でしたが、今まで出会ったお客様や、共に働いた歴代スタッフ、お店で起きた様々なことのことを考えると、それなりに歴史を積み重ねてきたのだなあ、と、しみじみ思います。

# ハ周年です。



## おかげさまで

「ふだん着のごちそう」家庭料理として定番のおいしさを守りつつ、季節ごとのおいしさ、新しいおいしさをお届けしていくので、どうぞこれからもご愛顧のほど、お願いいたします。

なお毎年恒例の記念品(例のモノ)をご用意しております。なくなり次第終了となりますので、ぜひお誘い合わせの上、ご来店コロコロよりお待ちしております。

開店以来八年、おかげさまでお店を続けさせていただきております。メニュー やスタッフが変わることはあっても、心意気だけは変わらずやってきました▼今思えば頭を抱えるような失敗も、たくさんしてきました。新人スタッフには、自分たちの経験を元に全力で仕事を教えますが、それでも失敗してしまうのです。もちろんだれでも失敗したくてするワケではありません。励ましつつ、厳しく楽しい仕事を教え、人を育てるのは、辛くなつても、お客様を怒らせてしまうことがあります。たいていそれは「料理をお待たせしてしまう」ということ。キッチンではできるだけ美味しいものを、なるべくジャストタイミングで提供しようとっています。けれど美味しさのために省けない手間も多く、お店が混んでいる場合には、どうしてもお待たせしてしまうことになります。怒って席を立たれ、叩きつけるようにドアを開めて出て行かれたことも何度かあります▼なるべくすべてのお客様に、満足して笑顔でお帰りいただきたい。でも「早く料理を出せばお客様の満足度が上がる」というわけでは決してない。自分たちがいいと信じるもの、あるべくいい状態で、お客様に提供する。スタッフの個性があれるサービス、丁寧につくった食事、気持ちよく居心地のいい店内…これがリトル・スターの心意気!  
怒られながら日々精進(です)(麻)



第96号

2012年5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。



Little Star Restaurant  
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

開店以来八年、おかげさまでお店を続けさせていただきております。メニュー やスタッフが変わることはあっても、心意気だけは変わらずやってきました▼今思えば頭を抱えるような失敗も、たくさんしてきました。新人スタッフには、自分たちの経験を元に全力で仕事を教えますが、それでも失敗してしまうのです。もちろんだれでも失敗したくてするワケではありません。励ましつつ、厳しく楽しい仕事を教え、人を育てるのは、辛くなつても、お客様を怒らせてしまうことがあります。たいていそれは「料理をお待たせしてしまう」ということ。キッチンではできるだけ美味しいものを、なるべくジャストタイミングで提供しようと努力しています。けれど美味しさのために省けない手間も多く、お店が混んでいる場合には、どうしてもお待たせしてしまうことになります。怒って席を立たれ、叩きつけるようにドアを開めて出て行かれたことも何度かあります▼なるべくすべてのお客様に、満足して笑顔でお帰りいただきたい。でも「早く料理を出せばお客様の満足度が上がる」というわけでは決してない。自分たちがいいと信じるもの、あるべくいい状態で、お客様に提供する。スタッフの個性があれるサービス、丁寧につくった食事、気持ちよく居心地のいい店内…これがリトル・スターの心意気!



今年も  
Tシャツでモチード。

「8」という数字はぐるぐる回転する数字...「回転する」イメージからリサイクルマークをモチーフにした三つのロゴをバックプリント、そして左の袖にはリトルスターの星の国旗のイメージをプリントしました。

今までではシック色味としっかりした生地のTシャツばかり作ってきましたが、今年はちょっと軽め、そして色は思い切ってビビッドなピンクに明るい黄色、そしてあわせやすいグレーの3色、これから季節にぴかっとさらっと、なにより元気に着ていただきたい、8周年記念のTシャツ、数量限定ですので、お早めにどうぞ!

そして実は8周年、もうひとつ新しいグッズは、しっかりとした薄手のトートバッグを作りました.....こちらはこれから当店定番商品となります、よろしかったらぜひ愛用下さいね。

**ANNIV.**

**Little Star Restaurant**  
**Mitaka Tokyo**

**ラジ**  
**LOVE CYCLE**

この短編集の主人公マローンは、いまだかつて裁判で負けたことが無い!と言えども有名な裏弁護士。事件が起きて容疑者の弁護人となるやあちこちと駆け回り、事件を見事に解決する。こう書くとスマートなエリートっぽいけれど、全然そんな風ではない。背が低く小太りのマローンのスースーはいつでもしわくちゃだし、ポーカー

店のコースターは、初代のコースターからずっと手作り。その時のスタッフの中で、手芸の得意なスタッフがコースターブルを担当していました。

キッチンスタッフはま子が来てからは、彼女がずっとコースター部長。最近では、厚手のフェルト生地に「ステンシル」という技法でプリントするシリーズをつくってきました。というのも、「だれでも作れるコースター」を目指していたからなのです。

そんなわけで今回、8周年を機会に「みんなでコースターを作ろうの会」をま子が企画してくれました。総勢7名のスタッフが参加して作ってくれたコースターは、デザインもそれぞれ個性的。「回はどんなコースターかな?」と楽しみになるようなコースターができあがりました。

夏らしい、爽やかなコースターの数々。どうぞお楽しみあれ!



ま子の手づくり

## 新トヨノリエ

木目田 綾・選



マローン殺し  
クリエイターズ  
創元推理文庫

で負けたり女人へ高価なプレゼントを贈ったりで借金はよっぢゅう。その上、素面の時はあるのだろうか?と思ふくらい四六時中お酒を飲んでる。いきつけのバーへは事あるごとに立ち寄るし、ビールをチャイサーにジンのグラスを空けるのが好きだし、仕事机にはランデバー、ウイスキーのボトルを隠し持っている。

生き場所!!お弁当屋さんを見つけるお話。のりはちぎって並べて箸が入れやすいように、壽にくつつかないように工夫してあつたり、断面が三色になっていて、子どもも樂しめる可愛いのり弁に感動!

きなお弁当のおかずは、玉子焼き! 母の作る玉子焼きは噛むとじわっと出汁の味がして本当に美味しい。隣のおかずの味がしてみると、また最高です。映画のタイトルにある「のり弁」には縁がないけれど、箸を入れるまでわからないドキドキ、羨ましかったです。ぐうたら亭主に見切りをつけて、シングルマザーになる決意をしたばかりの小巻は、今まで何も考案ずに生きていたため、直接に行って「娘のお迎えがあるので、仕事は14時まで」と真顔で言うくらい世間知らず。そんな彼女が、娘・のんちゃんの為に作るのり弁が幼稚園で評判になり、それをきっかけに初めて自分の

ラスト付近、まだ暗いうちからお弁当屋さんの準備に取りかかる彼女の元で、料理が華麗な母親がそつと差し入れたお弁当を見て、わたしも、じわっと力が湧いてくる

母のお弁当が食べなくなってしまった。こんど、お願ひしてみよう。

思いついたら突っ走る彼女を、さりげなく…時に厳しくサポートする周りの人たちの言葉が温かい。「捨てたくないからって全部抱えてたら、みんな腐らせちゃうんだよ!」わたし自身にもすしーんと響きました。

監督:緒方明  
出演:小西真奈美、岡田義徳、村上淳、岸部一徳

## 『のんちゃんのり弁』



vol.24





8周年のTシャツはやっぱりみんなで撮影会! 今年は店長ミヤザキにぬまっち、そしてささぽんと3台の一眼デジカメで連写連写!

今年はお店ご近所でちよこちよコソコソと撮影したんですが(笑)、公園あり、路地あり、壁あり.... またそれぞれのスタッフの個性がよく出るようないい写真がたくさん撮れましたよ。

もちろんそんなみんなの写真は今年も6月から夏の間、パネルにして店内に展示いたします.... 今年の夏のリトスタッフメンバー紹介!

うちのすてきなスタッフのをぜひよろしくお願いしますね! .... ついてて、ついでにワタクシもヨロシク(笑)(お)



■暑気払いの季節ですね。  
6月は暑気払いの季節ですよ。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、その都度メニューをお作りしています。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。

毎月恒例の月イチ連休、6月は次の日程でいただきます。何卒よろしくお願ひします。

■6月の月イチ連休のお知らせ。  
毎月恒例の月イチ連休、6月は次の日程でいただきます。何卒よろしくお願ひします。

6月10日(日)～11日(月)



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お問い合わせください。またお店の営業時間や宴会メニューなども予約、そして当店ご利用の手引きになるような小さなパンフレットもビル入り口当店黒板やレジ脇にございますので、ぜひお持ちになって下さいね。



## 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。



**デナース** 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』置いていたいってます。」

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「これいけ菓子店」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。

