

リトル・スター・レストラン パーティしようよ!!

夜のリトル 御一同様
御予約ありがとうございます。

毎月
新聞
ごはん

第 4 1 号
2007年10月
発行者
リトル・スター・レストラン

フリースポット
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 / Mitaka, Tokyo
tel: 0422-45-3331
www.little-star.ws



お

いしご満載の爽りの秋も、いよいよ深まってまいりました！ すると聞こえてくるのが、早くも冬の足音……年末に向かって宴の機会が目白押しです。

気のおけない仲間で、またご家族で、仕事の同士たち……などなど、リトル・スター・レストランはどんなパーティにも、ご相談に応じながら、楽しい宴づくりにご協力いたします。

コース料理は四名様から、お一人二千五百円よりご予算に応じて、フリードリンクも千五百円より承っております。お料理ならボリューム重視、質重視、お魚、お肉、野菜重視、和食中心やワインに合うものを中心に……など、できる範囲でリクエストもお伺いしています。

お祝いの席なら、当店より小さなお祝いをさせていただきます。スパークリングワインや、特別な日のためのオリジナルケーキもご注文を承ります。

秋の爽りを楽しむパーティもよし、お誕生日や記念日を祝うのも楽しい、ワインパーティや日本酒、熱燗パーティなんていうのもいいですね。

さて、パーティしよう！と思えば立ったらリトル・スター・レストランへ、まずはご相談ください。

小星★人語

秋は日本酒のおいしい季節。熟成したおいしいの「ひやおろし」は、日本酒好きならずとも、お酒が好きな方なら一度は試してみたいおいしいしさです▼もちろん、酒師である私は日本酒党です。

ですが、私の場合、お酒よりもまず着、食事ありき。食へることが大好きなので、まず食へたい食事があったら、それに合わせてお酒を選ぶことになります。餃子ならビール、和食なら日本酒や焼酎、イタリアンやフレンチならワイン。お酒があると食事の楽しさも広がります▼お酒を飲み始めて十数年。お店の役に立つだろうし、大人の飲み方も覚えたいと勉強してとった酒師の資格でしたが、日本酒を知ることによって他のお酒の良さや違いも知ることができ、食事のしかたも変わってきました▼私がリトル・スター・レストランに来たなら……と、あえず生ビール……いやチョコの傑作ビールピルスナー・ウルケルも捨てがたい。ポテトサラダ、砂肝とレバーの前菜をさくっといただいて、秋刀魚も食べ納めかな。茄子もキノコもおさえない。日本酒なら最初はすっきりと飲みやすいものを……二杯目はパランスのよいタイプ……お酒は三合までが私にちょうどいい。最後は丹醇なタイプをもつ一杯。玉子焼き……やっぱり日本酒が一番うまい……なんて▼ところでこのたび、大人の飲み方を研究する「飲み部」を店長ミヤザキ&キッチンで運営クロカワで結成しました。部員大募集です！（麻）

厨房

乙女組

店長ミヤサキ・早番の笠川・遅番の黒川は
当店厨房の乙女座トリオ。柄じゃないけど
「乙女組」と名乗らせていただきます!



こんにちは。乙女組連載も二回目と
なりましたね。今回は外側はカリッ
と、中はふわふわ。そしてほのかな甘み
がやさしい私の大好き定番メニューが
んもについてお話ししたいと思います。
私がかんもを作る時、こだわりが二つあ
りまして、まずひとつ目は豆腐の水切り
具合が挙げられます。その日の豆腐によっ
て水切りをする時間がまちまちで、水分
を抜きすぎるとかたくなってしまい、滑ら
かさが欠けてしまいます。逆に水分を残
しすぎてはべちゃべちゃになってしまっ
て成形する時にうまくいきません。なので
水切り中はこまめに豆腐の様子を見るよ
うにしています。
そして二つ目が油での揚げ具合。最初は低
温でじっくり揚げます。外側が固まり、さわっ
てみてふわふわになっていたら一度引き上

＊まあいい幸せ・・・がんも... 黒川 裕子 (くろちゃん)

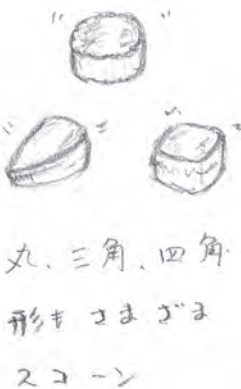
げます。次に今度は油の温度を上げて外側
の水分をどばし、カリッとして表面に張り
がでるまで揚げたら完成です。ここでちゃ
んと外側がカリッとしていないと、醤油や
だし汁をうまく吸ってくれません。
最初のうちは成形がうまくいかず、ペッ
たんこだったり、形がいびつだったりし
てきれいに作るのが難しかったのですが、
最近ではやっとまあいいかんもがうま
く揚げる事ができるようになりました。ホー
ルの高田ネエさんからも「田中さんみたい
にきれいに作れるようになったね」と
お褒めの言葉を頂きました。
これからの季節、温かいだし汁に浮かんだ
「がんも・揚げ出し」を味わいながら熱燗
を飲む。ああ、これってきつと最高の幸
せ...なんて一人で思いながら今日もま
あいいがんもを揚げています。

ゆる焼きっぱなしのお菓子は、
材料を混ぜて焼くだけ。手順とし
ては簡単で覚えやすく、家庭でも手軽に
作れます。それでも、おいしく仕上げ
るコツはあるものです。イギリスのお菓子
スコーンも、そんな焼きっぱなしのお菓
子です。いろいろなタイプがありますが、
自分好みのスコーンに会えると、とても
うれしいものです。
何度かイギリスを訪れていますが、その
際には、必ずスコーンを食べます。二
回目にロンドンを訪れたとき、デパート
の地下にあるセルフサービスのお店でス
コーンを食べました。ところが、これが
おいしい。ふんわりとパンのような感じ
でしたが、こんなところで食べるスコー
ンもおいしいのだと、感動しました。ス
パーマーケットで売っているものもおい
しいですし、博物館に敷設したカフェの
スコーンもおいしい。そしてなんといい
ても、ティールームのスコーンはおいし
い。特に、田舎に行くとき、素敵なティール
ームがあります。これぞ理想のスコーンと
思ったのは、イギリス南西部コーンウォー
ル地方のペンザンスという町のティール
ームで食べたスコーン。クリームティ

お菓子 な日々。

15: スコーン

粉とバターを中心に混ぜて焼いた英国のお菓子。
アフタヌーンティには欠かせない。



ームで食べたスコーン。クリームティ
というスコーンと紅茶のセットがあるの
ですが、まずその大きさに驚きます。自
分好みのスコーンを、花柄の素敵なティ
ーセットで、たっぷりの紅茶(ミルクティ)
と一緒に、存分に満喫しました。
スコーンはミルクティとよく合います。イ
ギリスは、どこに行っても紅茶がおいしい。
ホテルにも電熱ポットが置いてあることが
多いので、それでお湯を沸かせば、いつで
も紅茶が楽しめます。もちろんティール
ーム系のコヒーショップが増え、コヒー派
が増えていますが、イギリス人はマ
グカップにたっぷりのミルクティをがぶが
ぶと飲むと聞いたことがあります。
当店では、ティータイムのスープに合わせ
て、米ぬかスコーンと豆乳スコーンをお出
ししています。テイクアウトは、どの時間
帯でもお受けします。そして、毎年恒例
十一月からは、期間限定、ティータイム限
定で、デザートスコーンをお出しします。
自家製ジャムと生クリームで、食事のス
コーンとはまた違った味をお楽しみいた
だけます。いよいよ、もつすべです。(圭)

日曜ピ・ポイントスタッフ・いづみ〜の
サンデー・いづみ〜る。



いづみ
また
ピ・ポイント

© いづみ〜る

9月23日。当店店長とokayanの結婚披露会。この日は現スタッフに加え、辞めてしまった元アルバイトさんも集合。まさにリトルスター・オールスターズの日。私はかなやんと受付担当でしたが、開場の時間と同時に続々とお客様が。その列は途切れる事がなく、店内はあっという間に満員状態。受付が済んでも



vol.04 リトルスター・オールスターズ

ドリンクや料理の場所まで進めない状況です。予想以上の事態にパニックになりましたが、かなやんがいてくれたおかげで、受付の際にドリンクを伺って片方をお持ちするようにしたり、交代でグラスが空いてる方に声をかけにいったりできたので良かったです。そして受付が少し落ち着いたら頃ドリンクを手伝いに行ってみると、こちらもひっきりなしのオーダーと洗い物などで、てんてこまい。しかし、みんなでいつの間にか作業をうまく分担してやっています。その合間にキッチンスタッフは料理の減り具合を見ながら次々用意していきます。よく考えてみると、一緒に仕事するのは初めてというメンバーの方が多いはず。それなのに、みんなそれぞれの動きを見て、参考にしたりの補いあったり、ものすごいチームワークでした。店長とokayan、そしてお祝いにきてくださった皆様の心に残る会になるように。行き届かない所も多々あったとは思いますが、スタッフ全員頑張りました！とても疲れたけれど、達成感もひとしお。このメンバーで仕事が出来てとても楽しかったです。みんな、本当にお疲れさま！



深澤圭子
Keiko Fukazawa
宮崎麻美
asami miyazaki
神島ゆづ子
yuko hieshima



hieshima's choice

『スロウハイツの神様』

辻村 深月 講談社ノベルズ



mizazaki's choice

『君のためのバラ』

池澤 夏樹 文春文庫



fukazawa's choice

『雲ができるまで』

永井 宏 ブルース・インタースタクションズ

ここにはいろんな出会いがある。人との出会いもちろんのこと、場所との出会い、モノとの出会いなどなど。意識していなければ、それを出会いとは思わないのかもしれない。そんな小さな出会いは、特別な人だけに用意されているのではなく、誰にでもある。永井さんは出会い上手だ。それは人生を楽しむ秘訣の一つかもしれない。そんなことを思った。

お店をやっていると毎日、小さな出会いと別れに遭遇する。無数とも思える遭遇の中、ほんの一握り、永遠に輝く小さな星のような出会いがある。自然に頬が緩むような、胸が高鳴るような、時に泣きたくなるような、出会い。それは同じ場所、同じ自分を、鮮やかな旅の中に連れて行ってくれる。出会いを愛する者の心にしみる、小さな出会いの短編集。

クリエイターの卵が集まっているスロウハイツは現代版トキワ荘。画家に漫画家、作家に脚本家がそれぞれ自分の夢を追いかけながら日々を暮らしている。才能論だけに留まらず、他者を見つめる視線の豊かさや惹きつけられた。書店の平積みを手に取り衝動を買いたが大当たり。こういう出会いは大事にしたものだ。謎解きも楽しい読み応え有りの上下巻。

★今月のお題★

「小さな出会い」

この新聞との出会いも、ソムリエたちとの出会いも、その紹介した本との出会いも...小さくとも縁あったこと。あなたと出会ったソムリエが選ぶ「小さな出会い」の本とは？





■今年もボジョレー、やって来ます！
11月15日に解禁になるボジョレー！
ヌーボー。今年もデキャンタ、ボトルにはワインにぴったりの特別メニューがもれなくついてきますよ！お徳なのです！

■晩秋のデザートスコーン、はじまります。

おまかせで！毎年恒例、晩秋のテイタイムはフカザワ特製デザートスコーン！今年もいよいよ11月からお目見えです。さっくりこんがり焼き上げたスコーンに自



Ishii Takuya

編集後記

季節はいよいよ秋から冬へ。11月はあれこれとお楽しみが多い一ヶ月になりそうですよ！もちろん当店恒例秋休み、ココロの底から楽しみにしています(笑)(お

秋休み

11月24日(土)～29日(木)



■11月は秋休みをいただきます。毎年秋にはちょっとしたお休みをいたいたておりますが、今年11月に、1週間弱の秋休みをいただきます。みなさんには迷惑をおかけしますがよろしくお願ひします。

家製のジャムと生クリームを思う存分つけていただきます。年末までティタイム限定！お見逃しなく！

「毎月新聞 ごはん」、置いていただいています。

南口中央通りの「古書上々堂」さん、さくら通りの「三鷹の森書店」さん、吉祥寺通り三鷹の森ジブリ美術館向かいの天然酵母のパン屋さん「コミュニティ・ベーカリー 風のすみか」さんにこの小さな新聞を置いていただいています。ありがとうございます。



Clip 2005年の春以来、ずっと一日通しのキッチンスタッフとして激しく働いてくれましたタナカヒデキ、9月末をもちまして当店を卒業いたしました。最後の週末は「ヒデキ祭」と題しまして、若い新スタッフにキッチンを任せ、ホール係としてお客様に卒業のご挨拶をさせていただきました。お客様からもねぎらいのお言葉やプレゼントをいただいたり、ヒデキにとっても、僕らにとってもとてもうれしいイベントになりました。他にもかくにも2年半の間どうもありがとうとお疲れさまでした>ヒデキ(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 open 11:30 ~ 24:00 (土日・祝祭日 12:00 ~ / 日祝祭日 ~ 23:00)
tel・fax 0422-45-3331 (ご予約はお気軽にどうぞ) フード・ラストオーダー 23:00 (日祝祭日 22:00)
e-mail info@little-star.ws ドリンク・ラストオーダー 23:30 (日祝祭日 22:30)
holiday 毎週月曜日+不定休 PCでも携帯でも▶▶▶▶ http://www.little-star.ws/

