

“ビストロプチールを溶かしたら、こんな新聞出来ました”

プチールフォンデュ

第35号

〈ごあいさつ〉

秋も一段と深まってきましたね。

いつも当店をご利用いただきまして、ありがとうございます。

ご来店頂いた時に、お伝えきれなかった想いや、情報、さらにお客様からのご質問に少しでも多く、お答えできる場となり、よりプチールを身近に感じて頂ければ幸いです。

年末に向けて、イベント、企画が目白押しです。ご利用お待ちしております。

おかげさまで

17周年祭

11月1日～11月18日

日頃の感謝を込めまして、特別メニューをご用意いたしました。

★17周年祭限定 特別メニュー★

〈ランチ〉



- ・自家栽培有機無農薬サラダ
- ・本日のカップスープ
- ・魚介と野菜のエビクリームソースグラタン
- ・自家製パン、食後のお飲み物

+250円でフランス産栗プリン



1,850円(税別)

〈ディナー〉

おすすめ

- ・付き出し
- ・オードブルバリエ (ポタージュ付き)
- ・本日の鮮魚料理
- ・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
又は、ラムのロースト
- ・フランス産 栗プリンとシャーベット
- ・自家製パン、食後のお飲み物

3,800円(税別)

(通常 5,000円相当)

ランチ時は要予約

☆さらに、期間中どのコースメニューご注文でも空くじなしの
スピードくじにて素敵なプレゼント!

※期間中ディナータイムは、周年特別メニューのみになります。(ご予約のみ他もご用意致します)

※混雑が予想されますので、ご予約をお願いします。



年末にかけてイベント等出店の為、変則的な営業になります。
ご迷惑をおかけしていること、深くお詫び申し上げます。
当店ご利用の際は、ご予約よろしくお願ひします。
是非イベントには、遊びに来てくださいね。

すみません...



日にち	イベント内容	ランチ営業	ディナー営業
10 26(土)	尾西まつり 詳しくは別紙にて プチマルシェも休	×	×
27(日)		×	×
11 2(土)	きろがわ福社会 収穫祭	×	予約のみ
11 16(土)	オリナス一宮出張料理	予約のみ	×
11 30(土)	138タワー親子教室	×	予約のみ
12 1(日)		×	予約のみ
7(土)		×	予約のみ
8(日)		×	予約のみ
12 18(水)	ディナータイム貸切	予約のみ	×
12 27(金)	i ビルパーティーの出張料理	予約のみ	×

※138タワー親子教室(クリスマスケーキ教室)のご予約方法は、下記の通りです
受付先は、138タワーパーク事務所です。

料金 1,500円/個

申込方法 受付開始日以降、受付時間内に電話でお申込みください。

受付の際には「参加者氏名」、「日中連絡が取れる連絡先」、「ケーキの個数」、「参加人数」をお知らせください。

電話 (0586-51-7105)

※前期申込み (11月30日・12月1日の回) 受付開始日 11月1日 (金) 10:00~

※後期申込み (12月7日・12月8日の回) 受付開始日 11月15日 (金) 10:00~

★2019年予約推進運動やってます！

◎前日までにご予約の方には、ささやかですが粗品をご用意いたします。

※ 当日予約は対象外とさせていただきます。

※ 粗品は、季節によって異なります

※ 平日の夜、予約がない場合は臨時休業する場合があります。

※ 数年後、完全予約制の店を目指します。

☆期間限定キッシュにご注目！

キトリ

☆11月、12月
限定キッシュ
300円引

☆11月、12月
限定キッシュ
300円引

※読者クーポンは12/21~1/5は使用できません。



- ◎9月、10月 ……鴨のコンフィーキッシュ
- ◎11月、12月 ……鶏ごぼうときのこの和風キッシュ

上記の限定キッシュ いずれも 2,400円(税別)



プティルフォンデュ限定クーポン利用 **2,100円(税別)**



◎ その他レギュラーキッシュ
(年中販売)

- ◎ ジャガイモとベーコン 2000円(税別)
- ◎ サーモンと白ネギ 2400円(税別)

☆11/10のマルシェから、大人気！シュトーレン販売開始！

プレーンとチョコ 2種類あります。

(店内でも販売)

1本 1,580円(税別)

ヨーロッパ(ドイツ)でクリスマスに食べられる伝統的な発酵菓子です。

- ・クルミ・ヘーゼルナッツ・アーモンド・自家製オレンジピール
- ・レーズン・ドライいちじくがふんだんに練り込まれた、
シェフ手作りのシュトーレンを是非お楽しみください。



※数量限定のため、お取り置きも承ります。

☆11/21(11月第3木曜日) ボジョレーヌーボー解禁！

今年もボジョレーヌーボーの季節がやってきました。“ヴァイラージュ”の付いた1ランク上の味をお楽しみください。

本数限定ですが、ボジョレーヌーボーのスパークリングも入荷します。



2020年

☆1月6日頃~2月 新企画限定ランチ(1日15食限定)

アワビランチ企画中！お楽しみに！

シェフ…「まだ試作、原価計算してません。(笑)」

2,000円(税別)

今年から一宮で人気の洋菓子店あの「シトロンヴェール」とコラボ企画

12/21 (土) ~ 25 (水) 限定

☆クリスマス **‘ホームパーティー’ セット** 生まれ変わります。

プチイルで受け取るだけで2店、シトロンヴェールとプチイルの味が、ご家庭で楽しめます。(5~6人分)

《シトロンヴェール特製》



『プチフルール』S
たっぷりの生クリーム
とふわふわスポンジの
ロールケーキ
単品 2,650 円(税別)

《ビストロ プチイル特製》



『ローストチキン』
ハーブを中に詰め
プロの技で焼き上げ
約1kg ソース付
単品 2,000 円(税別)

『キッシュ』 約19cm
海老、カニ、きのこ
クリームキッシュ
クリスマス限定
単品 2,600 円(税別)

チキン・ケーキ・料理がプチイルだけで、揃っちゃう♪ (50セット限定)

3点セットで、お得な6,980円 (税別)

↓↓ さらに

《早得企画》11月末までにご予約の方

早得価格 6,450円 (税別)

満足
セット



👉シェフのおすすめ

セット価格に **1,500円(税別)** プラスすると、

ケーキがグレードアップ! 『シュシュアミー』S

ハート型にフリルをあしらって サンタとスノーマンと
一緒にパーティーしよう♪

単品 4200円(税別)

お客様の声で実現!
少人数用の単品登場!

☆スモークチキン(骨付き鶏もも肉)… 1本 450円(税別)
☆キッシュ S サイズ(11.5 cm) … 1,600円(税別)

お渡しは、12/21~25 の 14時~16時の間で、ご指定ください。

予約締切12/13(金)迄 ご予約はビストロプチイルまで ☎ 0120-138-838

☆クリスマス（ランチ/ディナー）

《ランチ》【11/19～年内】

《ディナー》【12/23～12/25のみ】



- ・自家栽培有機無農薬サラダ
- ・七面鳥のパイ包み
- ・クリスマスデザート
- ・手作りパン
- ・食後の飲み物

1,850 円(税別)



- * 付き出し
- * 野菜のテリーヌとウニのビネグレット
- * 七面鳥のロワイヤルスープ
- お好きなメイン1品
- * 国産牛フィレ肉のステーキ、
シェフ特製赤ワインソース
- * 鮮魚とムースの包み焼き
- * 愛媛県産鹿のステーキ
- * 手作りパン
- * (デザート) 雪のクリスマスツリー
- * コーヒーor紅茶orハーブティー

6,000 円(税別)

今年もやります（2段重のみで）

☆おせち

完全予約 限定販売

31日 13時～18時までの店頭渡し

- 一の重・・・シェフの実家の和食の味を引き継いだ縁起物をはじめとする伝統料理
ロブスター、黒豆、田作り、数の子、栗きんとん、紅白かまぼこ、伊達巻、昆布巻など
- 二の重・・・『プティル』がフレンチの技を使った料理
鴨のコンフィ、自家製ロー素ハム、いくら、スモークチーズ、サワラの燻製、野菜のグレット、鮎のコンフィ
(内容は多少異なります。)



・二段重 16,800 円(税別)

予約締切12/18(水)迄

【2大特典】

- *後日、空重箱を返却していただくと、1,000円キャッシュバック
- *予約先着30個の方“スパークリングワイン 375ml”1本プレゼント

おせちと一緒にいかが（ご予約お願いします）

☆新テイクアウトシリーズ登場！ “まかない食堂”

肉の美味しさを引き出す真空低温調理で、シェフの新たな挑戦！
簡単・楽・主婦の味方！手抜きのお手伝い・・・

冷凍パックを温めるだけで、メイン料理が完成。1人だけのプチ贅沢にも。



☆ 魚のすり身とおからのハンバーグ 黒酢南蛮あん 1P 480円(税別)

☆ 旬野菜のミネストローネ 1P 300円(税別)

☆ チキン(国産)鶏もも肉 約120g トマト煮込み 1P 480円(税別)

☆ イベリコ豚ロース(スペイン産) 約120g 玉ねぎビネガー味 1P 650円(税別)

☆ アンガス牛肩ロース(アメリカ産)約120g ローストガーリック味 1P 850円(税別)



鍋で多めのお湯を沸かし、沸騰しない程度で、袋を開けずそのまま湯煎。

解凍したものなら5分、冷凍のままなら8～10分。

※その間に、炒め野菜、サラダ、パスタを用意して、その上に温めた肉をソースごと盛り付ける。

☆電子レンジの場合

袋からお皿に取り出してから、ラップしてレンジにかけてください。温めすぎにご注意ください。

電子レンジは中心から熱くなるため、真空低温調理の特徴(肉の状態)が生かされないのをお勧めできません。

スタッフ W ちゃんのここだけプティル裏話！

スタッフ W です。シェフとスタッフみんなの会話を日記風に報告します。

[9月のとある日]

毎年恒例のスタッフ BBQ(大学生が休みで、小中学校が通常授業の時でないとはスタッフ揃わない)
今年は、シェフの友達、元スタッフ Yu ちゃんも招待して、総勢 10 名集まりました。

当日天気が良すぎ暑い…

スタッフ W…「外、テントでは暑い！店内で食べたいなあ～」

シェフ…「えっ～、炭で焼きたいなあ～」

スタッフ全員…「1人で、外で焼けばいいじゃん。出来たら持ってきて！」

シェフ…「……………。じゃ～ 厨房でやる。」ということで…



[前号の話の続き…]

シェフがひつじのネイルをしていた件…

10/26(土)、27(日) 尾西まつり in 138 ひつじフェスタに、元スタッフ Yu ちゃん(現ネイルリスト)も出店します。子供向け ネイル & シールペイントが100円～出来ますよ。

もちろん、ビストロプティルは、ラム料理(ラムチョップ、ラムハム、ラム煮込み)

シェフのお友達パン屋さん「mint」、北海道名寄の煮込みジンギスカンや

北海道ラクレット、北海道の野菜、関の刃物市などあります。

遊びに来てね。 ビストロプティルは、10/26,27は臨時休業。

詳しくは、別紙見てね。

シェフは、他にも Yu ちゃんと来年に向けてコソコソ、企んでいます💡……。

