

「ピストロ プティル」を溶かしたら、こんな新聞出来ました。

第40号

# プティル フォンデュ

〈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。



※「【愛知県】Go To Eatキャンペーン食事券」使えます。

グルメサイトからの予約方法は、参加していません。

※Go To トラベルは、紙クーポン、電子クーポン利用可能です。

店舗の所在地は愛知県です。



おかげさまで

## 18周年祭

11月1日～11月23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。

### ★18周年祭限定 特別メニュー★

#### 《ランチ》

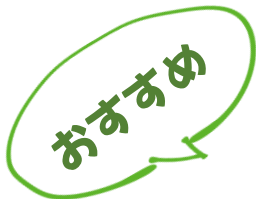


- ・自家栽培有機無農薬サラダ
  - ・本日のカップスープ
  - ・魚介と野菜のエビクリームソースグラタン
  - ・自家製パン、食後のお飲み物
- +250円でフランス産栗プリン



1,850円(税別)

#### 《ディナー》



- ・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、ご予約お願いします。

# 冷凍「まかない食堂」新商品紹介！



## ☆愛媛県産ブリアカマ (柚子胡椒風味) 480円 (税別)

※冷凍のまま約10分 お湯で温めるだけでOK

### その他の「まかない食堂」商品リスト

※お湯で温めるだけ、炒め野菜、きのこ、サラダ、パスタなどをプラスすると豪華な料理になります。

- ・アングス牛 850円 (税別)
- ・イベリコ豚 650円 (税別)
- ・鶏トマト 480円 (税別)
- ・魚とおからのハンバーグ 480円 (税別)
- ・パエリア 650円 (税別)
- ・鮎の甘露煮 300円 (税別)
- ・ミネストローネ 300円 (税別)
- ・鴨のテリーヌ 450円 (税別) ☞自然解凍のみ
- ・ミートソース 300円 (税別)
- ・ラムチョップ 1,500円 (税別)
- ・季節のポタージュ 300円 (税別) ☞牛乳200CC加えて温める

シェフ「使い方の動画作ったよ。  
HP又は右のQRコードから見てね！」



◎お買い求めは、プティルの営業時間内、プティルマルシェで購入できます。

## ☆“プティル マルシェ”

日曜朝市やっています。フレンチお惣菜、まかない食堂、焼き立てパンなど

場所：アトリエ プティル(ビストロ プティル横)

日時：毎月第2、第4日曜日 朝8時～9時まで

11/8 11/22 12/13 年内終了 年始1/24～

マルシェでオリジナル商品を買ってみたい方、シェフに相談してね。

# ☆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

☆11月、12月  
限定キッシュ

300円引

300円引

※読者クーポンは12/19～1/5は使用できません。



◎11月、12月 …鶏ごぼうときのこの和風キッシュ

◎1月、2月 …レンコンとツナのキッシュ

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

- ジャガイモとベーコン 2,000円(税別)
- サーモンと白ネギ 2,400円(税別)

# ☆11月中旬から、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。 **1本1,580円(税別)**

※数量限定のため、お取り置きも承ります。



# ☆11/19(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。



# ☆クリスマス(ランチ/ディナー)

## 《ランチ》【11/25～年内】

- ・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)**

## 《ディナー》【12/23～12/25のみ】

- ・付き出し
- ・自家製スモークサーモンのポンポネット
- ・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、シエフ特製赤ワインソース
  - \*鮮魚とムースのパイ包み焼き
  - \*岐阜県産鹿のステーキ
- ・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)**

# ビストロ プティル (138ひつじプロジェクト) が初めて一宮外に出店!



11月14日 (土) 15 (日)

愛知県日進市 愛知牧場

ひつじフェスタ 2020秋

10時~16時

ひつじの魅力がふわふわに詰まった2日間!

各分野のひつじに詳しい出店者が大集合。愛知牧場に来たら、ひつじの全てがわかる。



## 出店者紹介

☆ビストロ プティル...ラムチョップ、ラムハム、鹿ハム、鹿串焼きなど

☆ファティマ...アトリエプティルのネイリストYuちゃん、アニマルボディペイントシールやネイル

☆R&C coffee roastery...コーヒーと138ひつじカレー

☆モンゴル料理 ERNA...ラム肉のモンゴル料理

☆ドイツ料理...ラム肉を使ったドイツ風ケバブ

☆まんまる堂...ラム焼きそば

☆移動caf エ房ソラモト...オーガニックの生豆を使ったコーヒー

☆はやと農園...野菜、蜂蜜、ミネストローネ

☆中外国島株式会社 ☆mizube38 ☆ひつじ工房Quill ☆FLYING SHEEP ☆ひつじみかん牧場

☆空飛ぶ羊 ☆本気布 ☆ハルン染織物 ☆なちゆるるはる ☆irodori yarn ☆M's chiku chiku

☆日本己書道湯之華道場 ☆ぼちぼちファーム ☆かくい動物病院 ☆Nagoya Sugar Art Gallery



詳しくは、愛知牧場HPまで



〒470-0111 愛知県日進市米野木町南山977

牧場直通 0561-72-1300

## スタッフWちゃんのここだけプティル裏話!

【今回は、スタッフ皆に「シェフってどんな人？」ってインタビューしてみました。】

スタッフW…「まずは、私から…いつも市場でお値打ちで新鮮な魚を仕入れてくるのを、我が家の食卓に分けてもらってます。お刺身、塩焼き、照り焼き、その日の魚によって調理法まで教えてもらって助かってます子供たちに、プティルのパート辞めないでねって言われています。(笑)」

スタッフKさん…「出店の時、ラムチョップや鹿などを炭で焼きます。2種類の炭を使い分けて火加減を調節して美味しく、上手に焼くんだわ(笑)」

あと、野菜、ハーブの栽培方法詳しくて、レモンガラスの苗分けてもらって、いっぱい収穫しました。」

スタッフクーちゃん…「お酒がほとんど飲めないのに、美味しいワインをよく知ってる。お酒に合うおつまみも作ってくれる。サイコー♥️!(笑)」

着ぐるみとか かぶり物平気でやってくれるから誕生日プレゼントに ひつじの角プレゼントした!」



ネイリストYちゃん…「シェフの作る チャーハン、海老ラーメン最高! お店出さないかなあ〜。

いつもお腹空いてる時 バレちゃう。おやつ、ご飯が何も言わなくても出てくる…」

お花講師Yさん…「アトリエプティルのお花の棚 全て希望通りに作ってくれました。何でも作っちゃいますよ。

棚の裏側にLEDも入れてくれて、あっ!ここにも「ハ王子リフォーム ヒロミが居た!」と思っちゃった。(笑)

アトリエプティルの床、窓ガラスのUVカットフィルム、屋根の遮熱塗料塗り、などもシェフの仕事です。」



スタッフRさん…「お客様に対して、細かいことによく気が付いて指示を出してくれます。

きれなのに…女心は…… あっ言っちゃった!(笑)」

シェフ…「あの〜、私、フレンチのシェフなんですけど… 誰もフレンチのこと言っていないじゃん…」

2021年

☆1月6日頃〜2月末 企画限定ランチ(1日15食限定)

来年もアツビランチ企画! お楽しみに!

2,000円(税別)