

「ビストロ プティル」を溶かしたら、こんな新聞出来ました。

第41号

プティル フォンデュ

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。

『ビストロプティル』もおかげさまで19年目に突入いたしました。

ご来店頂いた時に、お伝えし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、お応えできる場となり、よりプティルを身近に感じて頂ければ幸いです。今後ともよろしくお願ひします。 スタッフ一同

1月、2月の限定ランチ(1日15食限定 2/28まで)



あわびランチ

- ・本日のオードブル (ミニポターージュ付き)
- ・愛媛産養殖あわびとたっぷり野菜の蒸し焼き
- ・自家製パン
- ・食後の好きな飲み物

2,000円 (税別)

※+250円で本日のミニデザートがつけられます。

その他の通常ランチ

Aコース2,000円 (税別)、Bコース2,700円 (税別) もあります。



3月、4月は大人気の「フォアグラランチ」

- ・有機無農薬自家栽培のたっぷり温野菜と自家製ベーコン
- ・本日のポターージュ
- ・フォアグラと卵のソテー、マデラソース
- ・自家製パン
- ・食後の好きな飲み物

1,850円 (税別)

※+250円でミニデザート (イチゴのハイビスカスジュレ)

2021年今後の企画ランチ予定 ... 5、6月 スペアリブ

7、8月 カナダ産 活けオマール海老

9、10月 鴨のコンフィ

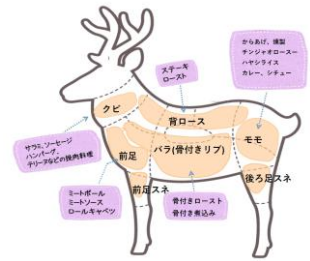
11月 19周年祭

12月 クリスマスランチ

その他の通常ランチA Bコースもあります。

“まかない食堂” 数量限定新商品！

☆ 100パック限定商品 岐阜根尾産 “鹿のテリーヌ” 自然解凍のみ
 1切 450円(税別)



◎ 年末年始に まかない食堂をご利用いただいたお客様の声

- ・帰省が コロナで出来なく、ギフトとして送ります。
- ・おせちも美味しかったけど、お正月助かりました。
- ・年末年始のおつまみに最高！飲み過ぎてしまった。
- ・受験生の夜食に使ってます。温めるだけだから簡単！
- ・ブリカマ最高！こんなに簡単に食べられるなんて！
- ・食べているとシェフの どや顔を思い浮かべ、1人で笑ってしまいました。



しばらくお休みいたします。



◎ その他の まかない食堂メニュー

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| ・アングス牛(ガーリック醤油味) | 850円(税別) |
| ・イベリコ豚(オニオンビネガー味) | 650円(税別) |
| ・鶏モモ肉のトマト煮込み | 480円(税別) |
| ・魚とおからのハンバーグ黒酢南蛮あん | 480円(税別) |
| ・パエリア(イカ、エビ、パナ具) | 650円(税別) |
| ・鮎の甘露煮(シェフの実家の老舗の味) | 300円(税別) |
| ・旬野菜のミネストローネ | 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(うすしお味2本) | 1,500円(税別) |
| ・季節のポターージュ | 300円(税別) 牛乳200CC加えて温める |
| ・愛媛県産ブリのカマ(柚子胡椒風味) | 480円(税別) |

大きめの鍋でお湯を沸かし、沸騰しない程度の火加減で、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。

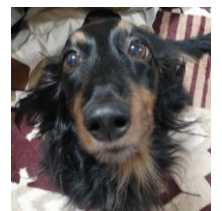
まかない食堂説明の動画もあります。⇒



◎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。

シェフからの 裏まかない食堂(犬用)情報!

岐阜根尾産 鹿を犬用にジャーキーにしました。(味付け、添加物一切なし。干し肉にしました。) 欲しい方は、シェフまで 数量限定早い者勝ちです。 1パック300円



スタッフw...「犬のまかない食堂作ってどうするの???」うちの犬は、あんまり、スタッフ クーちゃん家の犬はめちゃ大喜び! 犬も好み違うみたい。(笑)犬飼ってる方、お試しあれ! 猫も食べる情報もあり。

キリトリ

☆1月、2月
限定キッシュ
300円引

☆1月、2月
限定キッシュ
300円引

☆3月、4月
限定キッシュ
300円引

☆3月、4月
限定キッシュ
300円引

☆ 期間限定キッシュのテイクアウト にご注目！

※ご注文は2日前までに、引き取り時間をご指定ください。

今までのレギュラーキッシュ以外に、2ヶ月ごとに、**限定キッシュ**を発売します。

- ◎ 1月 2月 …レンコンとツナのキッシュ
- ◎ 3月 4月 …スモークチキンとポテトサラダとコーンのキッシュ

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読者限定クーポン利用 **2,100円**(税別)

- ◎ レギュラーキッシュ {
 - ・ジャガイモベーコン 2,000円(税別)
 - ・サーモンと白ネギ 2,400円(税別)

※ご注文は2日前までに、引き取り時間をご指定ください。



☆ テイクアウト(お持ち帰り)では…(2日以上前までの予約)

キッシュ(↑参考)はもちろん、オードブル盛り合わせ、ポタージュなどもご用意できます。



ご予算、人数に合わせて、お作り致します。

他に自宅で用意されるものを教えていただくと、バランスを考えメニュー提案いたします。

(例…子供が多い?酒のつまみ?肉が多め?スープ?デザート?パン?こんな感じの情報教えてください。)

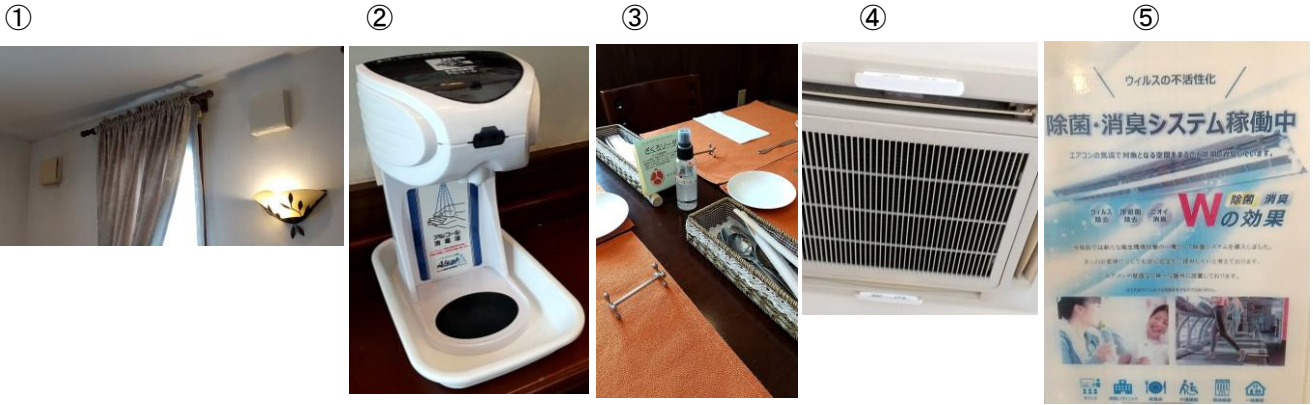
☆ “プティル マルシェ”

日曜朝市やってます。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 1/24 2/14 2/28 3/14 3/28

《プティルのコロナ対策の紹介》



- ① 24時間換気扇（吸気&排気）
- ② 店内入り口に、自動アルコール噴霧器
- ③ テーブル毎に、アルコール設置
- ④⑤ エアコン吹き出し口に除菌システム設置
- ⑥ 空気清浄機
- ⑦ テーブル、椅子、ドアノブなど店内の備品洗浄剤
- ⑧ テーブルの近くに加湿器 5台設置
- ⑨ 窓も網戸設置し、少し開放
- ⑩ 席を仕切る、アクリル板
- ⑪ 換気で店内に冷えた空気が流れるためひざ掛けをご用意しております。



★ピストロプティルのディナータイムのご案内

ディナーは3種のコースがあり、どのコースも全体のボリュームは同じですが、使用している食材、構成でお値段が違います。

・気まぐれコース…3,000円（税別）

付き出し、オードブル、お魚料理、お肉料理、デザート、食後の飲み物（おまかせスタイルで、プティルが初めての方はおすすめです。）

・Aコース…3,700円（税別）

付き出し、オードブルの盛り合わせ、お肉又はフイヤベース、好きなデザート、食後の飲み物（メイン料理、デザート選択できます。）

・Bコース…5,000円（税別）

付き出し、好きなオードブル、ポタージュ、好きなメイン、好きなデザート、食後の飲み物（オードブル、メイン、デザートまで選択でき、お好みのコースが組み立てられます。）

★シェフより限定食材情報…フランス産鳩が入荷しました！食べたい方は、シェフにご予約を…

（ランチでも可能です。用意があるので前日までにご連絡ください。限定8名様）

2021年も**予約推進運動**を致します。

☆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。

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。

【2020年11月のとある日】

前回の本誌‘プティルフォンデュ’の制作中に奥町の“若宮神明社”の例大祭に出店したシェフ帰ってきたら、おせちのチラシ原稿をコンコンいじっている…。

スタッフW…「何やってるんですか？」

シェフ…「おせちの引き取り時間を 例年18時までを17時に変更したの。」

スタッフW…「何で??？」

シェフ…「まだ決定じゃないけど、31日の夜～元旦 神社から出店伺いがあったから、予定空けてるの。」

スタッフW…「はあ～(°Д°)ハ? 夜中にやるつもり? クリスマス、おせちやった後でしょ! 寒いよ!

過労死するよ! 神社行くなら縁結びじゃないの? 仕事以外にやる事あるでしょ!

シェフ…「いや、依頼されたら……やばいかなあ～… どさくさに紛れて言いたい放題…」

結局、この企画は、コロナの影響で中止になりました。シェフの体的には、めでたしめでたし。

【2020年12月第2月曜日(定休日)前日】

スタッフW…「この後クリスマス、おせちと忙しくなる前の連休ですけど、ちゃんと休めるんですか？」

シェフ…「明日、根尾の山で、鹿が罾にかかっているから取りに行ってくる。」

スタッフW…「はあ～(°Д°)ハ?、まあギンな季節だけけど…」

シェフ…「大丈夫!。遠足みたいなもんだから…」

鹿がいる山→



【2020年12月のとある定休日】

スタッフ クーちゃん、ネイリストYちゃんとシェフで、アトリエ プティルでゲーム大会を開催!

シェフ…「マリオパーティーやろう!」

ネイリストY…「桃鉄もやりたい! クーちゃんのゲーム機もあるから、同時にやろう!」

スタッフ クー…「うん、うん。できる、できる。」

シェフ…「えっ～!何ギレ? わけわからん。ゲーム2種類同時進行なんて、ついていけない…(☹)」

ネイリストY…「わーい!どっちも私の勝ち! シェフどちらもぶっちぎりの最下位。」

スタッフ クー…「シェフ、フィットボクシングゲームもあるよ。やろう!」

シェフ…「今度は、運動??? これもついていけない…(☹)」

休みの日に、頭も体もへとへとになったシェフでした。(笑)

この春にスタッフ クーちゃんがプティルを卒業しますので、

学生 アルバイト募集!

- 接客、掃除、調理補助、パソコン補助など色々な仕事させていただきます。
- テスト期間など、シフトは相談の上決めます。
- 時給930円～ 試食付き

この春新生活を始める方、食に興味がある方、料理、テーブルマナーも学べます。

スタッフW…「シェフのおやしギャグに付き合える方、おいしん坊、お待ちしております。(笑)

スタッフ全員(歴代スタッフ全て)シェフに胃袋つかまれています。(笑)

シェフが自分でも気が付いていない個性を、引き出してくれます。(笑)そして

この本誌で紹介されるでしょう。一緒に仕事しませんか?」