

『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46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20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 (税込2,200円)

※+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 (2,200円)、Bコース2,700円 (2,970円) 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
- ・フォアグラと玉子のソテー、マデラソース
- ・自家製パン
- ・食後の好きな飲み物

1,850円 (税込2,035円)

※+250円でミニデザート (イチゴのハイビスカスジュレ)

2022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。

《ビストロ プティル からのお知らせ》

おかげさまで、ビストロ プティルは今年で20年目に突入しました。まだまだ、コロナ禍ですが、多くのお客様に支えられ、感謝の念にたえません。以前よりお席の間隔を空けるため、客席数を減らしています。そのため、お断りの件数も増えております。ご予約にご協力お願いします。今後、**定休日**は祝日関係なく、**毎週火曜日と第2月曜日**とさせていただきます。

★2022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。

★Go To Eat あいちの券、あいち若者ワクチン接種促進キャンペーンの券、ご利用頂けます。

(テイクアウトでも可 2022/2/28まで)

★あいスタ認証店 (三ツ星) を獲得した、安心安全なお店です。



★ビストロ 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 (税込3,300円)

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。)

・Aコース…3,700円 (税込4,070円)

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

・Bコース…5,000円 (税込5,500円)

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。)

★大好評の冷凍テイクアウトシリーズ

「まかない食堂」も販売中！

詳しくは動画みてね！→

まかない湯煎



まかない自然解凍



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、冷凍のままなら約10分。

キッシュ

☆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(税込2,592円)



プティルフォンデュ読者限定クーポン利用 **2,100円** (税込2,268円)

- ◎ レギュラーキッシュ (年中販売)
 - ・ジャガイモベーコン 2,000円(税込2,160円)
 - ・サーモンと白ネギ 2,400円(税込2,592円)

※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。



Sサイズ28cm Mサイズ32cm Lサイズ38cm

- ・Sサイズ(2人目安) 2,750円(2,970円)より
 - ・Mサイズ(3~4人目安) 4,600円(4,968円)より
 - ・Lサイズ(5~6人目安) 6,200円(6,696円)より
- ※食材、リクエストにより価格は変動します。

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 1/23 2/13 2/27 3/13 3/27

尾張版



森の出口
平松幸雄
新制作

ニュース、情報は下記へ
社 会 部
052-231-1650・5919
Eメール
shakai@chunichi.co.jp

一宮 総局 〒491-0851
一宮市大江1-13-13
0586-72-4545 Fax72-5035
津島通信局
0567-28-2157 Fax28-2158
稲沢通信部
0587-32-8800 Fax23-8035
江南通信部
0587-54-4001 Fax54-9622
蟹江通信部
0567-95-3022 Fax95-3000
春日井支局
0568-81-2036 Fax81-2797
犬山通信局
0568-61-2612 Fax61-2613
小牧通信局
0568-72-1177 Fax72-6530

中日新聞へのご意見は
読者センターへ
052-221-0800 Fax221-0819
Eメール
center@chunichi.co.jp
掲載写真を購入希望の方は
最寄りの中日新聞販売店へ

羊毛を使った毛織物の生産が盛んな一宮市では、羊肉を活用したまちおこしを地元企業などが推進しています。地域のイベントなどで出品されるのを見たことはありますが、記者(三)にとっては未知の味。市内の店が羊料理のコンテストで全国二位を獲得したと聞き、訪ねてみました。

一宮 羊料理で全国2位の店

かわいらしい赤い屋根が特徴的な一宮市高田北門のフランス料理店「ビストロ・プティル」。店内には至る所にヒツジの人形や絵画が並び、のれんも羊柄。店

六月にオーストラリアの団体が開いた「ラムバサダーフェスティバル2021」



ラム肉 ふわっと軟らか

「ラムチョップ」の調理法を紹介。フライパンで軽く焼いた後にマスタードなどで味付け。その後、火を通すためオーブントースターに五分ほど入れるだけで簡単にできあがる。試食すると、臭みはなく適度に軟らかく、うま味も。しかし、「さらさらふわっと軟らかくできるんです」と小島さん。本番はここからだったのだ。

講座の後、小島さんが普段の調理法で同じ肉を焼いたものを持ってきてくれた。

肉に添えられた野菜も新鮮で味わい深い。どこの野菜かと尋ねると、小島さんは「店の近くの畑で育てた」

「ラムチョップ」の調理法を紹介。フライパンで軽く焼いた後にマスタードなどで味付け。その後、火を通すためオーブントースターに五分ほど入れるだけで簡単にできあがる。試食すると、臭みはなく適度に軟らかく、うま味も。しかし、「さらさらふわっと軟らかくできるんです」と小島さん。本番はここからだったのだ。

血が近づくとつれ、食欲をそそるスパイスの香ばしい香りが漂ってくる。骨付きの肉を持ち上げ、口に入れると、ぐっと軟らかくなっていて驚いた。脂っぽくもなく、食べやすい。理由を聞くと、「オーブンでゆっくりと焼きあげると軟らかくなるんです」と秘密を教えてくれた。

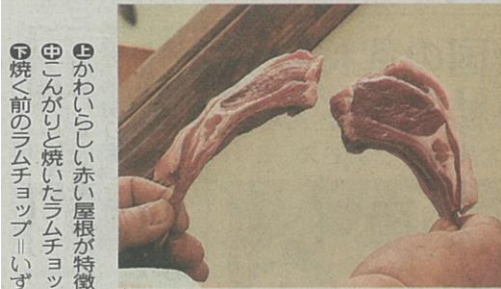
小島さんによると、羊肉はフランス料理でよく使われるという。現地で修業した二十代の時には、毎日のように羊肉の下処理した。生まれ育った一宮に店を構えて約二十年。羊料理を通じてまちおこしが進められることに「運命を感じた」と話す。



食リポ

無農薬野菜です」と誇らしげに語った。肉だけでなく野菜にもこだわる姿勢には脱帽だ。

故郷と料理への思いを熱く語る小島さん。「ようやく羊肉が浸透し始めた。食でまちをもっと盛り上げたい」と意気込んだ。羊料理を含むランチは二千七百元、ディナーは五千円(いずれも税別)。火曜、第二月曜定休。◎同店 0586(53)6900



①かわいらしい赤い屋根が特徴的な「ビストロ・プティル」
②こんがり焼いたラムチョップを見せる小島さん
③焼く前のラムチョップ。いずれも一宮市高田北門で

ネイルYu・・・「今回のプティルフォンデュ、これで1ページ使ったら、記事サボってないですか？」
シェフ・・・「そ、そんな事ないよ。ラムの注文がすごく増えた。うち ラム屋さん？」

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。

【2021年11月のとある日】

スタッフW…「この度12月をもちまして、ピストロ プティルを退職することになりました。約8年間お世話になりました。」

シェフ…「長い間 ありがとうございました。送別会 どこか食事に行こうか? どこがいい?」

スタッフW…「どこか行くんじゃないかと、プティルのブイヤベースが食べたい。」

シェフ…「うちでいいの?」

ネイルYu…「えっ~! Wさん欲ないなあ~、もっと、カニとかフグとかフォアグラとか…」

シェフ…「Yuちゃんが、食べたいだけでしょ。」

スタッフW…「じゃ~、鹿とか鳩とか?」

ネイルYu…「フォアグラは? ソフトシエルは? 温かいチョコレートケーキは? あと…」

シェフ…「誘導尋問するな! ああなるな! 鹿はまだ捕れてないから鳩ね。」

と言うことで…



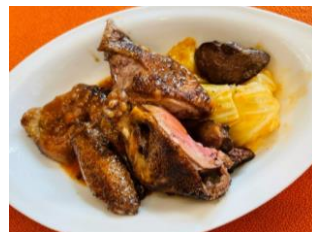
・フォアグラ



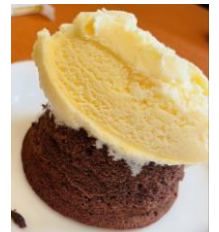
・ソフトシエル



・ブイヤベース



・鳩のロースト



・チョコレートケーキ

スタッフW…「皆様長い間ありがとうございました。ネイルYuちゃん、シェフのごと頼むね。」

ネイルYu…「無理っす。」

【クリスマス周辺の日】

クリスマスのテイクアウト、クリスマスランチ、クリスマスディナーで仕込みに追われるシェフ

シェフ…「仕事に終わりが見えない! 睡眠時間…2時間半が4日間続いている。」

スタッフT …「初めてのクリスマスですけど、シェフ壊れちゃう…大丈夫ですか?」

シェフ…「うん、毎年クリスマスを超えると、寿命が縮む気がする。今年は、ユニケル5本使った!」

スタッフT …「そんなにハードとは、知らなかった。」

ネイルYu…「シェフこれでも昔よりは、お断りするの増えたんだよ。昔はもっと予約取って、私 切れたことあるから」

シェフ…「昔のその話はやめて…」



【2022年1月のとある日】

シェフ…「今日は、夜予約がないのでランチ終わったら、臨時休業にする。」

ネイルYu…「今日、14時~ネイルの予約入ってますけど…」

シェフ…「鍵 渡しておくから、戸締まりよろしく。根尾から、鹿が畏にかかった連絡入ったから行って来る。」

ネイルYu…「スタッフのグループLINEに、鹿の捌く前の写真送らないでくださいよ。」

シェフ…「えっ、見てみたいかと思って…」

ネイルYu…「まあ、美味しいから許しますけど…、皆様、一度ご賞味あれ、オススメです。」



↑根尾の風景