

「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47号

プティル フォンデュ

〈ごあいさつ〉

桜の花の便りも聞こえ始め、温かくなってきましたね。

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、値段、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。

3月、4月の限定ランチ(1日15食限定 4/30まで)



フォアグラランチ お見逃しなく!

- ・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(イチゴとハイビスカスジュレ)

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。

5月、6月の限定ランチ(1日15食限定 6/30まで)



スペアリブランチ お楽しみに!

- ・有機無農薬自家栽培のサラダ
- ・本日のポタージュ
- ・スペアリブのコンフィーとたっぷり野菜
- ・自家製パン

・食後の好きな飲み物 **2,200円 (税込)**
※+300円でミニデザート(ココナッツのディプロマット予定)

その他の通常ランチ

Aコース 2,400円 (税込)、Bコース 3,300円 (税込) もあります。

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。

《シェフのつぶやき》

皆様のおかげで、ビストロ パティルも20年目に突入いたしました。
20年経つと、自分の体カも変わってきました。徹夜で仕事が無理になり（若いときは寝過ぎない様に廊下で寝た）ました。ここ数年 お客様には予約推進をうながし、昨年からは祝日でも火曜、第2月曜を完全定休日にし、平日の夜で、予約のない日は休んだり自分を調整することを、覚えました。
周りの経済も変わってきました。

オープン時は	・消費税5%	⇒	現在	・消費税10%
	・最低賃金681円	⇒		・955円
	・25kg業務用小麦粉	⇒		・約1,800円値上がり

コロナ禍、食材の調達も今までどおりでは無くなりました。ニュースなどでご存知だと思いますがコロナ、災害の影響で、コンテナ船が遅れ、そのため国産が品薄、値上がり（牛肉、豚肉）品薄のため7月前後の煮込み用牛肉を、ケース単位22kgで購入しないと買えない等 負担増。豚肉は、ロースよりバラ肉の方が高いと言う、訳のおからない現象も起こっています。フォアグラは、ヨーロッパ鳥インフルエンザ、コロナ、ウクライナ紛争の関係で、仕入れ昨年より1.5倍。今年のフォアグラランチは、前号で告知してしまったため、4月までは据え置きします。ほぼ全ての取引業者から値上げの連絡が来ております。

このような事情で、当店も価格改定させていただきます。

テイクアウト、マルシェは、4月～、店内飲食のメニューは、5月～ **全て税込価格**に致します。

シェフ「価格改定するのも、メニュー、パンフレット、HP、グルメサイト変更で、仕事増えます。🙄」

「ボリューム落とす、品質落とすは、性格的に無理なんです。ご了承ください。」

◎ 大人気！ まかない食堂メニュー 4月より価格改定(全て税込)

・アングス牛(ガーリック醤油味)	950円	
・イベリコ豚(オニオンビネガー味)	750円	
・鶏モモ肉のトマト煮込み	530円	
・魚とおからのハンバーグ黒酢南蛮あん	530円	
・鮎の甘露煮(シェフの実家の老舗の味)	350円	
・旬野菜のミネストローネ	350円	
・鴨のテリーヌ	500円	👉自然解凍のみ
・ミートソース	350円	
・ラムステーキ(ハニーマスタード)	1,050円	
・季節のポタージュ	350円	👉牛乳200CC加えて温める
・愛媛県産ブリのカマ(柚子胡椒風味)	580円	
・(数量限定)鹿のテリーヌ	500円	👉自然解凍のみ
・豚バラ肉のみそ煮	650円	
・ハチノスのトマト煮込み	680円	
・クレープシュゼット	550円	



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。

☆ 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。

レギュラーキッシュ以外に、2ヶ月ごとに、**限定キッシュ**を発売中。

◎ 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

◎ 5月 6月 ……スペアリブのキッシュ

上記の限定キッシュ いずれも 2,500円(税込)



◎ レギュラーキッシュ (年中販売) {
・ジャガイモベーコン 2,300円(税込)
・サーモンと白ネギ 2,600円(税込)

※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) 3,300円(税込)以上～
- ・Mサイズ(3～4人目安) 5,500円(税込)以上～
- ・Lサイズ(5～6人目安) 7,000円(税込)以上～

※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。



←会合などの集まりには個別でもご用意いたします。

(個別の場合 1人様2,200円(税込)以上～)

スープやパン、リクエストにもできるだけ応じます。→



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 3/27 4/10 4/24 5/8 5/22

ビストロ プティル出店情報＝臨時休業



- ★ 4/29 (祝金) 30 (土) 5/1 (日)、愛知牧場出店。
- ★ 5/4 (祝水) 杜の宮市出店。(当店は真清田神社境内、池の近く予定)
- ※5/2 (月) 臨時休業 5/3 (火) 定休日

シェフ…「すいません。ゴールデンウィークは、5/5 (祝木) のみ通常営業です。(;^_^)」

《シェフの活動紹介》

★毎年1回、近所の葉栗中学校1年生の職業選択の授業を担当しています。

今年から西成中学校からも依頼があり、伺いました。西成中学校は、コロナ禍学級閉鎖もあり、学校に伺ったものの、生徒には会えず美術室からリモート授業でした。(店からリモートでもよくない?)

下記の写真は、学校のHPからの物です。店内に生徒さんの感想を掲示しています。



3月13日(日) 1年夢講座感想【飲食店】



◆夢講座に来ていただいてありがとうございました。料理を作っているときには、相手の気持ちを考えて作るということを知り、料理で相手に笑顔にさせたいという気持ちが伝わってきました。自分もたまに料理をすることがあるので、そういう時は家族の気持ちを考えて作ると思います。また食べに行きたいです。本当にありがとうございました。

◆夢講座ではビストロプティルの方のお話を聞きました。特に心に残ったのは、好きな仕事に就くと楽しいし、続けられるというお話です。ビストロプティルは個人経営のお店なので他の店よりも大変なところは多いですが、その分、嬉しい言葉やお礼の言葉は自分に返ってくるので、やりがいがあると話されていました。どんなことにもチャレンジしてよい職業を見つけたいです。

西成中学校HPより、なぜか?ぼかしてる?

葉栗中学校HPより ⇒



プティル店内に生徒さんの感想掲示しています。

★この夏頃? YouTuberデビュー?

「138ひつじプロジェクト」の活動の一環で、YouTubeで、家庭で出来るラム料理3分クッキング企画。

まだまだ、打ち合わせ中ですが、詳しく決まりましたらお知らせします。お楽しみに!

☆ビストロ プティル 新人紹介



ネイルYu…「プティル 新人スタッフ Dさんと、Pちゃんを紹介します。今回はインタビューしてみます。」
新人D…「初めまして、シェフと食べ歩き友達のDです。昨年末から、ちょこちょこ手伝ってます。」
新人P…「初めまして、スタッフTの妹Pです。受験が終わって今年の2月中旬からお世話になってます。」
ネイルYu…「プティルで働いてみて、面白いと思ったことは？」
新人D…「お客様にシェフの兄弟かと思われま。す。(笑)いつも否定するけど、そろそろ兄弟にしとくか？」
新人P…「姉から聞いていたけど、本当にプティルスタッフは、シェフに餌付けされてる(笑)」
ネイルYu…「笑！私も… 驚いたことは？」
新人D…「フランス料理屋なのに、賄いで和食やパスタが出る。しかも知らぬ間にちゃちゃつと大盛りで！」
新人P…「まかないが、フランス料理じゃなかった。初めてのまかないは、オマール海老ラーメン！」
ネイルYu…「あれ美味しいよね。大好物。 ためになったことは？」
新人D…「ジビエの処理場見学と試食(鹿、猪、熊)会に、シェフに同行しました。」
新人P…「シェフとオーダーのやりとりは、フランス語を使うのでお姉ちゃんと覚えました。」
ネイルYu…「好きなことは？」
新人D…「食べるのが大好きです。たくさん食べるので、バイキング大好き！」
新人P…「お菓子を作るの好きです。バレンタインの時、シェフにオープン借りて焼き菓子つくりました。」
ネイルYu…「他に何か？ 伝えたいことありますか？」
新人D…「不慣れですけど一生懸命接客させていただきますので、よろしくお願いします。」
新人P…「姉から聞いていたけど、シェフの「夏目友人帳」熱がハンパない。財布まで…
あと、ネイルYuさん、髪が素敵です。どこでやっているの？」
ネイルYu…「これ(髪)？ 後で、紹介してあげるね。 こんなプティルですが、よろしくお願いします。」



☆プティルの新設備紹介！

◎食後の飲み物のサンプル、メニューが新しくなりました。



- ・スタッフTちゃんが、暇を見つけ、コツコツと数ヶ月かけて作りました。
シェフ…「前のサンプル10年以上使ってた。お茶の種類は変わってませんが、デザイン性が高くなりました。」

◎トイレがリニューアル！ 全自動になりました。



- ・コロナ禍、非接触の設備が推奨されているためリニューアルしました。
シェフ…「ご来店の際は、ご利用ください。常連のお客様には、
トイレ変わったと言いたいけど、食事中なので言えなくて。」