

"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48号

# プティル フォンデュ

〈ごあいさつ〉

少し汗ばむ季節になりましたね。

いつも当店をご利用ありがとうございます。

4/1より、テイクアウト商品の価格改定、5/1より店内飲食の価格改定(税込表示)

6/1よりディナータイムは、**完全予約制**(当日予約14時迄)とさせていただきます。

前日までにご予約頂いた方には、ささやかですがプレゼントをご用意致しております。

コロナも少し落ち着いてきて、イベント出店も増えてきました。ご予約お待ちしております。

毎年大人気 **7,8月限定**

## 『カナダ産 活オマール海老フェア』

活きているオマール海老をお見せしてから調理いたします。

(1日15食限定予約優先、7/1~8/31まで)



### ★オマール海老ランチ

- ・有機無農薬自家栽培サラダ
- ・本日のカップポタージュ ←今年から付きます。
- ・活オマールのレモングラス風味蒸し焼き(オマール半身)
- ・自家製パン、食後の飲み物付き

★オマールランチ+選べるデザート …3,600円(税込)

+ミニデザート …3,300円(税込)

デザート無し …3,000円(税込)

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。



### ★オマール海老ディナーコース

1匹使用した贅沢コース(ランチタイムの場合要予約)

- ・付き出し
- ・活オマールのサラダ、海老みぐどレッシング(オマール半身)
- ・本日のポタージュ
- ・活オマールのレモングラス風味蒸し焼き(オマール半身)
- ・本日のデザート
- ・自家製パン、食後の好きな飲み物

5,900円(税込)

その他の通常ディナー 気まぐれコース 3,500円(税込)、Bコース 5,800円(税込)もあります。

《シェフより》 ランチ、ディナー共通

**※オマール海老のグラタンも用意してます。**

コースに追加の場合2,200円(税込)

又は、メイン料理をグラタンに変えることも出来ます。(要予約)

オマール海老の出汁で作ったクリームソースで、プリプリの身と野菜をグラタンにしました。





ランチ、ディナーのメニューが新しく(おしゃれ)になりました! スタッフTちゃん制作

ランチメニュー *Dejeuner*

**Aコース**

付き出し

野菜たっぷりオードブル

旬の野菜を使ったポタージュ

本日のカッパスープ

メイン ※1品お選び下さい。

・本日の魚料理  
OR  
・牛肉のピネガー煮込み

手作りパン・小菓子

お好きなお飲み物

Aコース + 選べるデザート ……¥3,000

+ 本日のミニデザート ……¥2,700  
+ デザート無し ……¥2,400

5.6月のランチ

【おしゃれランチ】

【おしゃれランチ】

【おしゃれランチ】

【おしゃれランチ】

【おしゃれランチ】

ランチメニュー *Dejeuner*

**Bコース**

付き出し

野菜たっぷりオードブル

本日のカッパスープ

メイン ※1品お選び下さい。

・牛フィレ(国産)のステーキ  
OR  
・ラムのロースト  
OR  
・甘鯛の焼揚げ  
OR  
・鹿(高級産)のロースト

手作りパン・小菓子

お好きなお飲み物

Bコース + 選べるデザート ……¥3,900

+ 本日のミニデザート ……¥3,600  
+ デザート無し ……¥3,300

《ランチ》

☆企画限定ランチ(6月はスペアリブ)

限定ランチ+選べるデザート…2,800円(税込)

+ミニデザート…2,500円(税込)

デザート無し…2,200円(税込)

☆Aコース (メイン 魚 or 肉 小チョイス)

Aコース + 選べるデザート…3,000円(税込)

+ミニデザート…2,700円(税込)

デザート無し…2,400円(税込)

☆Bコース(牛フィレ、ラム、鹿、甘鯛からチョイス)

Bコース + 選べるデザート…3,900円(税込)

+ミニデザート…3,600円(税込)

デザート無し…3,300円(税込)

ディナーメニュー *Dinner*

**気まぐれコース**

付き出し

オードブル

魚料理

肉料理

手作りパン

お好きなお飲み物

デザート

基本料理はシェフの気まぐれ。  
付き出し、オードブル、魚料理(小)、肉料理(小)、デザート、が全てお任せスタイル。

★フイルが初めての方におすすめ。  
苦手なものは外すことが出来ます。

気まぐれコース ……¥3,500

ディナーメニュー *Dinner*

**Aコース**

付き出し

自家製スモークの盛り合わせ  
オードブル

メイン

・鶏モモ肉のコンフィ

OR

・本日の魚料理  
・ビーフステーキ

手作りパン・小菓子

お好きなお飲み物

お好きなデザート

Aコース ……¥4,500 (税込)

ディナーメニュー *Dinner*

**Bコース**

付き出し

お好きなオードブル

・フレンチクラッシュ揚げ  
OR  
・鶏肉  
OR  
・フィッシュのソテー  
OR  
・本日のポタージュ

メイン

・牛フィレ(国産)ステーキ  
OR  
・ラムのロースト  
OR  
・甘鯛の焼揚げ  
OR  
・鹿(高級産)のロースト

手作りパン・小菓子

お好きなお飲み物&デザート

Bコース ……¥5,800 (税込)

《ディナー》

☆気まぐれコース

3,500円(税込)

付きだし/オードブル/魚(小)/肉(小)/デザート

全てシェフのお任せコース

☆Aコース

4,500円(税込)

付きだし/オードブル/お好きなメイン/お好きなデザート

魚介のグイヤールが人気!

☆Bコース

5,800円(税込)

付きだし/お好きなオードブル/本日のポタージュ/

お好きなメイン/お好きなデザート

フオアグラ、ラム、鹿などもチョイスできる!

Dessert menu

人気No.1!

温かいチョコレートケーキ  
(フランス産 高級チョコレートを使用)  
※オーダーから1時間以上お待ちいただけます。  
※アレルギー対応はできません。

新刊限定!

ハチミツとアーモンドの  
冷たいスフレ

季節のフルーツとシャーベット

本日の盛り合わせデザート  
(ミニデザート/小菓子/シャーベット)  
※写真は一例です。

kids menu

お子様メニュー

《コース内容》

- 牛フィレ肉のミニステーキ (ケチャソース)
- 手作りパスタ (じゃがいも&人参)
- 本日のデザート 3種盛り合わせ

※¥300円で、カッパスープが付けられます!

¥2,800 (税込)

牛フィレ肉のミニステーキ  
ポタージュ・パン付き

¥600 (税込)

《コース内容》

- ミニサラダ
- 特製アラタン (ドリア ほか)
- 手作りパン 2種
- 本日のデザート 3種 盛り合わせ

※¥300円で、カッパスープが付けられます!

¥1,600 (税込)



☆季節のオリジナルソフトドリンク ↑

☆デザートも写真入りになりました。

☆お子様メニュー

2,800円(税込) / 1,600円(税込)



## ☆ 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。

◎ 6月 ……スペアリブのキッシュ

◎ 7月 8月 ……夏野菜とカレーミンチのキッシュ

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)



## ☆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。)



## ☆ “まかない食堂” 《プティルオリジナル冷凍食品》

- ・アングス牛(ガーリック醤油味) 950円 (全て税込)
- ・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(牛胃)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。

◎お買い求めは、プティルの営業時間内又は、プティルマルシェで購入できます。

## ビストロ プティル 出店情報

7/24(日) 若宮神明社〔夏越の神事 茅の輪くぐり〕16時～20時 出店

※7/24は、ランチタイム予約のみ営業

場所:〒491-0201 愛知県一宮市奥町堤下2-95  
TEL 0586-62-1968

★ラムゴロゴロステーキ、ラムハム、たこ焼き風冷たいプチシュー

約20店舗出店予定

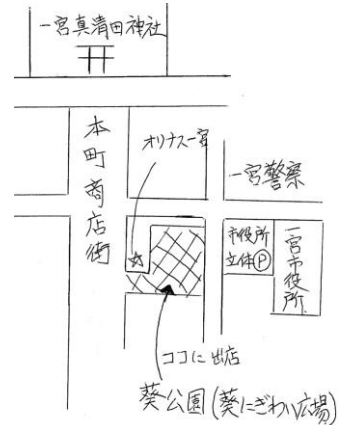


7/27(水)前夜祭～7/31(日) 一宮セタまつり 15時～20時 出店

※7/26(火)～8/2(火)まで連休させて頂きます。(通称プチルのバカンス)

★オリジナルラム料理、ホットサンド、おつまみセット

休憩所200席完備、トイレ近い、アルコール類等、約17店舗出店



## ビストロ プティル 最新情報

ポーセラーツ、吹きガラス作品展 販売中!

ポーセラーツとは・・・白磁にオリジナルデザインの絵柄をつけて、800℃で焼成してあります。  
電子レンジや食器洗機もご使用頂けます。

吹きガラスとは・・・1300℃で溶かしたガラスに色ガラスを巻きつけて作った作品。飾る  
飾る向きによって色々な模様が楽しめます。





# ネイリスト Yu ちゃんのここだけプティル裏話!

スタッフYu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。

## 【5月のとある日】

新人スタッフPちゃんの素朴な疑問?

スタッフP...「シェフって、野菜の育て方詳しいし(私のお父さん苗もらったりしてる)  
この前 マッサージ「ぞのさん」の各務原店の階段の手すりの取り付け工事やったり  
名古屋の喫茶店のメニュー提案と調理指導したり、このプティル新聞や  
「ぞのさん」のチラシの編集もやるから、何屋さんなの???

シェフ...「万事屋(よろずや)銀ちゃんって呼んで...」

スタッフP...「シェフ、銀魂(アニメ)知ってるんだ~」

シェフ...「いろいろやるけど、仏壇、仏具関係のことなら、スタッフDさんに相談してね。」

スタッフP...「えっ~、そうなんだ。お客様でも相談してもいいの?」

シェフ...「Dさんがいる時であればお気軽にご相談ください。宗旨 宗派問いません。」

スタッフD...「最近はお仏壇の処分、お片付けのご相談もありますよ。  
仏壇内の電気の配線張り替えとかも...」

シェフ...「この前、お客さんで同級生が来て、法事の食事の予約とか話していて、  
スタッフDさんも加わり 仏壇の話になり、  
「この店は仏(フランス)料理店だけあって 仏関係強いな。」って」

シェフ...「そう言えば、仏花のご相談は、お花講師Yさんにすると、枯れない仏花作れます。」

## 【6月のとある日】

シェフが「パチシュー」を作っていました。

ネイリストYu...「パチシュー作って、クリーム詰めて何するんですか?」



シェフ...「これに、チョコかけて、カスタードクリーム細くかけたら...」

ネイリストYu...「見た目は、たこ焼きじゃないですか?でも甘い! こんな事して何するの?」

シェフ...「7/24(日)の出店。若宮神明社で、限定販売!」

## 【6月のとある日】

今年も梅の季節がやって来ました。プティル農園にある梅の木から収穫し、シェフは1年分の梅ジャムを仕込みました。美味しいですよ。

↓業務用冷蔵庫パンパン

