

"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53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。

ご来店頂いた時に、お伝えきれなかった想いや、こだわり、さらにお客様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。

コロナも落ち着き、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。

LINE公式アカウントの登録、ご利用もよろしくお願い致します。

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、海老みぐドレッシング (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、ぷりぷりの身と野菜をグラタンにしました。



ピストロフティル LINE公式アカウント友だち増加中！



☆8つのメリット

- その1…登録時にオリジナルドリンク無料券がもらえる。
- その2…予約、問い合わせがそのままLINEで可能。
- その3…最新情報が届く。
例…企画ランチの案内
…マルシェのメニュー
…限定食材入荷の案内 など
- その4…ランチメニュー、ディナーメニューがすぐ確認出来る。
- その5…プティル営業、イベントカレンダーがすぐ確認出来る。
- その6…テイクアウトメニューの確認、そのまま予約出来る。
- その7…まかない食堂の動画が見られる。
- その8…プティルフォンデュ（プティル新聞）いつでも見られる。

☆シェフが教える登録方法（順番にたどれば出来る！）

① LINEの画面を開き、画面の下の



ホームを押し、ページを開く！

②ホームのページの右上の



←このマークを押し
（友だち追加のページ）

③友だち追加の上の真ん中



を押してこの新聞の左上のQRコードを読み込む。

④←左の様な画面が出てきます。登録完了。



←画面の下にこのようなボタンが出るので触ってみてね。

ここ押すとトーク画面に切り替わるよ。

シェフからのお願い

このLINE公式アカウントが、使いこなせていつも郵送する紙のプティルフォンデュ（新聞）を必要ない方は、トークから名前と郵送無しとお知らせください。
資源、コストカットにご協力お願いします。

☆ 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2,500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” 《プチ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(オニオンピネガー味) 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
- ・愛媛県産ブリのかま(柚子胡椒風味) 580円
- ・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、プチルの営業時間内又は、プチルマルシェで購入できます。

※地方発送も承ります。(独り暮らしに最適。ギフトにも…)

ビストロ プティル 出店情報

7/23(日) 若宮神明社〔提灯祭り〕16時～20時 出店

※7/23は、プティルマルシェは通常営業。店は臨時休業いたします。

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

★ラムチョップ炭火焼き、ラムハム、鹿のホットサンド、特製梅ソーダ

約20店舗出店予定

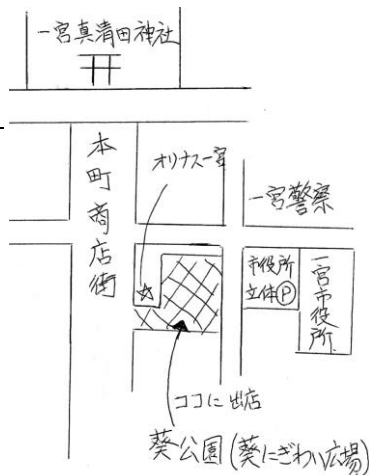


7/26(水)前夜祭～7/30(日) 一宮七夕まつり 15時～20時30分 出店

※7/25(火)～8/1(火)まで連休させていただきます。(通称プティルのバカンス)

★ラムチョップ炭火焼き、ラムハム、鹿のホットサンド、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



最新情報

9/3(日) まちの宮市出店(本町商店街、葵公園周辺)

11/3(金)4(土)5(日) 愛知牧場 ひつじフェスタ出店(日進市)

※11/3くらいおんマルシェ、11/3 地オリジナル! クラフトビールパーティー には出店しません。

11/11(土)12(日) 尾州フェス出店(一宮駅～本町商店街～真清田神社)

※尾州フェスは今年初めての開催。史上最大級のファッションフェスタ「東京ガールズコレクション(TGC)」が展開する、TGC地方創生プロジェクトをはじめ、アート、フード、ファッションイベントを同時開催し一宮市及び尾州産地を全国的にPRする企画です。

ネイリスト Yu ちゃんのここだけパティル裏話!

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。

今回は、パティル農園を紹介です。シェフが無農薬有機栽培で、野菜、ハーブを育てています。
 ・まず始めに畑の住人?(住鳥?)キジの雄が1羽います。こいつ、キュウリを皮を残して食べます。



↑贅沢な食べ方でしょ

←ジャガイモは、アンデスジャガイモ、きたあかりを栽培しています。



↑丸ズッキーニ

←サニーレタス



きぬさや→
スナップエンドウ→



↑種いろいろ



←収穫した マローブルー
カモミール、ミント

ラベンダー、ヴェルバーナを
ハーブティー用に掃除してます



ネイリストYu...「パティルのサニーレタス、キュウリ、ミニトマト大好き!」
 シェフ...「畑仕事手伝わず、食べるだけだね...」
 スタッフPちゃん...「ズッキーニ嫌い! 食感が濡れたティッシュ!」
 シェフ...「パティルでは、ズッキーニを濡れたティッシュと呼んでいます。笑!」

【6月のとある日】

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



【一部のお客様に朗報】

今シーズン パティル農園のレモンが不作で、2個しか収穫できず
 「レモンカード(パティル幻ジャム)」が作れず、何件か問い合わせ頂いていました。
 愛媛から無農薬レモン入荷しました。7月限定でレモンカード販売いたします。
 取り置きも承ります。マルシェでも販売いたします。お楽しみに。

