

"ピストロ パティル"を溶かしたら、こんな新聞出来ました。

第54号

# ピティル フォンデュ

〈ごあいさつ〉

お盆に台風直撃、体温越えの気温など、最近の異常気象が気になりますね。  
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、情報、さらにお客様からのご質問に少しでも多く、  
お答えできる場となり、よりピティルを身近に感じて頂ければ幸いです。  
コロナが落ち着き、イベント出店が増えております。ご予約お待ちしております。  
LINE公式アカウントで、営業時間外でも簡単にご予約出来ます。ご利用ください。

**9月、10月の限定ランチ** (1日15食限定予約優先、9/1~10/30まで)

## 鴨のコンフィーランチ



フランス南西部の伝統料理の1品。フレンチの調理法(コンフィー)で、  
鴨のもも肉を絶品に仕上げました。ジューシーで骨から簡単に外れます。  
有機無農薬自家栽培野菜もたっぷり使っております。

- ・有機無農薬自家栽培のサラダ
- ・本日のポタージュ
- ・鴨のコンフィーとたっぷり野菜
- ・自家製パン
- ・食後のお好きな飲み物

☆鴨のコンフィーランチ+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)

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。

予告

11月1日(水)~27日(月)まで

おかげさまで **21周年祭** (11月は出店が多いので期間長め)

〈周年限定ランチ〉 (通常のA、Bコースもあります)

魚介と野菜の海老クリームソースグラタン 2,200円(税込)

〈周年限定ディナー〉 (ディナータイムはこのコースのみになります)

5,800円相当のコース 4,300円(税込)

★さらに、期間中コース料理ご飲食の方、粗品プレゼント

# ビストロ フティルから **重要** なお知らせ

その1・・・フティルフォンデュ57号から（来年3月より）個別発送致しません。

**LINE公式アカウントに切り替えをお願いします。**

※紙の媒体は、店頭、マルシェ、出店時にはあります。そちらで受け取りを。

※どうしても紙が欲しい方、シェフにご相談ください。

その2・・・前日迄のご予約特典、約5年間やって来ましたが9月末で終了致します。

その3・・・公式LINEアカウントが10月よりパワーアップします。

お誕生日、記念日特典。その他限定クーポンなど企画



## 営業時間外でも簡単に予約出来る 公式LINEアカウント に変更を!

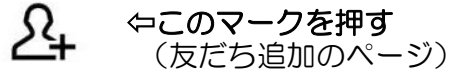
☆シェフが教える登録方法（順番にたどれば出来る!）

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

友だち追加



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。

## ☆ 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。

◎ 8月 … 夏野菜とカレーミンチのキッシュ

◎ 9月 10月 … 鴨のコンフィーキッシュ

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。)



お中元、お盆の帰省の手土産に たくさんのご利用ありがとうございました。地方発送いたします。

## ☆ “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、プチルの営業時間内又は、プチルマルシェで購入できます。



## ビストロ プティル 出店情報

9/3(日)、10/8(日) まちの宮市 11時~16時

※お店は臨時休業。プティルマルシェ通常開催。

★一宮市役所横 葵公園

10/22(日) のいりマルシェ (ファミリーノ北一宮)10時~16時予定

※お店は臨時休業。プティルマルシェ通常開催。

★ただ今 出店申し込み中。

11/3(金)、4(土)、5(日) 愛知牧場「ひつじフェスタ」10時~16時

※お店は臨時休業。

★日進市 愛知牧場 入場無料 駐車代500円 雨天でも大丈夫な黄色いテント内

11/11(土)、12(日) BISHU COLLECTION produced by TGC

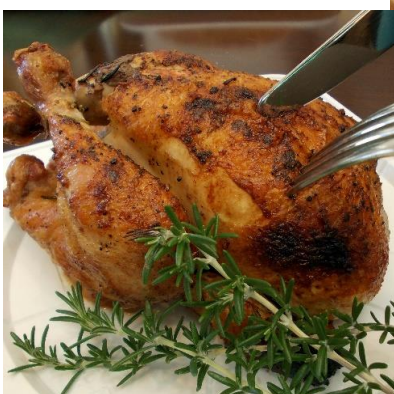
※11/12は、プティルマルシェ中止かも?、お店は臨時休業。

★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します。

## 次号(プティルフォンデュ55号)予告

今年もやります。クリスマスホームパーティーセット&和洋のおせち (新企画も)



# ネイリスト Yuちゃんのここだけパティール裏話!

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。

## 【7月の一宮七夕まつり出店】

去年も同じような事書きましたが、今年も連日の灼熱の中、出店を1人で準備したシェフ

シェフ…「だんだんラムチョップの売れる数が増え、予測が難しくなってきた。」

スタッフT…「5日間中、3日間は完売してましたもんね。」

シェフ…「うれしいけど、仕込みの調整が難しく、仕込みしながら出店はきついね。」

ネイリストYu…「暑いから、午前中の仕込み手伝いまーす。暑い無理…。」

シェフ…「体重が2日目、2kg減ったから期待したけど、3日目の朝に戻った!なーぜなーぜ?」

スタッフT…「シェフおかしい…? あの暑い中、炭の前で、ラム焼いてる!!!」



## 【たまには・・・フレンチのお話】

ネイリストYu…「フランス料理、パティールのこと教えて・・・」



シェフ…「フランス料理の調味料は、塩と酢しかないの。あとは、スパイス、お酒、野菜、乳製品とかで

味を組み立てるの。砂糖は、料理には、使わない。甘みは、お酒やタマネギなどの野菜の甘みのみ

その代わりにデザートで砂糖を使って、トータルのバランス取るの。日本料理は、料理にも砂糖を使うから

水菓子(果物)が食後なの。日本料理は、みそ、しょうゆのような万能調味料があるんだわ

だから、パティールでは、塩も3種類(原塩、焼き塩、塩の花) 酢も5種類使い分けてる

オリーブ油も4種類あるよ。」



ネイリストYu…「パティールのサラダドレッシング大好き!」

シェフ…「ドレッシングは、シェリービネガー、こめ油、オリーブ油、マスタード、しお、胡椒で出来ているんだ。

料理に使うお酒は、ワイン以外に、マデラ酒、ブランデー、ペルノ、ジン、ウォッカなど多

デザートにも、香りつけなどに各種リキュールやオ・ド・ヴァイを使ってるよ。」



ネイリストYu…「ワインと料理とか、ソースの合わせ方教えて!」

シェフ…「フランスは国土が大きいので、地方料理がそれぞれあります。その地方料理にはその地方で作られた

ワインが合うと言うのが、基本の考え方。料理も肉、魚、それ自体の骨でとった出汁をソースし、その食材に

かけ戻すが基本。あと例えば、鹿がベリーを食べて育ったら、ベリー系のソースが合うとか、全て理由が

あるんだ。その反面 何でも、バター、チーズの乳製品使えばうまくなり、口当たりが重くなれば、レモンか

ビネガーを加えるという、荒っぽい面もあるけどね。」



ネイリストYu…「へー、フランス料理のシェフみたい。詳しいね〜」

シェフ…「……………」

## 【シェフのつばやき】

9月のどこか予約状況を見て、お休みを頂きたいと思います。

昔ほど体力の回復が早くないので、夏の疲れを取りたいと思います。