

『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561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22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。今回号で、個別発送は終了いたします。LINE登録をお願いします。(無理な方はシェフまで)

1月、2月の限定ランチ(1日15食限定 2/29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)
- ・刺身用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

☆あわびランチ+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)

その他の通常ランチAコース2,600円 (税込) ~、Bコース3,500円 (税込) ~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

☆フォアグラランチ+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)

2024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 22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。

この「プティルフォンデュ」の個別発送は、今回で終了します。

LINE公式アカウントに切り替えお済ですか？

(無理な方はシェフまでご連絡を)

QRコードで、登録したら簡単なアンケートにお答えください。

アンケートの内容によって、届く情報、秘密の特典があります。

☆10個のメリット

- ・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…よくある質問
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。
- ・その9…FAQ（よくある質問）のリストがあり便利。
- ・その10…友達に紹介も簡単にできる。



★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…3,500円（税込）

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…4,500円（税込）

付き出し、オードブルの盛り合わせ、お肉又はパイベース、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…5,800円（税込）

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、好みのコースが組み立てられます。フォアグラは+500円）

冷凍のテイクアウト商品 **「まかない食堂」** 好評販売中！

◎ 年未年始に まかない食堂をご利用いただいたお客様の声

- ・一人暮らしの息子(娘)に発送してほしい。
- ・おせちも美味しかったけど、お正月助かりました。
- ・年未年始のおつまみに最高！鴨のテリーヌ、ハチノスのトマト煮込み。
- ・受験生の夜食に使ってます。温めるだけだから簡単！アングス牛丼お気に入り
- ・ブリカマ最高！下処理の必要なく手軽に食べられ おばあちゃん大喜び！
- ・ミネストローネにお餅を足して、朝食に。
- ・実家の両親は、魚とおからハンバーグがお気に入り。
- ・小学生の娘は、ラムステーキが大好きです。



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。

☆“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、まかない食堂シリーズ、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

1/28 2/11 2/25 3/10 3/24



☆期間限定キッシュにご注目！

※ご注文は2日前までに、引き取り時間ご指定ください。



◎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 2,800円(税込)



その他レギュラーキッシュ
(年中販売)

{ ジャガイモとベーコン 2,600円(税込)
サーモンと白ネギ 2,900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。)

☆営業について

定休日 : 毎週火曜日と第2月曜日(祝日の場合も休み)

ディナータイムは、完全予約制(当日予約14時迄) ランチも予約推奨

LINE公式アカウント、ホームページからのご予約は前日迄でお願いします。

お急ぎの場合は電話が確実です。

出店、出張料理で臨時休業の場合もございます。ご了承ください。

ビストロ プティル出店情報＝臨時休業

- ★ 3/3 (日) まちの宮市出店 11時～16時
一宮本町商店街& 蔡公園
- ★ 4/14 (かな?) (日) 若宮神明社 (若宮マルシェ) 出店 10時～15時
(一宮市奥町堤下二95)
※プティルマルシェは 通常開催!
- ★ 4/27 (土) 28 (日) 愛知牧場 (ひつじフェスタ) 出店
(日進市米野木町南山977)
※プティルマルシェは中止!
- ★ 5/4 (土) 杜の宮市 (真清田、本町周辺) 出店 (出店場所未定)

ネイリストYUちゃんのここだけプティル裏話!(その1)

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。

【11月のとある日】

プティルマルシェ (8時～9時) と出店 「のいいマルシェ」 (10時～15時) の日

シェフはどちらも準備をして、朝7時半にスタッフTちゃんとテントや出店荷物を、木曾川の「のいいマルシェ」会場に降ろし、スタッフHちゃんに、プティルマルシェの店番をさせ、両方を行き来してお店を運営した。

ネイルYU…「相変わらず、ギリギリを責めるよね～。過去の反省、学習能力ないよね。」

シェフ…「そろそろ歳考えないとね…。(笑)」

【12月のクリスマスの近い日】

シェフ…「今年の冬は、寒くなるのが遅く、根尾の猟師さんも鹿の猟が遅れているらしい。クリスマスで忙しくなっただからだと、取りに行っただけ時間が無くて困るなあ～」

そんな時に電話が鳴り、良い雌の鹿が獲れたと…。

スタッフP…「ついて行ってもいいですか? 見てみたい。」

シェフ…「いいけど、遠いよ、寒いよ、グロイよ。」

スタッフP…「大丈夫!」

岐阜県の根尾の山奥に到着!

スタッフP…「ゲロ寒い!! 空気がうまい! 鹿の臓器が湧き水にさらされ、綺麗! かわいい!」

猟師さん…「テン、イタチ、ハクビシン、アライグマが、飼っているニワトリ襲って、大変なんだわ!」

シェフ…「クリスマス終わった頃に、また鹿の猟 お願いします。いのししは?」

猟師さん…「まだ豚コレラの影響で、個体数が激減して、山でみかけないなあ～ 今シーズンはまだ無理だね。」

シェフ…「キッカあ。残念。」

なんとかクリスマスディナーまでに、鹿を捌き、フレッシュなお肉を提供できました。

【今年も怒涛のクリスマス】

スタッフP、スタッフH、スタッフTに加えTの友人Kまで巻き込んで、クリスマスランチ、ディナー、テイクアウトをこなした。

シェフは? というところ… 20時間労働 2日間、19時間労働1日間

シェフ…「座ったのは、お風呂とトイレの便座くらい。でもミスなくスムーズに出来た!」

ネイルYU…「昔よりは、マシになったよ。私がバイトはじめた頃は、廊下で寝てたし予約の時間に出来てなかった。」

シェフ…「うん。うん。成長した! 今度は歳を覚えてやろう。」

ネイリストYuちゃんのここだけプティル裏話!(その2)

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。

【12月のとある日】

スタッフPちゃんと仲のいいスタッフHちゃんに、シェフが真剣に相談した。

シェフ…「スタッフPちゃんのかわいいの基準がわからない。四角のステンレスポット、スペアリブの肉の断面、鹿の内臓など見て、かわいい! 共通点が見つからない…」

スタッフH…「あ〜、きれね。私もわからない。気にしない、気にしない。」

シェフ…「キウいえば、スタッフHちゃんは、なんでも“美味しキウ”だね。いっしょかあ〜?’’

スタッフH…「キウ キウ。(笑)」

【12月31日のおせち】

シェフ…「今年もたくさんおせちのご予約ありがとうございました。新企画“個別おせち”もなかなかの反応で喜んでおります。クリスマスだけでなく、年末まで仕事に追われました。」

スタッフTちゃん、スタッフPちゃんの協力の元、引き渡し時間13時ギリギリに完成しました。



↑1段目は和 (シェフ実家の味)

↓2段目は洋 (プティルの味)



↑新企画の「個別おせち」

【2024年1月のとある日】

シェフ…「スタッフTちゃんが、就職先が決まっていよいよ3月プティル卒業だね。最近 スタッフHちゃん、

ネイルYuちゃんが本業忙しくて、バイト入ってくれないし…。アルバイト (パート) 募集した方がいいかなあ〜」

スタッフP…「接客だけじゃなく、調理補助やハーブティー詰めや収穫、パソコン補助など色々やれて勉強にもなるし

飽きないですよ。まあきれより、まかないが一番魅力かな?’’

シェフ…「土、日含め週数回可能な方なら、今いるスタッフとシフト相談して組むので無理なくやれると思うけど、どうかな?’’

募集してみようか?’’



この春にスタッフ Tちゃんがプティルを卒業しますので、

アルバイト (パート) 募集! (高校生除く)

- 接客、掃除、調理補助、パソコン補助など色々な仕事させていただきます。
- テスト期間など、シフトは相談の上決めます。
- 時給1030円〜 試食やまかない付き
- 長期お考えの方歓迎! 土、日、祝を含め 週数回可能な方。

この春新生活を始める方、食に興味がある方、料理、テーブルマナーも学べます。

スタッフYu…「シェフのおやしギャグに付き合える方、食いしん坊、お待ちしております。(笑)

スタッフ全員 (歴代スタッフ全て) シェフに胃袋つかまれております。(笑)

シェフが自分でも気が付いていない個性を、引き出してくれます。(笑)そして

この本誌で紹介されるでしょう。一緒に仕事しませんか?’’