

"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57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、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、皆様のご来店を心より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たします。

## 3月、4月の限定ランチ(1日15食限定 4/29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

☆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)

Aコース 2,600円(税込)、Bコース 3,500円(税込)もあります。

## 5月、6月の限定ランチ(1日15食限定 7/1まで)



### スぺアリブランチ 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
- ・スぺ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

☆スぺアリブランチ+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)

Aコース 2,600円(税込)、Bコース 3,500円(税込)もあります。

〈予告〉7/3~ 7、8月は、毎年恒例 カナダ産活オマール海老フェア開催。

この「プチルフォンデュ」の個別発送は、終了しました。

## LINE公式アカウントに切り替えお済ですか？

(LINE「ライン」を使っていなくて発送ご希望の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…プチル営業、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…プチルフォンデュ（プチル新聞）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 プチ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）＋300円でカップポタージュ

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、プチ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）



この春にスタッフ Tちゃんもプチ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 Y u …「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？」

# ☆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。



◎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

◎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 2,800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、ポタージュなどもご用意できます。



- ・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。

Sサイズ28cm Mサイズ32cm Lサイズ38

※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～)

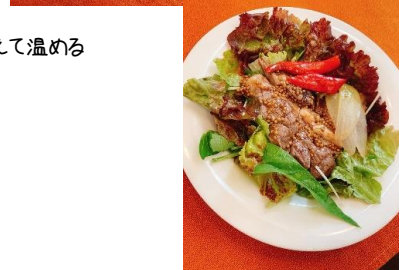
スープやパン、リクエストにもできるだけ応じます。→



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。)

## ◎ 大人気！ まかない食堂メニュー

- ・アンガス牛(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
- ・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
- ・愛媛県産ブリのカマ(柚子胡椒風味) 580円
- ・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



☞ 自然解凍のみ

☞ 牛乳200CC加えて温める

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。

※地方発送(送料別)も承ります。

※マルシェ、プティル営業時間、ご連絡頂ければいつでも購入可能です。

# ☆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、出張料理の予定もありますので、ご来店の際はご予約をお願いします。

## ビストロ プティル出店情報＝臨時休業

★ 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)

★ 5/4 (土) 杜の宮市 (真清田、本町周辺) 出店 (当店の場所は未定)



## ☆ “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

3/24 4/14 ~~4/28中止~~ 5/12 5/26 6/9 6/23



# 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。

## 【3/11、12 プティル連休の出来事】

3/12に シェフとスタッフP、スタッフT、Tの友人Kちゃんと毎年恒例、店内の大掃除&ワックス掛けを予定していた。しかしながら、3/12が降水確率100%の予報だったため、3/11に シェフ1人で、ワックス掛けを強行した。更に、同日畑も耕した・・・。(°Д°)



スタッフT・・・「1人で やったんですか？」

シェフ・・・「1人で ぼちぼち音楽聴きながらやろうとして、ヌマホ 店の玄関のタイルに落として壊してしまった・・・涙」  
「スタッフPちゃん、新しいヌマホにデータ移して欲しいんだけど・・・」

スタッフP・・・「私 そんなに得意じゃないですよ。私のは、お兄ちゃんにやってもらったし」

シェフ・・・「俺がやるよりは、はるかに早いからお願い！老眼で眼鏡外したり、はめたり大変だから。」

そして、事件はワックス掛け3日後（木曜日）に起こった！！

シェフ・・・「体が痛くて、微熱あり、食欲ない。調子悪い」

スタッフP・・・「シェフに知り合ってから、初めて聞いた。疲労？」

シェフ・・・「10年ぶりくらい、食欲ないの。熱も37度2分くらいで、感染症の熱でもないし、「ごのさん」に  
マッサージお願いして、睡眠とる。プティル新聞の発行遅くなっちゃうな〜。」

スタッフT・・・「実は私も水曜日の夜から、調子悪くて 何度も吐いて」

スタッフP・・・「私も頭が痛くて、気圧の変化が原因かも・・・」

シェフ・・・「えっ〜、みんなそれぞれ症状違って、調子悪いじゃん！ 病気まで仲良くなってもいいよ。」

そんな訳で、プティルフォンデュの発行が予定より 1週間遅くなりました。すいません。

## 【シェフのフランス料理豆知識】

デザートとプティフル（当店ではお茶菓子と言っています）の違い。

フランスの星がついているようなコース料理では、お魚料理とお肉料理の間にお口直しのシャーベット（グラニテ）が出て、メインの肉料理の後、チーズ、アーバンデザート（デザートの前の軽いデザート）  
グランデザート（大きいデザート）を食べ終わって、食後のお茶（コーヒーやハーブティー）が出て  
その時にプティフル（一口サイズの焼き菓子やチョコ）が正式な流れです。

当店では、これをやや省略して、デザートと食後のお茶、お茶菓子を同時に提供しています。

※何かシェフに聞きたいことがあれば、お気軽にお尋ねください。知らんと言うこともあります。（笑！）

**アルバイト（パート）募集！**（高校生除く）詳しくは別ページ参照