

「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 59号

# ピティル フォンデュ

〈ごあいさつ〉

今年も体温越えの気温、のろのろ台風など、近年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。

イベント出店、出張料理の機会が増えております。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、9/1~10/28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 ……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。

予告

11月7日(水)~25日(月)まで

おかげさまで 22周年祭 (11月上旬は東京出店のため)

〈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 2,400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 4,500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 プティル SNS の紹介

## ・LINE公式アカウント



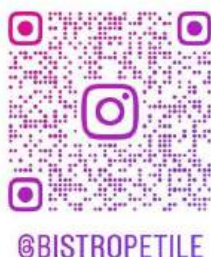
## ・公式ホームページ

<http://petile.jp/>

## ・Facebook

<https://www.facebook.com/bistropetile/>

## ・Instagram(ビストロプティル/いちのみやヒツジかい)



西洋厨房  
ビストロプティル  
**アルバイト  
大募集**

**未経験  
OK!**

**年齢・性別  
不問!**

**時給** 1030円～

美味しいまかない付き!

**仕事内容** 接客、掃除、調理補助、パソコン作業など

**出勤日** 火曜日と第2月曜日以外の平日・休日・祝日  
週複数回可能な方歓迎! シフトは相談の上決めます

**時間** 10:00～14:30/17:30～21:00

## ☆ 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。

◎ 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 2,800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 2,600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。)



地方発送いたします。お気軽にご相談ください。

## ☆ “まかない食堂” 《プチルオリジナル冷凍食品》

・アンガス牛(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)	430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

9/21(土)、ほのぼのまつり(さきがわ福祉会) 10時~15時

※お店は臨時休業。

★木曾川郵便局斜め前 & 木曾川文化会館

10/12(土)13(日) BISHU FES. マルシェ 10時~17時予定

※お店は臨時休業。プティルマルシェ中止。

★一宮駅前ロータリー周辺予定。

11/2(土)3(日) 東京中野セントラルパーク ひつじフェス

※お店は10/29~11/6まで臨時休業。

★一宮の織継(ひつじ文化)の情報発信に行ってきます。

## 次号(プティルフォンデュ60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

クリスマスは、シトロンヴェールのターキー、ローストチキン、ホタテと海老のクリームキッシュのセット  
さらに 野菜たっぷりオードブル、スモークチキン、カットキッシュ、大人気シュートレン

年末は、和洋楽しめるおせち、昨年からスタートした個別(プチ)おせち

ご案内もう少しお待ちください。



# 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。

## 【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…「昨年よりも七夕まつりの人出が少ない。暑いからだろうな。」

お客様…「シェフ日焼けした??」

シェフ…「本当は、ハワイ焼けとか言いたいけど…七夕焼け(笑)」

スタッフP…「この暑さで、倒れないだけでなく痩せないシェフはすごい!!」



## 【先号の続き シェフの不審な動き】

シェフ…「この度、“いちのみやヒツジかい”という市民活動団体を立ち上げました。なぜか会長になってしまい、面談等あり一宮市に登録いたしました。メンバーは、羊飼い(関市で飼っている) 獣医師、まちづくりコーディネーター、私 料理人の異色のメンバー構成です。」

ネイルYu…「何するの???’」

シェフ…「138ひつじプロジェクトのサポートや今年11月に東京中野で行われる”羊フェス”に出店し一宮のPR。一宮に羊がいる風景を作り、衣(繊維)、食、住(風景)羊で町おこし。 ”羊のことなら一宮”を目標した活動です。」

ネイルYu…「えっ! 羊さん一宮で飼うの???’」



シェフ…「来年春くらいから、とりあえずうちの畑(パティル農園)に時々遊びに来ないかと相談中。耕作放棄地の維持管理にも役立ち、刈り取った羊毛で、純一宮産の生地が出来る。」

一宮が周りから注目される町づくりを目指します。」

「お花講師のYさんの息子がロゴを作ってもらい、元スタッフTちゃんがリーフレット制作  
スタッフPちゃんがイラスト描き、元スタッフクーちゃんがHPやインスタを用意してます。」

ネイルYu…「私は、何かやることある?」

シェフ…「ロゴが出来たので、それを私の左手の爪にプリントしてみたい。」

ネイルYu…「やってみるけど、手洗い激しいからすぐ取れるかも?」

シェフ…「そっかあ~、じゃ~獣医師さんにやってもらおうかな(笑)」

ネイルYu…「ここ数ヶ月仕事終わってから、ミーティングが多いよね。獣医師さんパティルでよく見る」

シェフ…「そうなんだわ! 立ち上げ当初の予定より話がどんどん大きくなって、それぞれ専門分野があるから、スイスイ決まり 今まで1人で羊の事考えていた時より数倍スピード感がある。」

今まで1人じゃ踏み込まない世界も踏み込んで、自分でも幽体離脱しているんじゃないと思うほど  
物事が起こっていて、頭の中パニック。それで、このパティルフォンデュも遅れました。」



衣(地場産業織)



食(レストランなど)



住(羊のいる風景)



