

"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62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。イベント出店等が増えてきています。ご来店の際にはご予約お願いいたします。

LINE公式アカウントの登録、ご利用もよろしくお願いいたします。

## 3月、4月の限定ランチ(1日15食限定 4/30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 6/30まで)



### スペアリブランチ 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
- ・スペ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

☆スペアリブランチ+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〉7/2~ 7、8月は、毎年恒例 カナダ産活オマール海老フェア開催。

# LINE公式アカウント友達募集中!



マルシェの情報や限定メニューの案内、  
お誕生日特典、紹介特典などあります。

メニューの確認や、営業日の確認もすぐ出来る!

予約は、営業時間外でも送信OK。  
(返信は、ちょっと待ってね!)

## ★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) + 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、お肉又はピヤベース、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)



## ☆ “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

4/13      4/27      5/11      5/25      6/8      6/22

※マルシェは、少しでもお値打ちにするため お支払いは現金のみです。

※お取り置きも可能です。ご連絡ください。



# ☆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 3,000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 2,800円(税込)  
サーモンと白ネギ 3,100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) 3,500円(税込)以上～

・Mサイズ(3～4人目安)5,800円(税込)以上～

・Lサイズ(5～6人目安)7,500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2,800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。→

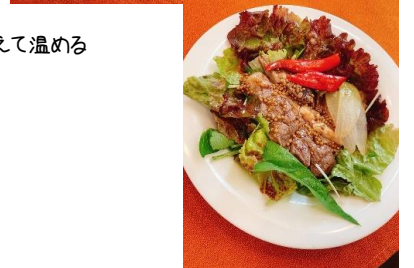
他に自宅で用意されるものを教えていただくと、バランスを考えメニュー提案いたします。

(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) 980円
- ・イベリコ豚(オニオンビネガー味) 780円
- ・鶏モモ肉のトマト煮込み 550円
- ・魚とおからのハンバーグ黒酢南蛮あん 550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 380円
- ・鴨のテリーヌ 500円
- ・ミートソース 380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 380円
- ・愛媛県産ブリのカマ(柚子胡椒風味) 600円
- ・豚バラ肉のみそ煮 680円
- ・ハチノスのトマト煮込み 700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

- ★ 4/5 (土) 6 (日) 愛知牧場 (ひつじフェスタ) 出店  
(日進市米野木町南山977) 10時~16時
- ★ 4/13 (日) 若宮神明社出店 10時~15時
- ★ 5/4 (日) 杜の宮市 (真清田、本町周辺) 出店 (当店の場所は未定)
- ★ 5/17 (土) 親子ほくほくイベント (森保染色) 10時~15時



市民活動団体  
いちのみやヒツジかい

## ☆イベント情報☆

会長=プティルシェフです。



いちのみやヒツジかい 主催  
第2回勉強会  
羊肉のお話と食べ比べ試食会  
~ラムからマトン 羊肉のあれこれ~  
☆完全予約制 (la、mail、Instagramより) ☆

いちのみやヒツジかい

- \*日時: 6月14日(土) 16時~
- \*場所: ビストロ プティル (一宮市高田北門27)
- \*会費: 3,000円 (ドリンク別料金)
- \*定員: 約15名
- \*対象者: 一宮市内に在住もしくは勤務している方で  
一宮ヒツジ文化創出に興味のある方  
(これに該当しない方は、お問い合わせください。)



内容



- 第1部 (30分) 羊肉のお話 (講師: ビストロ プティル 小島シェフ)  
(肉の部位毎のお話、ラムとマトンの違い、調理法の秘訣など)
- 第2部 (約90分) 羊肉の色々食べ比べ (調理実演) & 意見交換会

# 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。

## 【最近のシェフの観察日記】

とにかく最近のシェフのスケジュールは、「ミーティング」が多い。市民活動団体「いちのみやヒツジかい」のミーティングだ。パティールの夜の営業が終わってから、獣医師のT氏が週に3日ペースで来店する。

さらに、定休日には羊飼いのH氏も加わり、車で出かけている。

ネイルYu…「何?やっているの?」

シェフ…「昨年分の使用した経費で、補助金対象になるものを整理して請求書類作ったり、今年分の活動計画を立て、補助金申請書類を作成したり、今年から共催するイベントがあったり、出店依頼があったりで…」

「休みの日は、3人で羊を飼う場所の候補地を見に行ったり、JAを訪ね相談したり…いろんな事が同時進行で進んでいるから、パティール農園やっている時間が無いんだよ。」

ネイルYu…「パティール農園にヒツジが遊びに来るって言ってなかったけ?」

シェフ…「キウなんだわ。畑仕事 両親の手伝いも無くなって、現在完全1人では、今の面積 無理だから半分にしてヒツジさんが遊びに来て草食べてもらおうと…」

ネイルYu…「いいですね。」

シェフ…「それをやるにも、ハーブなどの引っ越しもしないと、ヒツジさん全部食べちゃうからその準備もある。」

ネイルYu…「外人さんに挨拶とか言ってなかった?」

シェフ…「キウそれはまた別の話、一宮活性化プラン協議会「138ひつじプロジェクト」からの依頼で、オーストラリア農業団体(約40名)の旅行で、一宮市の視察に立ち寄るので、今までの活動をスピーチして欲しい。」

ネイルYu…「えっ! シェフ英語できる???

シェフ…「英語全くダメだよ。もちろん通訳さんいるよ。でも説明するパワーポイント作らないかと思いついて、今パティールフォンデュ(新聞)作っている。」

ネイルYu…「これだけ、料理出ない話ってめずらしいわ。(笑)」

シェフ…「本業何? 副業 シェフ…かも???

## 【LINE友達限定メニュー 完売しました。】

2月の下旬に、長いこと輸入が止まっていたフランス産の鳩が10羽入荷しましたので、パティール公式LINEアカウントから、限定メニューの募集をしたところ、短時間で完売いたしました。ありがとうございます。

これからも、スポット食材入荷したらご案内いたします。おたのしみに。

何かクwestあれば、シェフに相談するのもありかも?

新人スタッフK…「食べてみたかったな～。もう10羽入荷しないかなあ～。食べたいお客様手上げて～」

## 【フォアグラランチを体験?堪能?】

前号で紹介した、新人スタッフKちゃん スタッフMさん、共にフォアグラを食べたことないということだ。

スタッフM…「温野菜のボリュームにびっくり!私、レバーが苦手なので 今まで避けてきました。ところが、あれ?

食べられる?美味しいかも?となり、温野菜と交互にフォアグラを楽しむと満足度が増しました。」

スタッフK…「温野菜に入っている自家製ベーコン美味しー。フォアグラもウマー。思い出すとまた食べたくなる味でした。お客様にお出しするときに、また食べたいなあ～と思いついています。(笑)」

スタッフD…「フォアグラおいしいよね～。パティールのフォアグラ 3～4枚食べられちゃうよね。」

スタッフM、スタッフK…「それは、無理。スタッフDさんだけ!(笑)」