



"ピストロ アティル"を溶かしたら、こんな新聞出来ました。

第64号

プティル フォンデュ

〈ごあいさつ〉

今年も体温越えの気温が続き、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、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、9/1~10/31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фи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います。

- ・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фи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+セレクトデザート …… 3,400円（税込）

+おまかせデザート …… 3,100円（税込）

デザート無し …… 2,700円（税込）

その他の通常ランチAコース 2,900円（税込）、Bコース 3,800円（税込）もあります。

予告

11月1日(土)～17日(月)まで

おかげさまで 23周年祭

〈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ン 2,700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)

6,400円相当のコース 4,900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 あれこれ紹介

・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/>

アンケートご協力お願いします!

QRコードを読み込んで

簡単アンケート
回答お願いします



皆様のお声を
お聞かせください

□コミットくん

・Instagram



いちのみやヒツジかい あれこれ紹介

23 羊毛の温もりに触れる、学ぶ、初めての糸紡ぎ。先着

いちのみやヒツジかい(運営:ビストロ プティル)

講師:轟田 友香



開催日時
9月27日(土)
13:00~14:30
15:00~16:30

ふわふわの羊毛の温もりを楽しみながら、糸になるまでの工程を学ぶワークショップ。初めての方でも安心してご参加いただけます。自分だけの糸を紡いでみませんか?

- 会場:ビストロ プティル(一宮市高田北門 27)
- 駐車場:有
- 対象:どなたでも大歓迎!
- 定員:各回 6名
- 持ち物:なし
- 材料費:500円

TEL:0586-53-6900

お申込み
申込受付時間 10:00~18:00
定休日:火曜、第2月曜
担当者:小島 克修

←滋賀県からスピニングの先生をお招きして
羊毛から糸を紡ぐ体験が出来る勉強会です。
興味のある方ご予約お待ちしております。



・Instagram



←先日(6/30) 中京テレビの
キャッチで紹介された動画が
見られます。
「お助けみやぞん」

@138HITSUJIKAI



☆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。



- ◎ 9月、10月…鴨のコンフィーのキッシュ
- ◎ 11月、12月…鶏コ"ボ"ウとキノコの和風キッシュ
- 上記の限定キッシュ いずれも 3,300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 3,100円(税込)
- サーモンと白ネギ 3,400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) 3,800円(税込)以上~
- ・Mサイズ(3~4人目安) 6,300円(税込)以上~
- ・Lサイズ(5~6人目安) 8,200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3,000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
・鴨のテリース	500円
・ミートソース	380円
・ラムステーキ(ハニーマスター)	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



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、アティール営業時間、ご連絡頂ければいつでも購入可能です。

ビストロ プティル出店情報

10/4(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。

★木曽川郵便局斜め前(さきがわ福祉会) & 木曽川文化会館 TEL0586-64-7378

10/13(日)若宮神明社 プチマルシェ出店 時間未定

※お店は第2月曜日で定休日

★一宮市奥町堤下2-95 TEL0586-62-1968

10/24(金)～26(日) 尾州サニット(お店で限定「ラムの食べ比べ」コース提供)

※お店は通常営業 ランチ、ディナーどちらも可能。予約制

★ラムのいろいろな部位、調理法を使って食べ比べができる特別なコース。 4,800円
ラムチョップ(ロース)、煮込み(もも肉)、唐揚げ(肩肉)、ハム(もも肉)、タンのスマーカー(舌)

11/8(土)9(日) BISHU FES. マルシェ 10時～17時予定

※お店は臨時休業。

★一宮駅前ロータリー西側に出店予定。



次号(プティルフォンデュ65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ケーキ、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、スマートチキン、カットキッシュ、大人気シュトーレン

年末は、和洋楽しめるおせち、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。

【8月のシェフ】

今年もセタまつり出店が終わり、シェフの日常が戻ってくるかと思いきや、8月の定休日全てに親子教室の予定を詰め込んでいた！　さすがに私も呆れた（笑）

商工会議所主催のまちゼミ（いちPO）で、

「138ひつじプロジェクト」企画の親子教室（ヒツジのメロンパン）と

「いちのみやヒツジかい」企画の親子教室（ヒツジケーキ）の講師をやるという無謀な挑戦。

シェフ…「夏休み期間中で、うちの定休日を利用しようとしたらこうなったんだ。」

ネイルYu…「お盆明け3連休予定していたから、休むかと思いまして3日とも親子教室なんて

8月のパティルの定休日6日間全部親子教室なんて、、、????」

シェフ…「やっぱりつかれるね～。畠が放置状態で、草ぼうぼう。」



ネイルYu…「まあ、多くの方に喜んで頂けたみたいで、よかったです。」

シェフ…「全てで参加親子総人数、380名くらいかな？これ毎年恒例になると きついな～。」

ネイルYu…「ほどほどにしないと本当に倒れるよ。美味しいまかない食べられ無くなると困る。」

シェフ…「そこの心配なの！（ºДº）」