



「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く、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、お伝えできなかった想いや、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＋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タン 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
回答をお願いします



皆様のお声を
お聞かせください



・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: 敷田 友香

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
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

開催日時
9月27日(土)
13:00~14:30
15:00~16:30

←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」



☆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…鴨のコンフィのキッシュ
- ◎ 11月、12月…鶏ゴ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

- ・アングス牛(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 ⑤自然解凍のみ
- ・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 ⑤牛乳200CC加えて温める
- ・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、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。

ビストロ プティル出店情報

10/4(土)ほのぼのまつり(きそがわ福祉会) 10時～15時

※お店は臨時休業。

★木曽川郵便局斜め前(きそがわ福祉会) & 木曽川文化会館

TEL0586-64-7378

10/13(月)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) 尾州サミット(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)、タンのスモーク(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、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 Yūちゃんのここだナプティル裏話！

スタッフYū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】

今年も七夕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P.O.）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のシェフ・・・「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Yū・・・「お盆明けの連休予定していたから、休むかと思いきや3日とも親子教室なんて

8月のナプティルの定休日6日間全部親子教室なんて、、、???」

シェフ・・・「やっぱりつかれるね〜。畑が放置状態で、草ぼうぼう。」



ネイルYū・・・「まあ、多くの方に喜んで頂けたみたいで、よかったね。」

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Yū・・・「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・・・「その心配なの！（°Д°）」