



『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 66号

プティル フォンデュ

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。

『ビストロプティル』もおかげさまで24年目に突入いたしました。

ご来店頂いた時に、お伝えし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。
公式LINEアカウント登録をお願いします。(無理な方はシェフまで)

1月、2月の限定ランチ(1日15食限定 2/28まで)



あわびランチ

- ・本日のオードブル (ミニポタージュ付き)
- ・刺身用あわびとたっぷり野菜の蒸し焼き
- ・自家製パン
- ・食後の好きな飲み物

☆あわびランチ+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。



3月、4月は大人気の『フォアグラランチ』

- ・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+セレクトデザート...3,700円 (税込)

＋おまかせデザート...3,400円 (税込)

デザート無し...3,000円 (税込)

2026年今後の企画ランチ予定 ... 5、6月 スペアリブ

7、8月 カナダ産 活けオマール海老

9、10月 鴨のコンフィ

11月 24周年祭

12月 クリスマスランチ

その他の通常ランチA Bコースもあります。

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/>



・X

<https://x.com/petilechef>



・TikTok

<https://www.tiktok.com/@petile2002>



・Instagram(ビストロプティル / 市民活動団体「いちのみやヒツジかい」)

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



<https://www.instagram.com/138hitsujikai/>



★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…3,900円（税込） +300円カップスープ追加

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…4,900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…6,400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）

☆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。



◎1月、2月 …レンコンとツナのキッシュ

◎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

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。

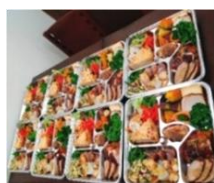


Sサイズ28cm Mサイズ32cm Lサイズ38cm

- ・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。)



☆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、出張料理で臨時休業の場合もございます。ご了承ください。

ビストロ プティル出店情報＝臨時休業

★ 3/8(日) まちの宮市出店 11時～16時
一宮本町商店街&蔡公園

★ 4/11(土) 12(日) 愛知牧場(ひつじフェスタ)出店
(日進市米野木町南山977)

※プティルマルシェ中止

★ 5/3(日) 杜の宮市(真清田、本町周辺)出店(出店場所未定)

《アトリエ プティル ご案内》



『ほぐし整体 ぞのさん』

肩こり、腰痛、疲れをリセットしたい方ご相談ください。

《営業時間 完全予約制》

●一宮本店（アトリエ プティル）

火曜日 10:00～19:30 (L.O18:00)

水・金曜日 10:00～21:00 (L.O19:30)

●各務原店 各務原市前渡東町3-108 AXISTレーニングスタジオ2階

月・木曜日 10:00～21:00 (L.O19:30)

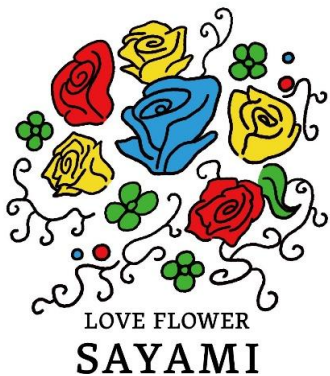
ご予約、お問い合わせは、携帯 070-8329-2569

《施術メニュー》

30分	3,000円
45分	4,000円
60分	5,000円
75分	6,000円
90分	7,000円
120分	9,000円
(いずれも税込価格)	



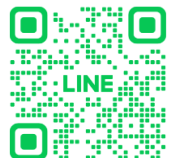
ファティマのLINEアカウントから、ご予約
お問い合わせが可能になりました。
お友達登録をお願いします。
Instagram随時デザイン更新中！



LOVE FLOWER SAYAMI

すべての人へ、お花の楽しさをお花はもちろん、リボン一つにまで
こだわった、他にはないオリジナルデザインの作品を、
リーズナブルな価格でお届けしております。

ご予約、お問い合わせは、
メール: loveflowersayami@
gmail.com



ネイリストYUちゃんのここだナプティル裏話！

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。

今回は、シェフのつぶやきのお相手をしてみました。

シェフ…「皆様のおかげで」、ビストロ プティルも23年を迎えました。スタッフKちゃんと同級生！

長いようであっという間だった。店のオープン当初のお客様は、9割くらいが私より年上でした。今では、7割くらい年下のお客様。」

YUちゃん…「私もバイトからだ」と10年以上たってる。(°Δ°)」

シェフ…「いろんなことチャレンジして、消えた事、残って続いている事あるなあ〜」

YUちゃん…「消えた事って何がある？」

シェフ…「コロナの影響で、138タワーパークでやっていた親子教室無くなったね、

ホシザキの営業所でやっていた料理教室、婚活パーティーもやってたなあ〜。」

YUちゃん…「続いている事は？」

シェフ…「1番は、プティルマルシェ。マルシェのきっかけは、出店するのに折りたたみテントを買ったから 他の活用方法として始めた。あとは、Yさんのお花教室20年以上かな？」

YUちゃん…「Yさんってプティルのご近所で、パートの募集で来て、ホールやってたって本当？」

シェフ…「本当だよ。履歴書見て、お花の資格がいっぱいあったから1年ホールでパートしながらお花教室企画したの。」

YUちゃん…「今じゃアトリエが お花で埋まっているね。笑！」

YUちゃん…「そう言えば、この3月でスタッフKちゃん 大学卒業で、就職ですね。」

シェフ…「そうなんだよ。川崎市に就職だから、全く会えないし、引っ越しあるから3月までバイト無理かも？」

YUちゃん…「プティルに入って1年ちょっと、せっかくなれてきたのに残念ですね。」

シェフ…「そうだね。就職、独り暮らし、一気に環境変わるけど頑張ってるよね。」

ということで、学生アルバイト募集します。土、日どちらかでも入れる方お待ちしております。



この春にスタッフ Kちゃんがプティルを卒業しますので、

アルバイト募集！ (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1140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YU…「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います。(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

この本誌に紹介されるでしょう。一緒に仕事しませんか？」