



“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、よりプティルを感じて頂ければ幸いです。
公式LINEアカウント登録お願いします。(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 鴨のコンフィー

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



・X

<https://x.com/petilechef>



・Instagram(ビストロ プティル)

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



・公式ホームページ

<http://petile.jp/>



・Facebook

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



・TikTok

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



・市民活動団体「いちのみやヒツジかい」

<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、お肉又はブイヤベース、お好きなデザート、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、お好きなオードブル、ポタージュ、お好きなメイン、お好きなデザート、食後の飲み物

（オードブル、メイン、デザートまで選択でき、お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。



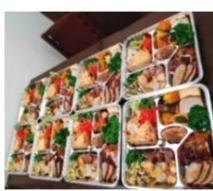
Sサイズ28cm Mサイズ32cm Lサイズ38cm

- ・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&葵公園

★ 4/11 (土) 12 (日) 愛知牧場(ひつじフェスタ)出店 ※プティルマルシェ中止
(日進市米野木町南山977)

★ 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》



ぞのさん

ほぐし整体

『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 AXISトレーニングスタジオ2階

月・木曜日 10:00～21:00 (L.O19:30)

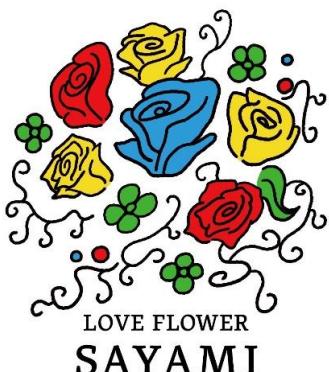
ご予約、お問い合わせは、携帯 070-8329-2569

《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



FLOWER.SAYA



ネイリストYuちゃんのここだけプロティル裏話！

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、ピストロプロティルも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。(△△)」

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り、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、プロティルマルシェ。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ちゃんのお花教室20年以上かな？」

Yuちゃん…「Yちゃんってプロティルのご近所で、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、引っ越しもあるから3月までバイト無理かも？」

Yuちゃん…「プロティルに入って1年ちょっと、せっかくなれてくれたのに残念ですね。」

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欲しいね。」

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ちゃんがプロ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やっていただきます。
- 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…「シェフのおやじ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おります。(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？」