



「ピストロ パティル」を溶かしたら、こんな新聞出来ました。

第67号

ピティル フォンデュ

〈ごあいさつ〉

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、よりピ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、ご利用もよろしくをお願いいたします。

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…3,700円(税込)

+ミニデザート…3,400円(税込)

デザート無し…3,000円(税込)

Aコース 2,900円(税込)、Bコース 3,800円(税込)もあります。

5月、6月の限定ランチ(1日15食限定 6/29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
- ・食後のお好きな飲み物

☆スペアリブランチ+選べるデザート…3,400円(税込)

+ミニデザート…3,100円(税込)

デザート無し…2,700円(税込)

Aコース 2,900円(税込)、Bコース 3,800円(税込)もあります。

2026年今後の企画ランチ予定 …7、8月 活オマール海老フェア
9、10月 鴨のコンフィーランチ
11月 24周年祭
12月 クリスマスランチ

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、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。



◎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 3,300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
- ・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



☞ 自然解凍のみ

☞ 牛乳200CC加えて温める

・数量限定“岐阜県産 鹿シリーズ” (テリーヌ、リエット、シチュー)

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。

☆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。

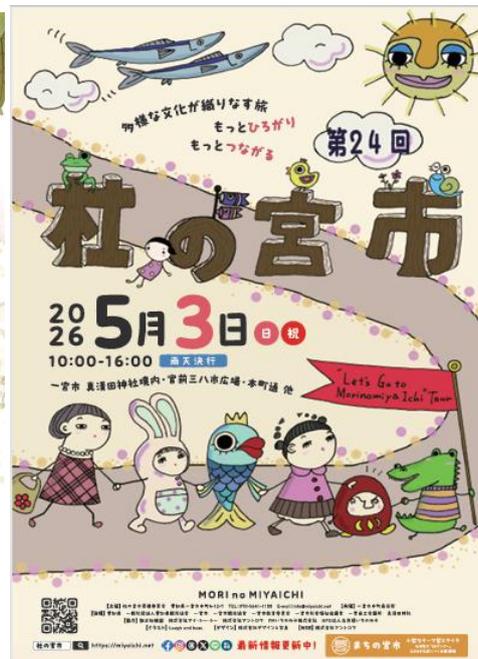
※出店、出張料理の予定もありますので、ご来店の際はご予約をお願いします。

ビストロ プティル出店情報=臨時休業

★ 4/11 (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) 10時~16時

★ 5/3 (日) 杜の宮市 (真清田、本町周辺) 出店 (当店の場所は未定)



今後の予定 (未発表情報)

- ★ 7/19 (日) 未定 若宮神明社
- ★ 7/23 (木) ~26 (日) 一宮セタまつり
- ★ 7/27 (月) ~7/29 (水) 商工会主催 「いちPo」 親子教室 ひつじのメロンパン
- ★ 8/17 (月) ~8/19 (水) 商工会主催 「いちPo」 親子教室 ヒツジケーキ
- ★ 11/3 (火) 商工会主催 「いちPo」 秋講座 羊飼いと学ぶひつじ文化入門
- ★ 11/10 (火) 商工会主催 「いちPo」 秋講座 羊肉の話と簡単料理教室

※ 「いちPo」の講座は、人気のため全て抽選になります。詳しくはシェフまで。



ネイリストYuちゃんのここだけプティル裏話!

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。

皆さん こんにちはネイリストYuです。新しいバイトさん [さんが仲間入りしました。まだ入って間もないので、インタビューは次回にします。フォアグラランチの感想聞いてみます。スタッフIさん…「初めまして、スタッフIです。プティルは お客として利用していて、パンからデザートまで全て美味しく、接客もとてもアットホームでお気に入りのお店でした。たまたま求人を見つけ、お世話になることになりました。よろしくお願いします。」

Yuちゃん…「私の大好きなフォアグラランチ、どうでした？」

スタッフIさん…「温野菜たっぷりでびっくり! 野菜が旨い! 自家製ベーコンも美味しーい。"フォアグラ"ってこんなに美味しんですね。今まで食べた "フォアグラ"って何だったんだろう? と思うくらい美味しかった。ちょっと苦手意識ありました。」

Yuちゃん…「でしょ。でしょ。私も初めてのバイトの日食べたの。懐かしい…」

シェフ…「4月末までなので、お見逃し無く。」

Yuちゃん…「4/11、12は愛知牧場の『ひつじフェスタ』出店だね。」

シェフ…「今回はいちのみやヒツジかい(市民活動団体)として、ビストロ プティル ひつじの隠れ家、農とヒツジ(羊飼い)が揃って出店するんだよ。

いちのみやヒツジかいの活動賛同、協力『チームヒツジ』もどんどん拡大してるよ。」

Yuちゃん…「繊維会社、飲食店、建築会社、広がってますね。私も入ってまーす。」

Yuちゃん…「5/3(日)は、一宮で最大イベント『杜の宮市』ですね。今年も出られる？」

シェフ…「きうきう。出店希望者が多くて、毎年厳しい審査を通過しないと出られないんだ。出店出来るのは、ひとつのステータスみたいなものなんだ。

去年は、読み間違えて、13時半に全て売り切れて、ゆっくり片付けた(笑)」

Yuちゃん…「もう一つ お客様には全く関係ない話なんですけど、2月に検定受けてたよね？」

シェフ…「うん! 2/22(日)猫の日 アニメ「夏目友人帳検定」が初めて行われ

オンライン受験しました。初級、中級とありましたが、ランチ営業の関係で、中級しか受験出来ませんでした。」

Yuちゃん…「シェフが好きな事 お客様も知ってるよね。本当にマニア検定だね。

忙しくてやり通す所は、凄い!」

シェフ…「お客様の小学生くらいの女の子が、夏目友人帳のぬいぐるみ見せに来てくれた。」

Yuちゃん…「で、検定はどうだったの？」

↑めっちゃ嬉しかった(笑)

シェフ…「1時間、100問で、めっちゃくちゃ難しかった。本編ストーリーと関係ない問題が多くてまだまだ私なんて、知ってるくらいのレベルで、歯が立たなかった…」

Yuちゃん…「結果は、いつわかるの? 自己採点したんでしょ？」

シェフ…「結果は、3月下旬頃。 自己採点したら、80点たぶん合格だと思う。」

