



'03年4月、虎の門に第2号店がオープン。九段下店同様、パリのビストロを再現する

Le Petit Tonneau

■るぶいとのー ■フランス料理 ■九段下

パリの街角に立つ ビストロを忠実に再現 異国情緒を体感したい

人気シェフであるフィリップ・バットン氏が、フランス人の手による本場のビストロを忠実に再現。店内には、フランスからもち込んだイスやテーブル、家具が配されている。

そんな粋な空間で味わえる、四季の素材を大事にしたフランス料理は、本格的ながら夜でもコースが2500円〜とリーズナブル。またどの料理も一皿のボリュームがあるため、3分の1の量でもオーダー可能なアラカルトでそれぞれにシェアする客も多い。

「小さな酒樽」を意味する店名のとおり、ワインの充実度にも定評がある。シャトーを訪ねて吟味した南フランスワインを直輸入しており、50種類ほど揃うほとんどの銘柄を、グラスで気軽に楽しむことができる。



1



2



3

1.半日煮込んだ肉に濃厚なソースが絡み、とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮3000円(写真手前)ほか 2.ワインレッドのファザードが目印。モーニングタイムはフランス人の客も多い 3.かわいらしいバスケットに入った自家製のパン。おいしい料理と一緒に



access

地下鉄九段下駅から徒歩1分

03-3239-6440

千代田区九段北1-10-2

九段アービル1F

◎8:00~10:30(土曜、祝日は休み)

11:30~17:30(ランチ・カフェ)

18:00~22:30

◎日曜 駐車場/なし 席数/45席

禁煙席/なし 個室/なし

予約/可 予算/昼1000円、

夜3000円~ サービス料/

10%(夜のみ) カード/可

メニュー/ランチ…本日のランチエ

クスプレス1000円、本日のプティ・ト

ノーランチ2000円 ディナー…ディ

ナーコース2500円、3800円、6000円

party data

収容人数…着席40名

利用時間帯…応相談

最低予算…応相談

メモ…(10名~40名)3500円

~、ビュッフェ(40名~70名)3000円

~、貸切り20000円(ルームチャージ)、

ウェディングコース6000円~