



↑オードブル、お魚料理orお肉料理を1品ずつチョイスできるビストロ・パリジャンコース（ディナー）¥2500。写真は手前から時計回りに、とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮、パン、ブルターニュ地方の定番料理、ムール貝の白ワイン蒸し、クリームスープ。グラスワインは¥500〜

↓南仏ワインはニースからピレネー山脈産まで約80種。約40種がグラスでいただける。ボトルは¥1800〜



**芳醇なワインとともに
気軽にフレンチを楽しむ**

気鋭のフランス人シェフ、フィリップ・バットン氏の人気ビストロ2号店が誕生。本格的なビストロの味、パリの雲曲気を日本で再現。アラカルト料理は、1/3の量でオーダーできるのがうれしい！

虎ノ門
ル・プチ・トンネー

LE PETIT TONNEAU

4/16 OPEN
ビストロ

menu data

エスカルゴのブルゴーニュ風(6個) … ¥1200
スキのカルパッチョ/バルメザン添え … ¥1800
フランスのお嬢ちゃんから伝えられた地産のソテー … ¥2600
温かいりんごのタルト … ¥1000

文部科学省
教育政策研究所
建設線
虎ノ門
新橋
みずほ銀行
LE PETIT TONNEAU
ampm

三郷区虎の門2-1-1 商船三井ビル1F ☎03-5545-4640
※8.00~10.30 (LO)、11.30~14.30 (LO)、14.30~18.00、18.00~22.30 (LO)
※日 80 ☎http://www.petittonneau.com

→天気の良い日は花がいっぱい飾られたテラス席へ。モーニングはクロワッサン ¥250、ビストロワレックファースト ¥550、ランチは ¥1000

