

# ENGLISH

# AERA

2003 SUMMER

臨時増刊 No.30  
7/20号 定価390円

***Business  
English  
for  
Survival***



A N i g h t o u t w i t h E n g l i s h

## LE PETIT TONNEAU TORANOMON FRENCH

オーナーのフィリップ・バットンさんはパリ生まれ。ロイヤルパークホテル「バラッツオ」の総料理長だった人です。虎ノ門店は4月にできた。古い仏映画のポスター、フランスから輸入したくすんだピンクとアイボリーのタイル、温かい木のテーブル。パリの人々が夜毎、友人や愛する人と語り合う、真のビストロの雰囲気に、ドレスアップする必要もないのです。バットンさんに「ル・プチ・トノーってどんな意味？」と聞いてみては？「フランスの小さな樽、って意味ですよ」という答えが返ってくることでしょ。南仏から輸入したワインのなかには、ここでしか飲めないものがある。そんなワインを手に、恋人と笑い合うひとときは、なにものにも代えがたい。そして、何よりシャンパン！ 店内に飾られた大きなシャンパンのボトルが、すべてを語っている気がするなあ。シャンパンは、人生を祝福する酒。生きていて良かった、ということ、愛する人と確認するためのお酒だから。

The owner is Philippe Batton who was head chef at Royal Park Hotel. He was born in Paris. His restaurant in Toranomom opened in April and is done out with old French film posters, matt pink and ivory tiles from France, and wooden tables. There is no need to dress up here; Le Petit Tonneau is a real bistro, the sort of place where parisiens might come each night with their friends or loved one. So what is the meaning of 'Le Petit Tonneau'? Mr. Batton replies, "It means 'a small barrel' in French." Among the wines imported from the south of France are some only available here. And of course champagne! The big champagne bottles decorating the restaurant seem to tell the story of Le Petit Tonneau perfectly. Champagne is the drink to enjoy with your paramour while celebrating the joy of living.



東京都港区虎の門 2-1-1 商船三井ビル1F  
03-5545-4640 <http://www.petittonneau.com/>

Photo: Aiko Suzuki



今後の誌面づくりの参考にさせていただくため、読者アンケートをいたします。こちらのURLへ！ 抽選で特製図書カード3000円分を30名様に！

<http://www.aeraenglish.jp/>

◇本誌の英文は、必ずしも日本語の逐語訳ではありません。