

A Magazine for
Life's Precious
Moments
01/06
\$ 5.10

NESPRESSO®

www.nespresso.com

Have a cup of coffee with ...

MICHEL COMTE

New Machines
New Design Cups
New Limited Edition

PURE INNOVATIONS

Nespresso Design Contest
Weekend in Barcelona
The Water Codex



“ネスプレッソが飲める素敵なお店” Vol.1

この度、いつもネスプレッソコーヒーをご愛飲いただいているお客様に、“ネスプレッソが飲める素敵なお店”を順にご紹介させていただくことになりました。

今回、皆様にご紹介するのは東京にある“LE PETIT TONNEAU (ル・プティ・トノー)”。

伝統的なフランスの味を大切に提供しつづけるフランス料理の一流店で、一歩お店に入ればそこはもうフランスそのもの。日本であることを忘れるほど、フランスのブラッセリーの雰囲気満たされています。本格的でありながら、決して高価すぎず、どなたでも気軽にご利用いただけるメニューは、どれも逸品。もちろん食後のコーヒーはネスプレッソ（ローマ）です。

ご家族で、また親しい友人や知人の方と一緒に訪ねてみてはいかがでしょうか。

お店の詳しい情報はこちらから。 <http://www.petitonneau.com>

“LE PETIT TONNEAU (ル・プティ・トノー)”



ル・プティ・トノー 虎の門店

〒105-0001 東京都港区虎の門2-1-1
商船三井ビル1F
Tel: 03-5545-4640
Fax: 03-5545-4641



ル・プティ・トノー 九段北本店

〒102-0073 東京都千代田区九段北1-10-2
九段アーケビル1F
Tel: 03-3239-6440
Fax: 03-3239-6450



ル・プティ・トノー 麻布十番店 (2006年5月上旬オープン予定)

〒102-0073 東京都港区麻布十番2-14-9
Tel: 03-3454-1075 Fax: 03-3454-1078



フィリップ バットン Philippe BATTON

1963年4月8日生まれ。フランス、パリ出身。
1979年 ラ・トゥール・ドゥ・モンレリで見習いをスタート。
1981年 ジョルジュ・サンクに移り、5年間務めたのち。
1987年 神戸ラ・バーグのシェフとして来日、一年間滞在。
1990年 再来日し、ロイヤルパークホテル、パラッツオのシェフを5年間務め。
1995年 渋谷のレストラン エブリーヌのシェフディレクターに抜擢される。
1996年 人気テレビ「料理の鉄人」で鉄人坂井氏に見事勝利をおさめる。
その後もTVや雑誌で大活躍する。
1998年 代官山にル・プティ・トノーを開店する。
2001年 九段下にル・プティ・トノーをオーナーとして開店する。
2003年 虎ノ門にル・プティ・トノーの2号店をオープンさせた。
2006年5月 麻布十番にル・プティ・トノーの3号店をオープン予定。

