

吉祥寺・井の頭公園でのお花見にもすすめ、春の旬の素材が楽しめるランチ・ディナーコース

レストランテ「プリミ・バチ」春のコースメニュー

提供期間：2026年2月5日（木）～4月12日（日）

東京・吉祥寺の井の頭公園を望むリストランテ「プリミ・バチ」では、2月5日（木）から4月12日（日）までの期間限定で、春の食材をふんだんに使った、お花見の季節にもおすすめの「春のコース」（ランチ／ディナー）を販売します。



美しい桜をイメージし、春の息吹を感じさせる食材を駆使しながら旬の味を最大限に表現したコースが、優雅なひと時を演出します。約500本の桜を有する井の頭公園に隣接、白を基調とした空間を優しいピンクやグリーンのインテリアが彩る、緑に囲まれた癒しの空間の中、伝統的なイタリア料理をベースにしながら時代に合ったライトな調理法や美しい盛り付けを取り入れた料理の数々で、春の訪れをお楽しみください。

■ リストランテ「プリミ・バチ」春のコース（ランチ／ディナー）販売概要

期 間：2026年2月5日（木）～4月12日（日）

提供時間：ランチコース 11:00～14:30（LO）／ディナーコース 17:00～20:30（LO）

価 格：ランチコース 3種 3,500円（※3/14～4/12の提供はありません）／4,800円／6,300円

ディナーコース 3種 6,300円／8,700円／12,000円

※いずれも価格は税込、サービス料別

店 舗：「プリミ・バチ」

武蔵野市吉祥寺南町 1-21-1 井の頭パークサイドビル 2F／TEL.0422-72-8202

■リストランテ「プリミ・バチ」店舗概要

住 所：東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-21-1 井の頭パークサイドビル 2F／TEL.0422-72-8202

ホームページ：<https://primibaci.com/>

■ リストランテ「プリミ・バチ」春のランチコース 内容

3,500 円（税込・サービス料別）※3/15～4/12 の期間での提供はありません

【INIZIO】 軽くスモークしたグリーンピースのスープ

【ANTIPASTO】

柔らかく煮た甲イカと赤玉葱のサラダ ラズベリーヴィネガー風味

または

帆立貝とサーモンのタルタル イクラ添え 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース (+500円)

【PRIMO PIATTO】

和牛と玉葱のラグー、ボロネーゼ スパゲティーニ

または

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ (+500円)

【SECOND PIATTO】

大山どりのロースト ジェノベーゼを添えて

【DOLCE】 本日のデザート

4,800 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】 軽くスモークしたグリーンピースのスープ

【ANTIPASTO】

水牛のモツツアレラチーズと苺のカブレーゼ 生ハム添え

【PRIMO PIATTO】

桜海老とルッコラのスパゲティーニ

または

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND PIATTO】

鰯の香草バターソテー季節の温野菜とバーニャカウダソース

または

国産牛ほほ肉のマルサラ煮込み トリュフの香り じゃがいものピュレとパルミジアーノ・レジャーノとともに

【DOLCE】 チェリーのタルト ジャンドゥーヤのジェラート添え

6,300 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】 軽くスモークしたグリーンピースのスープ

【ANTIPASTO ①】

真鯛のカルパッチョ フルーツトマトとハーブのピュレ

【ANTIPASTO ②】

葉玉葱とグアンチャーレのトルティーノ トマトのクーリーとレジャーノを添えて

【PRIMO PIATTO】

桜海老とルッコラのスパゲティーニ

または

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND PIATTO】

国産牛サーロインのタリアータ バルサミコソース

または

和牛フィレ肉のソテー トリュフ風味のソース (+2,000円)

【DOLCE】 莓のマリネを添えたピスタチオのジェラートとマスカルポーネクリーム ティラミス仕立て

■ リストランテ「プリミ・バチ」春のディナーコース 内容

6,300 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】 旬の一口

【ANTIPASTO】

水牛のモッツアレラチーズとフルーツトマトのカブレーゼ 生ハム添え

【PRIMO】

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND PIATTO】

シェフからのお魚料理

または

加藤ポークロース肉のグリル カポナータ添え

または

和牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き トリュフ風味のソース (+3,000円)

【DOLCE】 本日のデザート

8,700 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】 ホタルイカとバッカラマンテカート バーニャカウダソース

【ANTIPASTO ①】

帆立貝とサーモンのカルパッチョ

【ANTIPASTO ②】

ホワイトアスパラのカルボナーラ仕立てトリュフ風味

【PRIMO PIATTO】

仔羊のラグー 黒胡椒を練りこんだパッパルデッレ

または

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND PIATTO】

飛騨牛サーロインのタリアータ ウドのローストとゴルゴンゾーラのピュレ

【DOLCE】 莓のセミフレッド ホワイトチョコレートとライムのソース

12,000 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】 玉葱のムース キャビア添え

【ANTIPASTO ①】

本鮪中トロと蕪のサラダ仕立て

【ANTIPASTO ②】

フォアグラと無花果のテリーヌ 莓とビーツのソース

【PRIMO PIATTO】

桜海老とアサリ春野菜のリゾット

または

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【PESCE】

真鯛のソテー カラスミのソース

【CARNE】

和牛フィレ肉のソテー 箍のグリルとスカモルツアチーズ添え

【DOLCE】 リコッタチーズのトルティーノとブレッドオレンジのグラニータ

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp