

吉祥寺・井の頭公園を望むレストランで楽しむ聖なる記念日
レストラン「プリミ・バチ」2026 クリスマスコース（ランチ／ディナー）

提供期間： 2026 年 12 月 19 日（土）～ 25 日（金）
10 月 14 日（水）より予約受付開始

吉祥寺・井の頭公園に面したレストラン「プリミ・バチ」では、12 月 19 日（土）から 25 日（金）までの期間限定で、ランチ、ディナーと時間帯により内容を変えたクリスマスコースをご提供します。



「プリミ・バチ」ならではの、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コンセプトを基本に、ランチではライトなボリュームながら、高級感と華やかなプレゼンテーションで魅せるコースを、ディナーでは飛騨牛フィレ肉やフォアグラ、オマール海老などの豪華素材を織り込んだフルコースをご用意しました。カッパルでのご利用はもちろん、ご友人やご家族とのお食事など、シーンや時間帯に合わせて、年末の一大イベントを聖なるひと時へと誘うスペシャルなコースをお楽しみいただけます。

■ レストラン「プリミ・バチ」クリスマスコース「Natale 2026」販売概要

提供期間： 2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）

※2 時間制（予約時間の設定がございます。詳細は店舗までお問い合わせください。）

名称・価格： ・ クリスマスランチコース … 8,900 円 / 乾杯スプマンテ付 9,600 円
・ クリスマスディナーコース … 16,500 円 / 乾杯フェラーリ ペルレ・ビアンコ付 19,100 円
※価格は全て税込・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

営業時間： ランチ 11:00～14:30（LO） / ディナー 17:00～20:30（LO）

予約方法： 公式 HP 内 Reservation ページよりご予約ください。

<https://www.tablecheck.com/shops/primibaci/reserve>

公式 HP： <https://primibaci.com/>

■ リストランテ「プリミ・パチ」 クリスマスコース「Natale 2026」 内容

<クリスマスランチコース>

8,900 円 / 乾杯スパマンテ付 9,600 円 (税込・サービス料別)

【INIZIO】

塩鱈とジャガイモのピュレとバーニャカウダ

【ANTIPASTO】

帆立貝のカルパッチョ ジェノベーゼ添え

【PRIMO PIATTO】

キタツラ ホロホロ鳥とゆり根のラグー トリュフ風味

または

タリオリーニ ズワイガニ、ワタリガニのトマトクリームソース

【PESCE】

天使の海老のソテー レンズ豆とトマトのスープ仕立て

【SECOND】

飛騨牛サーロインのタリアータ ハーブとマスタードのソース

【DOLCE】

ラズベリーとバニラ、ピスタチオのジェラートを詰めたクリスマスケーキ“パネトーネ” ジェンドウヤソース



※写真はイメージ

<クリスマスディナーコース>

16,500 円 / 乾杯フェラーリ ペルレ・ビアンコ付 19,100 円 (税込・サービス料別)

【INIZIO】

帆立貝とサーモン、寒ブリ、鮑のタルタル キャビア添え 聖護院蕪のピュレと柑橘の風味

【ANTIPASTO】

フォアグラのテリーヌ 無花果とマディラ酒のマルメラータと共に

【MINESTRONE】

野菜のミネストローネ 甘鯛のうろこ焼きとジェノベーゼ

【PRIMO PIATTO-1】

ゆり根とカラスミのリゾット

【PRIMO PIATTO-2】

サフランを練り込んだタリオリーニ オマール海老とズワイガニ、ワタリガニのトマトクリームソース

【SECONDO PIATTO】

飛騨牛フィレ肉のソテーとラディッキオタルディーボのグリル トリュフ風味のソース

【DOLCE】

シャンティクリームを重ねたイタリアのクリスマスケーキ“パンドーロ” イチゴのマリネとピスタチオのジェラート

【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