

Primi Baci

RISTORANTE

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」2022 クリスマスコース（ランチ／ディナー）

提供期間：2022年12月21日（水）～25日（日）
11月1日（火）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21日（水）から25日（日）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時代にあ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、ランチにおいてはライトなボリュームでの構成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、ディナーにおいてはオマール海老やフォアグラ、飛騨牛サーロインなどの豪華素材を惜しげもなく使用しフルコースをご用意しました。ランチ、ディナーでの展開ですので、カップルだけでなく、ご友人、ファミリーなどご利用シチュエーションや時間帯を問わず、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」2022 クリスマスコース 販売概要

期 間：2022年12月21日（水）～25日（日）

※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。）

※12月23日（金）～25日（日）の期間はクリスマスコースのみの提供となります。

名称・価格：・ランチコース …「クリスマスランチコース」6,700円 / 乾杯シャンパン付 8,700円

・ディナーコース …「NATALE 2022」乾杯シャンパン付 15,000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 月～金 11:00～14:30 (LO)、土・日・祝 11:00～15:00 (LO)

ディナー 17:00～21:30 (LO)

公式 HP： <http://www.primibaci.com>

【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

■ リストランテ「プリミ・バチ」 クリスマスコース内容

<クリスマスランチコース>

6,700 円 / 乾杯シャンパン付 8,700 円 (税込・サービス料別)

【INIZZIO】

イエローパプリカのポタージュ バーニャカウダ風味

【ANTIPASTO】

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

【PRIMO PIATTO - 1】

ポルチーニ茸とリコッタチーズのラヴィオリ トリュフ風味のソース

【PRIMO PIATTO - 2】

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND】

飛騨牛サーロインのタリアータ バルサミコ酢のソース

【DOLCE】

シャンティクリームを詰めたイタリアのクリスマスケーキ“パンドーロ”

イチゴのパッシートマリネとピスタチオのジェラート



<クリスマス・ディナーコース「Natale 2022」>

乾杯シャンパン付 15,000 円 (税込・サービス料別)

【INIZZIO】

ストラッチャテッラとキャビアの小さなタルト シブレットの風味

【ANTIPASTO】

アワビと帆立貝、寒ブリ、ノルウェーサーモンのマリネ

聖護院かぶのピュレとフルーツマトのケッカソース

【MINISTRONE】

イエローパプリカのポタージュ

甘鯛のうろこ焼きとバーニャカウダ

【PRIMO PIATTO】

サフランを練り込んだタリオリーニ

ヴェルモット酒香る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

【SECOND】

飛騨牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き

ラディッキオタルディーボのグリル添え

黒トリュフのソース

【DOLCE】

シャンティクリームを詰めたイタリアのクリスマスケーキ“パンドーロ”

イチゴのパッシート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