

イタリア料理のエッセンスをお重に詰め込んだ「プリミ・バチ」ならではの「おせち」をご家庭で

リ스토랑テ「プリミ・バチ」

2025年新春「イタリアン プレミアムおせち」予約販売

ご予約受付：2024年11月1日（金）～12月20日（金）

店頭お渡し：2024年12月30日（月）または31日（火）

吉祥寺・井の頭公園に面したリ스토랑テ「プリミ・バチ」では、お正月、ご家族での団らんにふさわしい、イタリアンレストランならではのこだわりを詰め込んだ洋風おせち二段重を、事前のご予約、30セット限定にて販売、11月1日（金）より予約受付を開始します。



2025年新年、「プリミ・バチ」が用意した「イタリアン プレミアムおせち」は、シェフ・宇賀神崇が自ら素材を厳選、店舗で一品一品丁寧に調理したアイテムを、彩りも豊かに二段重に盛り込んだ、特製おせち。一年の始まりを飾る、日本の伝統料理を大胆に解釈し直し、イタリア料理のエッセンスをお重に詰め込んだ、「プリミ・バチ」ならではの「おせち」となっています。家庭では出せない本格イタリアンレストランの味をご家庭でお楽しみください。大切な人とおせちを囲み、幸せをわかちあう。そんな特別な時間を「プリミ・バチ」の特製おせちが演出します。

■リ스토랑テ プリミ・バチ 2025年新春「イタリアン プレミアムおせち」販売概要

価格：35,000円（税込）30セット限定

内容：2～3名様用 二段重（全15アイテム）

お渡し：2024年12月30日（月）または31日（火）11時～17時 ※店頭でのお渡しとなります。

ご予約：ご予約限定での販売となります。

11月1日（金）～12月20日（金）の期間中、店頭／店舗電話／[メール](#)よりお申し込みください。

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 11:00～15:30（14:30 LO）

ディナー 17:00～22:00（20:30 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

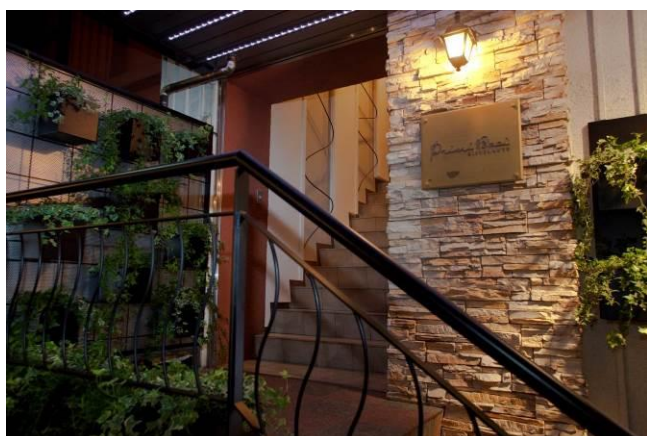
■ リストランテ プリミ・バチ 2025 年新春「イタリアン プレミアムおせち」 内容

<一の重>

- ◇ 鮑のヴァポレー
- ◇ 大山どりのガランティーナ
- ◇ 黒胡椒をまぶした鴨肉のロースト
- ◇ スモークサーモン
- ◇ 手長エビのカポナータ仕立て
- ◇ トマトとモッツアレラチーズサラダ
- ◇ 自家製ピクルスの盛り合わせ
- ◇ オリーブの盛り合わせ
- ◇ 栗の煮込み

<二の重>

- ◇ 和牛モモ肉のローストビーフ
- ◇ チーズの盛り合わせ
- ◇ イベリコ豚舌と椎茸のテリーヌ
- ◇ 海老の香草ポイル
- ◇ フォアグラとイチジクのテリーヌ
- ◇ 生ハムとサラミの盛り合わせ



【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