

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」2024 クリスマスコース（ランチ／ディナー）
提供期間：2024年12月20日（金）～25日（水）
10月21日（月）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20日（金）から25日（水）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」2024 クリスマスコース 販売概要

期 間：2024年12月20日（金）～25日（水）
※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。）
※21日（土）・22日（日）・24日（火）・25日（水）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 … 12,500円（乾杯シャンパン付）
・ディナーコース … 18,000円（乾杯シャンパン付）
※価格は全て税・サービス料込

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）

公式 HP： <https://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>

乾杯シャンパン（フェラーリ ペルレ・ビアンコ）付 12,500 円（税・サービス料込）

【INIZIO】

レンズ豆のスープ ローズマリーの風味と軽く炙ったサルシッチャとともに

【ANTIPASTO】

七面鳥と大山どりのガランティーナ
ブラッドオレンジ風味のバルサミコソース

【PRIMO PIATTO】

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

【PESCE】

寒鰯のグリル ジェノベーゼとカポナータ添え

【SECOND】

飛騨牛サーロインのタリアータ トリュフ風味のソース

【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” ジャンドウヤソース



※写真はイメージ

<クリスマス・ディナーコース「Natale 2024」>

乾杯シャンパン（フェラーリ ペルレ・ビアンコ）付 18,000 円（税・サービス料込）

【ZUPPA】

ゆり根のスープ カラスミの風味を添えて

【ANTIPASTO-1】

帆立貝とサーモン、鮑、寒鰯、本鮪中トロのタルタル 聖護院カブのピュレとキャビアとともに

【ANTIPASTO-2】

フォアグラと無花果のテリーヌ トリュフ添え
煮詰めたマディラワインとヴィンコットのソース

【PRIMO PIATTO】

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

【PESCE】

甘鯛のうろこ焼き レンズ豆のソース ローズマリー風味

【CARNE】

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
パルミジャーノ・レッジャーノの薄切りと焦がし玉葱のソース

【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” イチゴのマリネとイタリア産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