

東京・吉祥寺の井の頭公園を望むレストラン「プリミ・バチ」がトマト尽くしのランチコースを販売

夏の旬素材を楽しむ『トマトフェア』

販売時期：2016年7月1日（金）～8月31日（水） ランチタイム限定

東京・吉祥寺の井の頭公園を望むレストラン「プリミ・バチ」では、7月1日（金）から8月31日（水）までの期間限定で、夏の代表食材・トマトをテーマに、前菜からデザートまで全てトマト尽くしの彩り豊かなコースメニュー（4,500円・税別、お土産付き）を販売します。

イタリアンといえばトマト、といっても過言ではない定番食材・トマトは、低カロリーでさまざまな栄養成分が豊富な健康野菜。美肌効果や風邪予防に役立つビタミンC、老化を抑制するビタミンE、塩分の排出を助けるカリウム、腸内環境を整える食物繊維などをバランス良く含んでいます。そんな美容にも効果的、且つみずみずしさの代名詞ともいえるトマトを使用したメニューの数々に、プチトマト栽培セットのお土産までついたヘルシー＆贅沢なランチコースとなっています。

井の頭公園の緑に癒されながら、清涼感溢れるヘルシーランチコースで夏のひと時をお楽しみください。



■プリミ・バチ『トマトフェア』販売概要

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）

期間：2016年7月1日（金）～8月31日（水）

月～金 11:00～14:30 L.O. / 土・日・祝 11:00～15:00 L.O.

料金：お一人様 4,500円（税・サービス料別）

内容：トマトを用いたコース（※プチトマト栽培セットのお土産付き、詳細は次ページにてご覧いただけます）

【本件に関するお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp 玉城 j-tamaki@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階

TEL: 03-3470-5307 / FAX: 03-3479-0256

プリミ・バチ トマトフェア ランチコースメニュー

お一人様 4,500 円（税・サービス料別） 7月1日～8月31日

■ スープ ■

ダッテリーノトマト種とブラッドオレンジのスープ

■ 前菜 ■

軽く炙った飛騨牛サーロインとよくけんトマトのカルパッチョ 北緯 40 度大西ハーブ農園のハーブサラダとバルサミコソース

■ パスタ ■

フルーツトマト“アメララ”の冷製フェデーリニ ジェノベーゼ添え

■ メインディッシュ ■

牛フィレ肉のソテー オレガノとフレッシュトマトのソース 焼スカモルツァチーズのせ ピッツァイオーラ風

■ デザート ■

フルーツトマトのコンポート ベルガモット風味のマチェドニアとモスカートのジュレ添え

■ お土産 ■

「プリミ・バチ」ロゴ入り缶入り プチトマト栽培セット

■ 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

営業時間 : ランチ 11:30～14:30 L.O (土・日・祝 11:30～15:00 L.O)

ディナー 17:00～21:30 L.O

ホームページ : <http://www.primibaci.com>

