

# Primi Baci

R I S T O R A N T E

吉祥寺・井の頭公園を望むレストランでワインメーカーズディナー  
**レストラン「プリミ・バチ」 フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ**  
**ワインメーカーズディナーを開催**

開催日時：2019年6月26日（水）18:30～



吉祥寺・井の頭公園を臨むレストラン「プリミ・バチ」では、6月26日（水）に、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ（以下、フェウディ社）とのワインメーカーズディナーを20名様限定で開催（10,000円／6皿と5杯のワインペアリング付／税・サ込）します。

フェウディ社は、2013年イタリアソムリエ協会「ベスト・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に選出されるなど、世界中で非常に高い評価を受けています。当日は、フェウディ社の輸出担当マネージャーであり、15年以上にわたりワインビジネスに携わるワイン・エキスパートであるアンドレア・ファビアーノ氏が来日、ワインペアリングについてのセミナーを同時開催いたします。

「プリミ・バチ」は、伝統的なイタリア料理をベースに、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を提供し、1997年の開業から約22年にわたって幅広くイタリア料理ファンの間から支持を集めています。今回のワインメーカーズディナーにおいても、シェフ・宇賀神崇（うがじん たかし）が、ワインと共に楽しんでいただくため、一皿一皿を特別に創作しました。

## ■レストラン「プリミ・バチ」フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ ワインメーカーズディナー概要

価 格：10,000円・税サ込

日 程：6月26日（水）18:30～ 20名様限定

内 容：全6皿からなるコース料理と5杯のワインペアリング

フェウディ社輸出マネージャー アンドレア・ファビアーノ氏によるワインセミナー

店 舗：レストラン「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

予約方法：お電話（0422-72-8202）、または、下記専用サイトより、事前申し込み制にて受付

予約サイト：<https://primibaci.peatix.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

## <レストラン「プリミ・バチ」 フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ ワインメーカーズディナー>

日程： 6月26日（水）18:30～

価格： 10,000 円（税・サ込）

### ワインメーカーズディナーコース

#### 【AMUSE】

ストラッチャテッラ キャビア添え

#### 【ANTIPASTO】

帆立貝とサーモンのタルタル  
西洋ワサビ風味のヨーグルトソース

#### 【PASTA①】

冷製カッペリーニ ペスカトーレ  
（魚介のパスタ）

#### 【PASTA②】

ずわい蟹と渡り蟹のタリオリーニ

#### 【MAIN】

牛サーロインのタリアータ、ルッコラ添え、  
バルサミコ酢のソース

#### 【DOLCE】

茄子と無花果のミッレフォーリエ  
ヴァンコットとヨーグルトのソース

### フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ

#### ワインペアリングメニュー

##### ① ドウブル・ファランギーナ

きめ細かい泡。強く濃厚なアロマ。植物の根、  
生姜、豆類、ナッツなどの味わいを連想させます。

##### ② ピエトラカルダ

採れたてのフルーツ、新鮮なカモミールの花、  
アカシア蜂蜜などの複雑な香り。

##### ③ クティッツィ

フルーティーな香り。  
洋ナシや新鮮なグリーンプラムの香り。

##### ④ セッロチエロ

小さい白いお花やフルーツ、  
トロピカルライム、リンゴなどの香り。

##### ⑤ タウラージ

ワイルドチェリー、シナモン、ナツメグ、バニラ、  
アニスなどの香り。

### ■フェウディ・ディ・サン・グレゴリオとは

イタリア・カンパーニア州イルピーニア地方に 1986 年に創業しました。  
火山灰を多く含む石灰質土壌が生み出す重厚な赤ワイン、冷涼な気候が生み  
出す卓越した白ワインとともに世界中で非常に高い評価を受けています。  
2013 年には、イタリアソムリエ協会「ベスト・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に選出さ  
れました。

### ■アンドレア・ファビアーノ氏

フェウディ社輸出マネージャー。15 年間以上、ワインと食品に関わるビジネスに  
従事する。特に、南イタリアの高品質なワインを国内外へ広めることに情熱を  
注ぐ。ソムリエ、オリーブオイル・テイスターの資格を持つ。  
2016 年 3 月より同職。趣味はサーフィンで、海をこよなく愛する。



【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