

# 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楽しむ、イタリア中部・トスカーナ州への食の旅

## レストラン「プリミ・バチ」『トスカーナ コースメニュー』

期間：2019年9月19日（木）～11月27日（水）



吉祥寺・井の頭公園に面したレストラン「プリミ・バチ」では、9月19日（木）～11月27日（水）までの期間、北イタリアのトスカーナ州をテーマにした「トスカーナ コースメニュー」（お一人様 7,800 円・税別）を提供します。

「プリミ・バチ」エグゼクティブ・シェフの宇賀神崇が、山から海まで擁する変化に富んだ地形から“食材の宝庫”とも表現されるトスカーナ州で受け継がれている伝統的な料理に独自の感性を織り交ぜ、より華やかなプレゼンテーションとライトな味わいを生かしながら、贅沢なコースメニューを創り上げました。冷温の2種類楽しめる前菜や、パスタ、牛サーロインを地方色豊かなソースで仕上げたメインなどで構成された、シェフ自慢のコースとなっています。

『トスカーナ コースメニュー』提供期間中は、これにあわせ、トスカーナワインの赤白各3種類をバイザグラスで、プレミアムワインのボトルを特価で販売いたします。ぜひ『トスカーナ コースメニュー』と一緒に楽しみ下さい。

「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。この機会にぜひ、スペシャルなお食事をお楽しみください。

### ■レストラン「プリミ・バチ」『トスカーナ コースメニュー』提供概要

期 間：2019年9月19日（木）～11月27日（水）

名 称：トスカーナ コースメニュー

内 容：アミューズ／冷前菜／温前菜／パスタ／メインディッシュ／デザート  
（※メニューの詳細は次ページをご覧ください。）

価 格：お一人様 7,800 円（税・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 11:00～14:30 L.O.（土・日・祝 11:00～15:00 L.O.）  
ディナー 17:00～21:30 L.O.

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」トスカーナ コースメニュー>

期間： 9月19日（木）～11月27日（水）

価格： 7,800円（税・サ別）

### 【 Amuse（アミューズ） 】

#### **焦がし玉葱の“カラバッチャ”**

～オニオングラタンスープの起源とも言われる“カラバッチャ”。冷製に仕立てパルミジャーノ・レッジャーノの薄焼きを添えました～

### 【 Antipasto Freddo（冷前菜） 】

#### **魚介のマリネとフルーツマトの“カッチュッコ”仕立て**

～トスカーナにある港町リボルノ名物魚介のトマト煮カッチュッコを前菜に～

（※下写真左）

### 【 Antipasto Caldo（温前菜） 】

#### **茄子と椎茸、モッツアレラチーズのオープン焼き“トレッタ”風**

～ピサの斜塔(トレッタ)に見立てた茄子とズッキーニ、モッツアレラチーズの重ね焼き バジルソース～

### 【 Primo Piatto（パスタ） 】

#### **自家製ピーチ 丹波産猪ほほ肉のラグーソース 牛蒡のクロッカント**

～小麦粉を練り、太麺に伸ばしたパスタ“ピーチ” 4時間煮込んだ猪ほほ肉のソースで～

（※下写真右）

または

#### **ずわい蟹と渡り蟹のタリオリーニ**

### 【 Secondo Piatto（メインディッシュ） 】

#### **牛サーロインのタリアータ 白インゲン豆の軽い煮込みと赤ワインのソース**

～力強い赤身の牛サーロインステーキ イタリア産白インゲンの煮込みと 濃縮赤ワインソースで～

### 【 Dolce（デザート） 】

#### **栗とローズマリーのセミフレッド 栗花の蜂蜜とジャンドゥーヤソース**

～ローズマリー風味を添えた栗のアイスクーキ ヘーゼルナッツ風味のチョコレートソース～



【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