

“テレビを観ながら、本格イタリアン”の贅沢をご自宅に
リ스토랑テ「プリミ・バチ」
「期間限定！プリミ・バチ スペシャル観戦セット」テイクアウト販売

販売期間：2021年7月22日（木）～9月5日（日）

吉祥寺・井の頭公園に面したリ스토랑テ「プリミ・バチ」では、ご家族で過ごす夏休みや、リビングでのスポーツ観戦におすすめの「期間限定！プリミ・バチ スペシャル観戦セット」を、7月20日（火）より9月5日（日）の期間、テイクアウト販売します。



今夏、「プリミ・バチ」が用意した「期間限定！プリミ・バチ スペシャル観戦セット」は、これから迎える夏休みシーズンからスポーツの秋にかけ、開催機会の増えるスポーツの試合やイベントを、ご自宅で楽しむのにおすすめのメニューセット。前菜盛り合わせ、パスタ、ピッツァ、デザート盛り合わせで構成した、コース仕立てのセットとなっており、パスタにはプリミ・バチのシングルチャーメニューともなっている“グランキオ”（ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ）にオマール海老を加えた「ズワイ蟹と渡り蟹、オマール海老のタリオリーニ」を、メインには「T ボーンステーキ」を据え、さらなるプレミアム感を演出した内容となっています。いずれも、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、彩りも豊かに盛り込みました。

ぜひ当セットに、いつもより少し豪華に思い思いのドリンクを合わせ、ご自宅のリビングを臨場感あふれるスタジアムにして、おうち観戦をお楽しみください。

■ リ스토랑テ プリミ・バチ 「期間限定！プリミ・バチ スペシャル観戦セット」販売概要

販売期間：2021年7月22日（木）～9月5日（日）

価格：21,600円（税込）

内容：前菜盛り合わせ／ピッツァ マルゲリータ／ズワイガニと渡り蟹、オマール海老のタリオリーニ／T ボーンステーキ／ドルチェ盛り合わせ（2～3名様用）

販売方法：店頭／店舗への電話による事前予約／テイクアウトアプリ「menu」より承ります。

※「Uber Eats」によるデリバリーもご利用いただけます。デリバリーにつきましては販売価格が異なります。

販売店舗：「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：11：00～20：00 L.O ※一時的に営業時間を変更しております。

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」概要

イタリア語で“First Kiss”を意味する「Primi Baci（プリミ・バチ）」は店名に、1997年にオープン。吉祥寺・井の頭公園の緑に囲まれた癒しのリストランテで、新鮮な素材を繊細に仕上げる本格イタリアンを提供、長年にわたって地元の方をはじめ、多くのお客様にご愛顧いただいています。

提供しているのは、美食の地と呼ばれるイタリア北部、ピエモンテ州やエミリア・ロマーニャ州の郷土料理をベースに、日本の旬の食材を組み合わせたシェフ独自の料理。繊細な前菜からパスタ、リストランテとしては意外なピッツァ、お肉やお魚料理、ドルチェまで、しっかりとご堪能いただけます。ランチタイムもコースを中心にカジュアルにお楽しみいただけるプランもご用意しています。

店舗にはダイニングルーム、テラス、パーティールームを有し、シーンに合わせてご利用いただけます。ダイニングルームは、柔らかいイメージの明るいブラウンを基調に、タイルやカーテンにはペパーミントグリーンを取り入れた落ち着きのある雰囲気。活気あるオープンキッチンを眺めながらお食事が楽しめます。テラスでは、井の頭公園の美しい景色が、その料理の味を一層引き立てます。空調完備でオールシーズンご利用可能です。パーティールームは、バーを備えたパーティースペース。部分的に貸し切ったパーティーやウェディング会場としての利用も可能です。

<店舗情報>

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

電話番号： TEL.0422-72-8202

営業時間： ランチ 月～金 11:00～14:30 (LO) / 土・日・祝 11:00～15:00 (LO)

ディナー17:00～21:30 (LO)

※営業時間は通常時の内容となります。



■ リストランテ「プリミ・バチ」エグゼクティブ・シェフ 宇賀神 崇

2001年に渡伊。

美食の地ピエモンテ州「ロッツ・ディジ・バロス (L'OUT DIG BAROSS)」、エミリア＝ロマーニャ州「ロカンダ・リウッツィ (LOCANDA LIUZZI)」で研鑽を積み、帰国後「パティスリー 銀座レカン」を経て、「プリミ・バチ」に入店。2005年、エグゼクティブ・シェフに就任。



【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