

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」2021 クリスマスコース（ランチ／ディナー）

提供期間：2021年12月18日（土）～26日（日）
ランチ11月1日（月）、ディナー10月21日（木）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18日（土）から26日（日）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ら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、飛騨牛サーロイン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」2021 クリスマスコース 販売概要

期 間：12月18日（土）～26日（日）

※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。）

名称・価格：・ランチコース …「クリスマスランチコース」4,800円

・ディナーコース …「NATALE 2021」12,000円（※上画像）

※「NATALE 2021」では、別途オプションとして、乾杯シャンパン付13,860円、各皿のワインペアリング6,800円もご用意しています。

※価格は全て税込、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 月～金 11:00～14:30（LO）、土・日・祝 11:00～15:00（LO）

ディナー 17:00～21:30（LO）

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・パチ」クリスマスコース内容

<クリスマスランチコース> 価格：4,800円（税込・サービス料別）

【INIZZIO】

国産のいろいろな茸のポターージュ

【ANTIPASTO】

帆立貝とサーモンのタルタル イクラ添え
西洋ワサビ風味のヨーグルトソース

【PRIMO PIATTO】

サフランを練りこんだタリオリーニ
ホロホロ鳥とゆり根のラグーソース トリュフ風味
または
ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND】

本日のお魚料理
または
国産牛サーロインのビステッカ バルサミコ酢のソース

【DOLCE】（※右下画像）

シャンティクリームを詰めたイタリアのクリスマスケーキ“パンドーロ” イチゴのパッシートマリネとジャンドゥーヤソース



<クリスマス・ディナーコース「Natale 2021」> 価格：12,000円（税込・サービス料別）

【INIZZIO】

フォアグラのソテーと赤玉ねぎのトルティーノ トリュフ添え

【ANTIPASTO】（※右上画像）

アワビと帆立貝、寒ブリ、ノルウェーサーモンのマリネ
聖護院かぶらのピュレとフルーツマトのケッカソース
キャビアのカラスミ添え

【MINESTRONE】

国産のいろいろな茸のポターージュ
甘鯛のうろこ焼きを添えて

【PRIMO PIATTO】

サフランを練り込んだタリオリーニ
ヴェルモット酒香る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

【SECOND】（※右下画像）

飛騨牛サーロインのビステッカ
じゃがいもとゴルゴンゾーラのグラタンとラディッキオタルディーボのグリル添え
栗の花の蜂蜜とバルサミコ酢のソース

【DOLCE】

シャンティクリームを詰めたイタリアのクリスマスケーキ“パンドーロ” イチゴのパッシートマリネとジャンドゥーヤソース



【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