

Primi Baci

R I S T O R A N T E

吉祥寺・井の頭公園でのお花見にもおすすめ、春の旬の素材が楽しめるランチ・ディナーコース

リストランテ「プリミ・バチ」春のコースメニュー

提供期間：2025年2月6日（木）～4月16日（水）

東京・吉祥寺の井の頭公園を望むリストランテ「プリミ・バチ」では、2月6日（木）から4月16日（水）までの期間限定で、春の食材をふんだんに使った、お花見の季節にもおすすめの「春のコース」（ランチ／ディナー）を販売します。



美しい桜をイメージし、春の息吹を感じさせる食材を駆使しながら旬の味を最大限に表現したコースが、優雅なひと時を演出します。約500本の桜を有する井の頭公園に隣接、白を基調とした空間を優しいピンクやグリーンインテリアが彩る、緑に囲まれた癒しの空間の中、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の数々で、春の訪れをお楽しみください。

■ リストランテ「プリミ・バチ」春のコース（ランチ／ディナー）販売概要

期 間：2025年2月6日（木）～4月16日（水）

提供時間：ランチコース 11:00～14:30 (LO) / ディナーコース 17:00～20:30 L.O

価 格：ランチコース 3種 3,500円（※3/15～4/13の提供はありません） / 4,800円 / 6,300円
ディナーコース 3種 6,300円 / 8,700円 / 12,000円

※いずれも価格は税込、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

■ 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

ホームページ： <https://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」春のランチコース 内容

3,500 円（税込・サービス料別） ※3/15～4/13 の期間での提供はありません

【INIZIO】

軽くスモークしたグリーンピースのスープ

【ANTIPASTO】

海老と白いんげん豆のサラダ柑橘風味のドレッシング

または

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（+500円）

【PRIMO PIATTO】

リガトーニ 和牛のポロネーゼソース または ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ（+500円）

【SECOND PIATTO】

加藤ポーク肩ロースのサルティンボッカ キャベツのソテーとともに

【DOLCE】

本日のデザート

4,800 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】

軽くスモークしたグリーンピースのスープ

【ANTIPASTO】

水牛のモッツアレラチーズと苺のカプレーゼ 生ハム添え

【PRIMO PIATTO】

桜海老とルッコラのスパゲティーニ または ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND PIATTO】

真鯛のソテー アサリと生海苔のソース または 国産牛サーロインのタリアータ カポナータ添え

【DOLCE】

ダークチェリーのコンポートとホワイトチョコレートのムース

6,300 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】

軽くスモークしたグリーンピースのスープ

【ANTIPASTO】

春野菜とホタルイカのサラダ仕立て いろいろなマスタードのソース

【PRIMO PIATTO ①】

ファルファーレ サーモンとグリーンアスパラのサルサローザ

【PRIMO PIATTO ②】

桜海老とルッコラのスパゲティーニ または ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND PIATTO】

国産牛ホホ肉の煮込み じゃがいものピュレとトリュフ風味のマスタードソース

または

和牛ヒレ肉とフォアグラの重ね焼き トリュフ風味のソース（+3,000円）

【DOLCE】

イチゴとマスカルポーネクリーム、ピスタチオのジェラートのティラミス仕立て

【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」春のディナーコース 内容

6,300 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】

旬の一口

【ANTIPASTO】

水牛のモッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ 生ハム添え

【PRIMO】

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND PIATTO】

シェフからのお魚料理 または 加藤ポークロース肉のグリル カポナータ添え

【DOLCE】

本日のデザート

8,700 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】

ホタルイカと春野菜 バーニャカウダソース

【ANTIPASTO】

サーモンとウイキョウ、柑橘のサラダ イクラ添え

【PRIMO PIATTO ①】

コンキリエ いろいろな貝のジェノベーゼソース

【PRIMO PIATTO ②】

ゴルゴンゾーラとグリーンアスパラのタリアテッレ パンチェッタ風味 または ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【SECOND PIATTO】

飛騨牛サーロインのタリアータ 白いんげん豆の煮込みとじゃがいものクロックン

【DOLCE】

シャンティクリームとパンドーロを重ねたズッパイングレーゼ風 苺のソース

12,000 円（税込・サービス料別）

【INIZIO】

蕪のムース キャビアとシブレット添え

【ANTIPASTO】

桜鯛と白アスパラ、オマール海老のサラダ グリーンペッパー風味

【PRIMO PIATTO ①】

フォアグラと無花果のテリーヌ 苺とヴァンコットソース

【PRIMO PIATTO ②】

タレツジョーズを詰めたトルテッリ 桜肉のタルタルとトリュフ風味のソース

または ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【PESCE】

帆立貝の香草バターソテー フキノトウとフレッシュマトのソース

【CARNE】

飛騨牛フィレ肉のソテー カルチョッフィのピュレとブラウンソース

【DOLCE】

ピスタチオ風味のパンナコッタ フルーツのサラダとカモミールのジェラート添え

【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