

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」2025 クリスマスコース（ランチ／ディナー）**

提供期間：2025年12月20日（土）～25日（木）  
10月14日（火）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20日（土）から25日（木）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飛騨牛、フォアグラ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」2025 クリスマスコース 販売概要

提供期間：2025年12月20日（土）～25日（木）

※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：・クリスマスランチコース … 9,000円（乾杯スパマンテ付）

・クリスマスディナーコース「Natale 2025」…15,500円／乾杯フェラーリ・ペルレビアンコ付 18,000円

※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 11:00～14:30（LO） / ディナー 17:00～20:30（LO）

公式 HP： <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」 クリスマスコース内容

### <クリスマスランチコース>

9,000 円（乾杯スプマンテ付）（税込・サービス料別）

#### 【INIZIO】

レンズ豆のスープ 軽く炙ったグアンチャーレとローズマリー風味のオイル

#### 【ANTIPASTO】

帆立貝とサーモン、甘エビのタルタル イクラ添え  
西洋ワサビとヨーグルトのソース

#### 【PRIMO PIATTO】

パルミジャーノ・レッジャーノを詰めたトルテツリ  
トリュフソース

#### 【PESCE】

トスカーナ リヴォルノ風魚介の煮込み「カッチュッコ」

#### 【SECOND】

飛騨牛サーロインのタリアータ 焦がしたマネギソース

#### 【DOLCE】

ラズベリーとバニラ、ピスタチオのジェラートを詰めたクリスマスケーキ“パネトーネ” ジェンドウヤソース



※写真はイメージ

### <クリスマスディナーコース「Natale 2025」>

15,500 円 / 乾杯フェラーリ ペルレ・ピアンコ付 18,000 円（税込・サービス料別）

#### 【ZUPPA】

冬野菜のミネストローネ ジェノベーゼ添え

#### 【ANTIPASTO】

帆立貝とサーモン、鮑、寒鰯、本鮪中トロのモザイク仕立て 聖護院大根のピュレとキャビアとともに

#### 【PRIMO PIATTO-1】

ポルチーニとリコッタチーズのラヴィオリ トリュフ風味

#### 【PRIMO PIATTO-2】

サフランを練り込んだタリアーニ  
天使の海老とズワイガニ、ワタリガニのトマトクリームソース

#### 【PESCE】

甘鯛のうろこ焼き いろいろな貝と白ワインのソース

#### 【CARNE】

飛騨牛フィレ肉のソテーとラディッキオタルディーボのグリル  
マディラ風味のフォアグラのピュレと濃縮したビーツのソース

#### 【DOLCE】

シャンティクリームを重ねたイタリアのクリスマスケーキ“パンドーロ” イチゴのマリネとイタリア産ピスタチオのジェラート



【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