

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」2023 クリスマスコース（ランチ／ディナー）

提供期間：2023年12月21日（木）～25日（月）
11月1日（水）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21日（木）から25日（月）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」2023 クリスマスコース 販売概要

期 間：2023年12月21日（木）～25日（月）

※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。）

※12月23日（土）～25日（月）の期間はクリスマスコースのみの提供となります。

名称・価格：・ランチコース … 7,200円 / 乾杯シャンパン付 9,500円

・ディナーコース … 乾杯シャンパン付 16,000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>

7,200 円 / 乾杯シャンパン (フェラーリ ペルレ・ビアンコ) 付 9,500 円 (税込・サービス料別)

【INIZIO】

いろいろな茸のスープ ピスタチオオイルの香り

【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 - 1】

トリュフとパルミジャーノ・レッジャーノのリゾット

【PRIMO PIATTO - 2】

サフランを練り込んだタリオリーニ
ズワイガニ、ワタリガニのトマトクリームソース

【SECOND PIATTO】

飛騨牛フィレのビステッカ ジェノベーゼ添え

【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
ジャンドウヤソース



<クリスマス・ディナーコース「Natale 2023」>

乾杯シャンパン (フェラーリ ペルレ・ビアンコ) 付 16,000 円 (税込・サービス料別)

【INIZIO】

トリュフをまとったフォアグラと無花果の小さなタルト

【ANTIPASTO】

帆立貝と鮑、寒鰯、本鮪中トロ、ノルウェーサーモンのマリネ
聖護院大根のピュレとキャビアのカラスミ添え フルーツマトのケッカソース

【MINISTRONE】

冬野菜のミネストローネ 甘鯛のうろこ焼きとジェノベーゼ

【PRIMO PIATTO】

サフランを練り込んだタリオリーニ
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 PIATTO】

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
パルミジャーノ・レッジャーノの薄切りとポルチーニ茸のソース

【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