

Primi Baci

RISTORANTE

吉祥寺・井の頭公園でのお花見に合わせた、春の旬の素材が楽しめるランチコース

レストラン「プリミ・バチ」春のお花見ランチコース

提供期間：2024年3月14日（木）～4月10日（水）

東京・吉祥寺の井の頭公園を望むレストラン「プリミ・バチ」では、3月14日（木）から桜が散る頃と予想される4月10日（水）の期間限定で、春の食材をふんだんに使った、お花見の季節にぴったりの「春のお花見ランチコース」2種（4,800円／6,300円いずれも税込サービス料別）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、優雅なランチのひとつを演出します。約500本の桜を有する井の頭公園に隣接する「プリミ・バチ」で、春の訪れをお楽しみください。

■ レストラン「プリミ・バチ」春のお花見ランチコース 販売概要

期 間：2024年3月14日（木）～4月10日（水）

提供時間：11:00～14:30（LO）

価 格：4,800円／6,300円の2種 ※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

■ レストラン「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

営業時間：ランチ 11:00～14:30 L.O

ディナー 17:00～20:30 L.O

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・パチ」春のお花見ランチコース 内容

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】

真鯛のカルパッチョ マスタードのソースと柑橘のドレッシング

【PRIMO PIATTO】

桜海老とルッコラのスパゲティーニ カラスミがけ

または

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【PESCI E CARNI】

甘鯛のうろこ焼き 彩り春野菜とジェノベーゼソース

または

国産牛ほほ肉のマルサラ煮込み トリュフの香り ジャがいものピューレとパルミジャーノレジャーノとともに

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】

マダガスカル産ヴァニラの自家製ジェラート チェリーのコンポート添え



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】

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】

桜海老とルッコラのスパゲティーニ カラスミがけ

または

ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【PESCE】

甘鯛のうろこ焼き 彩り春野菜とジェノベーゼソース

【CARNE】

飛騨牛サーロインのグリル カポナータ添え バルサミコ酢のソース

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】

苺のティラミス マスカルポーネクリームとピスタチオのジェラート添え



【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