

吉祥寺・井の頭公園を望むレストランで聖夜のディナー
レストラン「プリミ・バチ」クリスマス・ディナーコース

2016年12月23日（金）～12月25日（日）

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23日（金）から25日（日）までの期間限定で、「クリスマス・ディナーコース」（10,000円／6皿／税・サ別）をご提供します。

国産の聖護院大根（京都）や世界最高品質の天使海老、今が旬の寒鰯などの厳選素材を使用した、“特別な夜”を彩る「クリスマス・ディナーコース」をご予約のお客様には、シャンパン「ペリエ ジュエ ベル エポック」を1杯ずつプレゼントします。

店名の「プリミ・バチ」とはイタリア語で“First Kiss”を意味する言葉。かわいらしい店名でありながら、伝統的イタリア料理に回帰し、その上で時代に合ったライトな料理法や、美しい盛り付けを取り入れた料理を提供し、好評を頂いています。その「プリミ・バチ」のシェフ・宇賀神崇が、聖夜を飾るにふさわしいコースを創作。高級素材をふんだんにあしらった全6皿のメニューに加え、高級シャンパン「ペリエ ジュエ ベル エポック」をお楽しみいただける内容となっています。



■ レストラン「プリミ・バチ」：クリスマス・ディナーコース概要 ■

価格：10,000円・税サ別

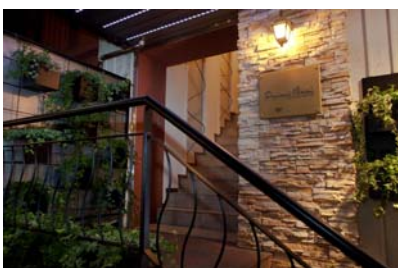
期間：12月23日（金）～25日（日）

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 11:30～14:30 L.O.（土・日・祝 11:30～15:00 L.O.）

ディナー 17:00～21:30 L.O.

公式 HP：<http://www.primibaci.com>



<レストラン「プリミ・パチ」：クリスマス・ディナーコース>

期間： 12月23日（金）～25日（日）

価格： 10,000 円（税・サ別）

シャンパン「ペリエ ジュエ ヘル エポック」

【INIZIO】

フォアグラのコンフィ オーム乳業“クレームドソアニエ”のパンナコッタと赤玉葱のマルメラータ添え トリュフ風味

【ANTIPASTO】

アワビと帆立貝、ズワイガコとタラバガニ、ノルウェーサーモンのマリネ
柑橘風味 生ウコとフルーツマト添え 北緯40度大西ハーブ農園のサラダ仕立て

【ZUPPA】

冬野菜のポタージュ カラスミのピューレ添え 白アマダイのうろこ焼きをうかせて

【PRIMO】

カナダ産オマールエビのリガトーニ 長谷川農園のブラウンマッシュルームと共に（※下画像・左）

【SECOND】

国産牛サーロインのビステッカ ジャ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】

クリスマスケーキ “パンドーロ”のレイヤードケーキとピスタチオのジェラート パッシートでマリネした苺のソース



【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