

東京・吉祥寺の井の頭公園を望むレストラン「プリミ・バチ」

**G.H.マムのグラス・ロゼシャンパン付き、春の旬の素材が楽しめるランチコース
『桜コース』／『桜シェフスペシャルコース』**

販売期間：2017年3月15日（水）～4月中旬（予定）

ランチタイム 11：30～14：30L.O（土・日・祝 ～15：00L.O）



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15日（水）から桜が散るまでの期間限定で、春の食材をふんだんに使った、G.H.マムのグラス・ロゼシャンパンがついた、お花見の季節にぴったりのランチコース『桜コース』（3,500円・税別）、『桜シェフスペシャルコース』（5,500円・税別）を販売します。

森のフルーツを思わせる軽快でダイナミックな刺激と、エレガントでやさしく繊細な爽やかさが特徴の G.H.マムのロゼシャンパンが、美しい桜をイメージし、旬の味を最大限に表現したコースの始まりを飾り、優雅なランチの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する「プリミ・バチ」で、淡いサーモンピンク色のロゼシャンパンの乾杯と共に、春の訪れをお楽しみください。

■レストラン「プリミ・バチ」『桜コース』／『桜シェフスペシャルコース』：販売概要

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）

期間：2017年3月15日（水）～4月中旬（桜が散るまで）

メニュー：桜コース（3,500円・税別）

桜シェフスペシャルコース（5,500円・税別）

※いずれもロゼのグラスシャンパン（G.H.マム ロゼ）付

※仕入れの都合により一部内容が異なる場合がございます。メニューの詳細は次ページをご覧ください。

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

ディナー 17：00～21：30 L.O

ホームページ：<http://www.primibaci.com>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 □アビル 9 階

TEL：03-3470-5307 / FAX：03-3479-0256

■レストラン「プリミ・パチ」『桜コース』/『桜シェフスペシャルコース』：メニュー

桜コース 3,500 円・税サ別

ロゼシャンパン (G.H.マム ロゼ) グラス 1 杯

【前 菜】水牛のモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ ブラッドオレンジヴィネガー風味のサラダ プロシュート添え

【スープ】季節野菜のスープ

【パスタ】桜海老と菜の花のスパゲティーニ サルデーニャ産カラスミ添え

【メイン】本日のお魚料理

または

国産牛ほほ肉の煮込み 粒マスタード風味 ポレンタ添え

【デザート】柑橘風味のパンナコッタ アマレッティ添え

桜シェフスペシャルコース 5,500 円・税サ別

ロゼシャンパン (G.H.マム ロゼ) グラス 1 杯

【前 菜】北海道産帆立貝とサーモンのタルタル いくら添え 西洋ワサビ風味のヨーグルトのソース

【スープ】季節野菜のスープ

【パスタ】ずわい蟹と渡り蟹のタリオリーニ

【メイン】ブラックアングス牛のビステッカ、ポルチーニソース

または

牛フィレ肉とフォアグラの重ね焼き トリュフ風味のソース (+1,500 円)

【デザート】パンドーロのレイヤードケーキ 苺のマリネとジャンドゥーヤのジェラート添え



【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階

TEL : 03-3470-5307 / FAX : 03-3479-0256