

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**

提供期間 : 2017年12月22日(金)～25日(月)  
ご予約受付開始 : 2017年11月1日(水)～



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22日(金)から25日(月)までの期間限定で、クリスマス・ディナーコース「Natale (ナターレ)」(10,000円/6皿/税・サ別)をご提供します。

オマール海老やフォアグラなどの豪華素材を使用した、“特別な夜”を彩る、このクリスマス・ディナーコースをご予約のお客様には、「モエ エ シャンドン」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。今年は「プリミ・バチ」にとって、1997年のオープンから20周年を迎えた記念となる年でもあり、シェフ・宇賀神崇(うがじん たかし)が創業時のレシピを進化させ、新たなアプローチによって現在の「プリミ・バチ」スタイルに創作した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「Natale」概要**

価格 : 10,000円・税サ別

期間 : 12月22日(金)～25日(月)

内容 : 全6皿からなるコース料理、および「モエ エ シャンドン」グラス1杯

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>

【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」クリスマス・ディナーコース「Natale」>

期間： 12月22日（金）～25日（日）

価格： 10,000 円（税・サ別）

「モエ エ シヤンドン」グラス

【INIZIO】

フォアグラと無花果のコンフィをはさんだプロフィットロール マルサラとマディラ酒のソース

【ANTIPASTO】

軽く炙った帆立貝、サーモン、タラバガニのマリネ イクラ添え  
フルーツマトと生ウニ、ブラッドオレンジのガスパチョ仕立て

【ZUPPA】

オマール海老のクリームスープ 海老芋とじゃがいものニョッキ添え チャイブの香り

【PRIMO】

サフランを練りこんだキタツラ キジとユリ根のラグー トリュフ風味

【SECOND】

国産牛サーロインのビステッカ

栗とサツマイモのピューレとラディッキオタルディーボのグリル添え 燻製風味のブラウンソース（※下画像・左）

【DOLCE】

クリスマスケーキ “パンドーロ”のレイヤードケーキ ジェラトとマスカルポーネクリーム、苺のジェラート添え



【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