

東京・吉祥寺の井の頭公園を望むレストラン「プリミ・バチ」  
**岐阜県飛騨にフォーカスした『飛騨牛フェア』開催**

販売時期：2016年10月1日（土）～11月30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、10月1日から11月30日までの期間限定で、岐阜の小京都といわれ、飛騨牛をはじめとした名産食材が多く集まる「飛騨」にフォーカスしたアラカルトメニューを紹介する『飛騨牛フェア』を開催します。

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、今回のフェア開催のため、食材のクオリティを確かめるべく、自ら飛騨に赴き、その生産の様子を肌で感じてきました。これによって生まれたインスピレーションから、朴葉などを用いた調理方法や趣向を凝らした盛り付けなど、普段のプリミ・バチでは見られないスタイルで料理を表現しています。

紹介する料理は、飛騨を代表する食材・飛騨牛をメインに、旬の飛騨産食材を用いて作り上げた全5皿。飛騨牛は肉質がきめ細やかで柔らかく、網目のような霜降りと口の中でとろける豊潤な味わいが特徴であり、恵まれた自然環境と長い年月をかけて造り上げられた血統のブランド牛として全国的にも有名です。

アラカルトメニューは、通常のコースメニューに組み入れていただくことも可能です。また、メニューご注文のお客様には飛騨山椒のお土産をプレゼントします。メニューを味わって、ひと時の飛騨への小旅行はいかがでしょう。



■プリミ・バチ『飛騨牛フェア』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：2016年10月1日（土）～11月30日（水）

内容：	【スープ】大麦と飛騨牛のスープ	¥ 1,000
	【前菜】軽く炙った飛騨牛のタルタル 生ウニ添え	¥ 2,000
	【パスタ】飛騨山椒と飛騨牛のスパゲティーニ アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ	¥ 2,000
	【ピッツア】軽くスモークした飛騨牛サーロインのピッツア ハーブサラダと共に	¥ 2,000～
	【メイン】飛騨牛シンタマ肉と茸の朴葉焼き ポルチーニソース	¥ 4,000

（※メニューご注文のお客様には飛騨山椒をプレゼント。詳細は次ページにてご覧いただけます）

## プリミ・バチ 飛騨牛フェア メニュー

10月1日～11月30日 ※価格は税・サービス料別

- スープ：大麦と飛騨牛のスープ（※写真上左）  
¥1,000（コースでのチョイスは+ ¥300）
- 前菜：軽く炙った飛騨牛のタルタル 生ウニ添え（※写真上中央）  
¥2,000（コースでのチョイスは+ ¥800）
- パスタ：飛騨山椒と飛騨牛のスパゲティーニ アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ（※写真上右）  
¥2,000（コースでのチョイスは+ ¥800）
- ピッツア：軽くスモークした飛騨牛サーロインのピッツア ハーブサラダと共に（※写真下左）  
スモールサイズ ¥2,000 / レギュラーサイズ ¥4,000
- メインディッシュ：飛騨牛シタマ肉と茸の朴葉焼き ポルチーニソース（※写真中央）  
¥4,000（コースでのチョイスは+ ¥1,500）



### ■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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp) 玉城 [j-tamaki@wdi.co.jp](mailto:j-tamaki@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