

テーマは「原点である“トスカーナ料理店”から、“吉祥寺イタリアン”への新たなステージへ」
東京・吉祥寺の井の頭公園を望むレストラン「プリミ・バチ」

『20周年記念ディナーコース』

販売期間：2017年7月1日（土）～31日（月） ディナータイム 17:00～21:30 L.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」はおかげさまで20周年を迎えました。これを記念し、7月1日（土）～31日（月）の期間、これを記念した『20周年記念ディナーコース』（10,000円・税別）を提供します。「原点である“トスカーナ料理店”から、“吉祥寺イタリアン”への新たなステージへ」をテーマに、原点ともいえる創業当時の料理をベースに、時代にフィットした新たなアプローチで創作したメニューで構成しました。

「プリミ・バチ」が誕生した1997年は、日本に本格的なイタリア料理が浸透し初めた頃でした。初代シェフがイタリアから持ち込んだレシピの数々は、シンプルかつ豪快なトスカーナ料理をベースにニューヨークのテイストを加え、チーズやバターを存分に使用したリッチなテイストを楽しんでいただくスタイルで多くのお客様より好評をいただきました。それから20年、調理や味のトレンドは変わり、よりライトで繊細な料理に変化しています。そこで、今回ご用意した記念メニューは、当時のレシピを活かした調理法、素材をベースにアレンジし、華やかなプレゼンテーションと軽やかな風味を楽しんでいただける内容となっています。ドン ペリニオンまたは97年ビンテージワインと共にお楽しみください。

長きにわたりご愛顧頂いているファンの方にも、初めて体験いただく方にもお楽しみ頂ける、「プリミ・バチ」の“今”を感じていただけるコースです。「プリミ・バチ」らしい、趣向を凝らした伝統料理をぜひご堪能ください

■レストラン「プリミ・バチ」『20周年記念ディナーコース』：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7月1日（土）～31日（月）

メニュー：20周年記念ディナーコース（10,000円・税別）

※ドン ペリニオン、または赤ワイン（1997年物）1杯付 / 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 ～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 ロアビル9階 TEL：03-3470-5307 / FAX：03-3479-0256

■レストラン「プリミ・パチ」『20周年記念ディナーコース』 10,000円・税サ別

ドン ペリニヨン または 赤ワイン（1997年物） 1杯

【アミューズ】ピンツィモーニオ風季節野菜とトスカーナ産生ハムのロトリーノ 低酸度オイル“ラウデミオ”とともに

【前菜】 鮭のプレザオーラと赤タマネギ、白インゲン豆のサラダ 西洋ワサビ風味のヨーグルトソース

【パスタ】 天使の海老と国産のいろいろな茸、ドライトマトのタリオリーニ

【メイン】 トスカーナ風 豚ロース肉の炙り焼き“アस्ता”

北緯40度 大西ハーブ農園のハーブサラダとグリーンペッパーのソース

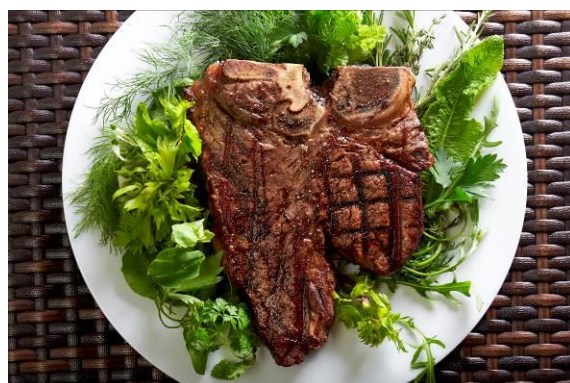
または

“ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ”風 牛サーロインのTボーンステーキ

20年熟成のバルサミコ酢添え（+2,000円） ※下写真

【デザート】 セロリとテキーラのセミフレッド クーポラ型ケーキ“ズコット”仕立て

リモンチェッロのスプーマと赤ワイン風味のベリーソース



【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