

吉祥寺・井の頭公園を望むレストラン「プリミ・バチ」 イタリア・トスカーナ州をテーマに創作した 2020 秋のディナーコース 「Menù Toscana」

提供開始：2020年9月24日（木）



吉祥寺・井の頭公園に面したレストラン「プリミ・バチ」では、グランドメニューを改定し、イタリア中部に位置するトスカーナ州をテーマに、秋の旬の味覚を盛り込んだ新ディナーコースを9月24日（木）より提供します。

山から海まで擁する雄大な自然と、変化に富んだ地形を有するトスカーナは、食材の宝庫として有名。その豊かさゆえ、素材そのものを重視したシンプルかつ豪快な調理法が特徴となっています。このたびの秋ディナーコースでは、「プリミ・バチ」ならではのライトな味わい、そしてエレガントかつ繊細なプレゼンテーションを基本に、ルネサンス文化で花開いた州都であるフィレンツェに流れる悠久の時、そして山海の恵みを感じていただける内容で構成しました。

「プリミ・バチ」が有する、オープンキッチンの活気を落ち着きあるダイニングスペース、井の頭公園の美しい景色を愛でながら食事を楽しめるオールシーズン利用可能なテラス席、そしてバーを備えたパティースペースといった、あらゆるシーンで感じることができる心地よい空間と、こだわりの素材を用い大胆かつ繊細に仕上げる本格イタリアンの料理の数々が、記憶に残るひと時を演出します。

■レストラン「プリミ・バチ」2020 秋のディナーコース 販売概要

販売開始：2020年9月24日（木）

コース名：「Menù Toscana」

価格：7,800円・税別

※当コースのほかアラカルト、および「プリミ・バチ」コース（5,700円・税別）も用意しております。

内容：イタリア・トスカーナ州をテーマに創作した、全6皿からなるコース料理

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 11:00～14:30 L.O.（土・日・祝 11:00～15:00 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

<リストラテ「プリミ・バチ」2020 秋のディナーコース「Menù Toscana」>

販売： 2020 年 9 月 24 日（木）～

価格： 7,800 円（税・サ別）

【Stuzzichino】

「焦がし玉葱の“カラバッチャ”生ウニとキャビア添え」

“オニオングラタンスープ”の起源とも言われているカラバッチャ

冷製にアレンジして生ウニとキャビアを添え、シブレットの風味で



【ANTIPASTO】

「魚介のマリネとフルーツマトの“カッチュッコ”仕立て」

トスカーナにある港町リボルノ名物魚介のトマト煮カッチュッコを前菜に



【PRIMO PIATTO-1】

「テストローリ ジェノベーゼソースと帆立貝のソテー添え」

古代の生パスタ“テストローリ”北海道産帆立貝の香草バターソテーと

ジェノベーゼソースで



【PRIMO PIATTO- 2 】

「サフランを練り込んだパッパルデッレ ほろほろ鳥とユリ根のラグー トリュフ風味」

トスカーナでよく食べられる幅広の手打ち麺“パッパルデレ”

今回はサフランを練り込み色鮮やかにし、

ほろほろ鳥と季節野菜、ユリ根、トリュフの軽いラグーソースとともに

または

「ズワイ蟹と渡り蟹のタリオリーニ」



【CARNE】

「飛騨牛サーロインのローストビーフ 白インゲン豆の軽い煮込みと赤ワインのソース」

芳醇な香りと味わいの牛サーロイン

イタリア産白インゲンの煮込みと濃縮赤ワインソースで

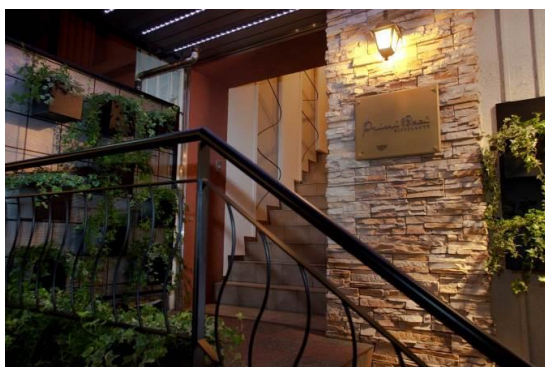
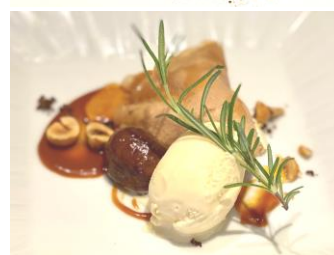


【DOLCE】

「栗粉とリコッタチーズの“ネッチ”風 ローズマリーのジェラートとともに」

リコッタチーズを挟んだ栗粉のクレープ

栗の花の蜂蜜とジャンドゥーヤソース、ローズマリーのジェラートで



【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