

# Primi Baci

RISTORANTE

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：2020年12月19日（土）～25日（金）  
11月1日（日）より予約受付開始



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19日（土）から25日（金）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）2020」（12,000円／6皿・グラス ロゼシャンパン1杯付き／税・サ別）をご提供します。

オマール海老やキャビア、牛サーロイン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・ディナーコースをお楽しみください。

「プリミ・バチ」は、伝統的なイタリア料理をベースに、時代に合ったライトな調理法や、美しい盛り付けを取り入れた料理を提供し、1997年の開業から約23年にわたって幅広くイタリア料理ファンの間から支持を集めています。この機会にぜひ、スペシャルなお食事をお楽しみください。

## ■ レストラン「プリミ・バチ」クリスマス・ディナーコース「Natale 2020」概要

価格：12,000円・税サ別

期間：12月19日（土）～25日（金）

※2時間制（予約時間の設定がございます。詳細は店舗までお問い合わせください。）

内容：全6皿からなるコース料理、およびロゼシャンパン（ペリエジューエ・ブラゾン・ロゼ）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：11:00～20:30 L.O

※一時的に営業時間を変更しております。

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

<レストラン「プリミ・パチ」クリスマス・ディナーコース「Natale 2020」>

期間： 12月19日（土）～25日（金）

価格： 12,000円（税・サ別）

ペリエジュー・ブラゾン・ロゼ シャンパン グラス

※アルコールをお控えの方には、ノンアルコールのシャンパンをご用意しております。

【INIZIO】

キャビアを添えたブラータのムース 透明なトマトのジュレと共に

【ANTIPASTO】

鮑、帆立、寒ブリとサーモンのカルパッチョ モザイク仕立て  
ハーブのサラダと聖護院かぶのピュレ 柑橘のドレッシング

【MINESTRONE】

甘鯛のうろこ焼きを浮かせた冬野菜のミネストローネ

【PRIMO PIATTO】

オマール海老とズワイガニ、ワタリガニのタリオリーニ

【SECOND】

国産牛サーロインのビステッカ  
パルミジャーノとキタアカリのピュレ、ラディッキオタルディーボのグリル添え  
トリュフ風味のソース

【DOLCE】

シャンティクリームを詰めたイタリアのクリスマスケーキ“パンドーロ”  
イチゴのパッシートマリネとジャンドゥーヤソース

コーヒー または 紅茶



【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