

吉祥寺・井の頭公園のレストランで聖夜のディナー
レストラン「プリミ・バチ」 クリスマスコース
2014年12月19日(金) ~ 25日(木)

吉祥寺、井の頭公園の脇に佇む「プリミ・バチ」は、イタリア北部ピエモンテ州とエミリア＝ロマーニャ州で研鑽を積んだシェフ宇賀神崇(うがじん・たかし)が腕を振るう本格イタリア料理を、高品質なワインとともにリーズナブルに楽しめるレストランです。

そのプリミ・バチでは、12月19日(金)から25日の期間、「クリスマス・ディナーコース」(10,000円/税・サービス料別途)をご用意しました。グラスドン・ペリニオンでの乾杯に続き、タラバガニ、生ウニ、天使の海老、カラスミ、寒鱈、フォアグラ、和牛サーロインなど、年に一度のスペシャルナイトを彩る高級食材を贅沢に使ったイタリアン全6皿のコースを堪能いただけます。

レストランでありながら、程よいカジュアル感を残した居心地のよい店内で、大切な方と聖夜のディナーをぜひお楽しみください。



レストラン「プリミ・バチ」 2014 クリスマスコース

提供期間 : 2014年12月19日(金) ~ 25日(木)

販売価格 : 10,000円(税・サービス料別途)

コース内容 : ・ドン・ペリニオン グラス 1杯付き

- ・栗とかぼちゃのポタージュ フォアグラのソテー添え
- ・いろいろな魚介のサラダ仕立て タラバガニとフルーツトマトのマリネと生ウニ添え
- ・サフランのパッパルデレ 天使の海老とドライトマト、アワビ茸のソースカラスミ添え
- ・寒鱈の香草バターソテー 冬野菜のヴァポーレとバーニャカウダソース
- ・和牛サーロインのビステッカ ジャがいもとゴルゴンゾーラチーズのグラタンと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
- ・クリスマスケーキ “パンドーロ” のレイヤードケーキとピスタチオのジェラート 苺のパッシートマリネ添え ジャンドゥーヤソース

【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: 玉城 j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@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」概要

所在地： 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
電話番号： 0422-72-8202（ご予約専用）
営業時間： 11:00～14:30 L.O（土・日・祝 ～15:00 L.O）、17:00～22:00 L.O
休業日： 無休
席数： 104席
公式ホームページ： <http://www.primibaci.com>

◆レストラン「プリミ・パチ」について

1997年、東京・吉祥寺、井の頭公園を望む閑静なロケーションにオープンしました。イタリア北部ピエモンテ州とエミリア＝ロマーニャ州の郷土料理をベースにした本格イタリア料理を、高品質なワインとともにリーズナブルに楽しみいただける地元密着型のお店として長年多くのファンにご支持いただいております。四季折々の自然が楽しめる冷暖房完備のテラス席と、ゾーンによっていろいろな顔を見せる店内のダイニング席は、「プリミ・パチ」の魅力の一つです。

◆ エグゼクティブ・シェフ 宇賀神 崇プロフィール ◆



宇賀神 崇(うがじん・たかし)
1976年(昭和51年)生
服部栄養専門学校卒業後、(株)WDI JAPANに入社、
レストラン「プリミ・パチ」入店。

2001年に渡伊、ピエモンテ州「ロッツ・ディジ・バロス(L'OUT DIG BAROSS)」、
エミリア＝ロマーニャ州「ロカンダ・リウッツィ(LOCANDA LIUZZI)」などで研鑽を
積み帰国。

「パテスリー 銀座レカン」を経て、
2005年 レストラン「プリミ・パチ」初の日本人エグゼクティブシェフ就任。