

報道関係者各位

2013年11月26日
株式会社ワンダーテーブル

水牛モッツアレラチーズで ホームパーティーはいかがですか？



東京ミッドタウンにある『Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown(以下、オービカ)』では、ホームパーティーにピッタリなテイクアウト商品をご用意しています。イタリアから空輸した水牛ミルクのフレッシュ・モッツアレラチーズは食べる直前に切り分けてミルクが染み出るサプライズをお楽しみいただけます。原産地に拘ったのプロシュートやサラミは、大皿に盛りつけて華やかさを演出できます。冬は何かと集まる機会が多くなるシーズンです。大切な方たちとの時間をオービカのお料理で楽しみませんか(※六本木ヒルズ店では異なる商品を販売しています)。

■テイクアウトメニュー

- | | |
|---------------------------------|---------|
| ・水牛モッツアレラチーズ (クラシカ又はアッフミカータ)80g | ¥980 |
| ・ハーフ水牛モッツアレラ(40g) & イタリアンハム | ¥1,200～ |
| ・イタリアンハム 4 種盛り合わせ | ¥1,500 |
| ・パニーニ | ¥980～ |
| ・ピッツェッタ | ¥1,680～ |
| ・トラディショナルティラミス | ¥550 |



■オービカ・モッツアレラバー

オービカは、世界で初めて“モッツアレラバー”としてイタリアのローマで2004年にオープンし、それまでにない新しいスタイルの飲食店として、人々の話題を集めました。その後、NY や London などへ出店し、2008年、六本木ヒルズのけやき坂に、ダイニングシーンとしてご利用いただける「Ristorante Pizzeria」として、2013年、東京ミッドタウンに、国内2号店をテラス席がメインのカジュアルな「il Baretto」としてオープンしました。現在では、世界中で19店舗を展開し、多くのお客さまから支持を得ています。



■モッツアレラチーズ

オービカでは、イタリアから空輸されたフレッシュモッツアレラチーズをお楽しみいただけます。イタリア・カンパーニャ地方の水牛ミルクを100%使用し、伝統的な製法で、職人が一つずつ引きちぎって成形しています。どれもミルク本来の甘さと適度な塩分に加え、弾力のある歯ごたえとジューシーさが特徴です。

•Classica クラシカ

濃厚な風味と水牛ミルク本来の甘みが楽しめる、スタンダードなモッツアレラチーズです。

•Affumicata アッフミカータ

わらで薫製にしたもので、芳醇な香りと風味を楽しめるモッツアレラチーズです。

•Stracciatella ストラッチャテッラ

ほぐしたモッツアレラチーズを生クリームと和えた、プーリア州伝統のスタイルです。



■Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown (オービカ モッツアレラバー 東京ミッドタウン店)

業態: モッツアレラバー
URL: <http://www.obika.jp>
Facebook: <https://www.facebook.com/ObikaMozzarellaBarTokyoMidtown>
住所: 東京都港区赤坂9丁目 東京ミッドタウン
TEL: 03-5772-1472
アクセス: 都営大江戸線「六本木駅」8番出口より直結、東京メトロ日比谷線「六本木駅」より直結
営業時間: 8:00～23:00 (ディナー18:00～)
席数: 計61席 テラス席24席(12卓)、店内テーブル席32席(18卓) カウンター5席

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当 竹原真理子

TEL03-3379-8057 FAX 03-3379-8165 携帯 090-5800-7019

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com