

報道関係者各位

2016年9月12日
株式会社ワンダーテーブル

2016年11月16日
世界的な人気のモッツァレラバーが大阪・梅田に初登場
「オービカ モッツァレラバー 梅田店」



2016年11月16日(水)、株式会社ワンダーテーブルは、大阪・梅田の「ハービス PLAZA ENT」に、「オービカ モッツァレラバー 梅田店(以下、オービカ)」をオープンします。

オービカは、高級チーズとして名高いフレッシュモッツァレラチーズを気軽に楽しめる、モッツァレラバーです。2004年、イタリアのローマにオープンし、現在、イタリア国内に8店舗、ロンドンに5店舗、アメリカに4店舗を展開し、ワールドワイドなお客さまから支持を得ています。日本では、2008年、六本木ヒルズに1号店をオープンし、2号店を東京ミッドタウンに、3号店を横浜にオープンしました。いずれもグルメ雑誌やテレビなどで紹介される注目のブランドとして、人気を集めています。

今回の梅田店は、大阪エリアでは初店舗となります。メニューは、イタリアから空輸した水牛ミルク100%使用したフレッシュモッツァレラチーズをはじめ、生地の製法にこだわったオリジナルのピッツァ、素材の旨味を引き出したタリアータ等をご用意します。もちろん、モッツァレラをふんだんに使ったユニークなお料理も豊富に取り揃えます。

大阪で新たな歴史を刻むオービカに、ぜひご期待ください。

■ **メニュー**

《モッツァレラチーズ》

オービカでは、イタリアから空輸したフレッシュモッツァレラチーズをメインにお楽しみいただけます。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形作った逸品です。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。また、最高の状態で召し上がっていただけるよう提供温度に徹底的にこだわり、常時18℃というモッツァレラの風味が一番引き立つ提供温度を追及しています。



- | | | | |
|--|------|--------------|--------|
| ・3種モッツァレラ盛り合わせ(クラシカ、アップミカータ、ストラッチャテッラ) | 40g | ¥1,950 / 80g | ¥3,500 |
| ・クラシカ(スタンダードな水牛モッツァレラ) | 40g | ¥700 / 80g | ¥1,200 |
| ・アップミカータ(わらで燻製した水牛モッツァレラ) | 40g | ¥700 / 80g | ¥1,200 |
| ・ストラッチャテッラ(プーリア産生クリーム和えモッツァレラ) | 40g | ¥800 / 80g | ¥1,400 |
| ・ブッラータ(プーリア産ストラッチャテッラのモッツァレラ包み) | 100g | ¥1,700 / 80g | ¥3,700 |

※全て税別

《ピッツァ》

オービカでは、古代ローマ時代の“ピンサ”というピッツァの起源にあたる生地を使用した、オリジナルピッツァもご用意します。種類は豊富ですが「タルトーフォ」というモッツァレラチーズとイタリア・ウンブリア産サマートリュフをトッピングしたピッツァがおすすめです。また、切りたてに拘ったイタリアンハムや、肉の旨味を最大限に引き出したイタリアンステーキ等、東京で好評いただいているアイテムも提供します。なお、一部の商品は、テイクアウトが可能です。



- | | |
|--|--------|
| ・タルトーフォ(ウンブリア産トリュフ、マッシュルームペースト、水牛モッツァレラ) | ¥3,500 |
| ・クラシカ(プーリア産トマトソース、バジル、水牛モッツァレラ) | ¥2,400 |

※全て税別

《クリスマスコース》

オービカでは、クリスマス用の特別コースをご用意します。前菜からメインに至るまで、自慢の水牛モッツァレラチーズを使用しています。このコースに「アルバ産白トリュフと水牛モッツァレラのリゾット」が付いた贅沢なプランもございます。

提供期間： 2016年12月22日～25日
コース名： Obica Christmas Special



—お一人様 8,000(税別)—

- ・パドヴァ産馬肉のブレザオーラとプーリア産カルドンチェッロ茸のカルパッチョ
- ・水牛モッツァレラとプーリア産ブッラータ、パルマ産プロシュット 19ヶ月熟成、ピーツ、カリフラワーのロースト
- ・オマール海老、帆立貝のクラブソース グラニャーノ産 Pasta カラマレットィ
- ・シエナ産 幻の豚チンタセネーゼのグリル、スモーク水牛モッツァレラ、ウンブリア産トリュフ、胡桃のソース
- ・ミラノ伝統のパネットーネ カプリ風チョコレートケーキ カンノーリ シチリアーニ
- ・カフェ

—お一人様 10,000(税別)—

- ・上記内容＋アルバ産白トリュフと水牛モッツァレラのリゾット

■ 店名

店名は、イタリア語の“Ecco Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obica”（オービカ）を語源とし、お客様をいつでも「さあ、どうぞ」と、迎え入れる気持ちを表わしています。

OBICÀ
MOZZARELLA BAR
PIZZA E CUCINA

■ 店舗情報

店名： オービカ モッツァレラバー 梅田店
(Obica Mozzarella Bar, Umeda)
オープン日： 2016年11月16日(水) 予定
住所： 〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス PLAZA ENT 5F
URL: <http://www.obika.jp>
想定客単価： ランチ 1,500円、ディナー 4,500円
予約受付： 10月17日(月)スタート

【取材のお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com