

報道関係者各位

2016年11月30日
株式会社ワンダーテーブル

『オービカ モッツアレラバー 梅田店』 クリスマスに最適な モッツアレラメニュー



株式会社ワンダーテーブルは、大阪・梅田の「オービカ モッツアレラバー 梅田店（以下、オービカ）」にて、クリスマスに最適なテイクアウト商品と、店内でお楽しみいただけるクリスマス限定メニューをご用意します。大切な方達との時間をオービカのお料理で過ごしませんか。

■ テイクアウト

オービカでは、イタリアから空輸したフレッシュモッツアレラチーズをテイクアウトでもご用意します。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。

- | | | | |
|--|------|--------------|--------|
| ・3種モッツアレラ盛り合わせ(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アレラ) | 40g | ¥700 / 80g | ¥1,200 |
| ・アップミカータ(わらで燻製した水牛モッツアレラ) | 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アレラ) | 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アレラ包み) | 100g | ¥1,700 / 80g | ¥3,700 |

※全て税別

■ 限定白トリュフメニュー

オービカでは、期間限定で、イタリアのアルバ産白トリュフを使用した限定メニューを2つご用意します。ひとつはカルボナーラです。伝統的なレシピにより生クリームは使わず、茹でたパスタをシンプルにグラナパダーノと溶き卵で和え、ブラックペッパーと白トリュフで仕上げます。そして、もうひとつの限定メニューは、ピッツアです。生地は「粗びきの厳選小麦粉」「低温 48 時間発酵」「2 段階熟成」のこだわり製法で作られ、形はユニークな楕円形をしています。ローマやナポリのピッツアとは異なる、サクサクとした軽い食感が特徴です。ピッツアのトッピングには、マッシュルームペーストと水牛モッツアレラチーズ、白トリュフを使用します。

提供期間： 2016年12月1日～(※白トリュフがなくなり次第終了)

- | | |
|--|--------|
| ・ピッツア“アルバ”(アルバ産白トリュフ、マッシュルームペースト、水牛モッツアレラ) | ¥7,800 |
| ・アルバ産白トリュフと水牛モッツアレラのスパゲッtone アツァ カルボナーラ | ¥4,800 |
| | ※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“Obica Christmas Special”をご提供します。前菜からメインに至るまで、水牛モッツアレラチーズを使用します。このコースに「アルバ産白トリュフと水牛モッツアレラのリゾット」が付いたワンランク上のプランもご用意します。

提供期間： 2016年12月22日～25日

—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
- ・水牛モッツア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、ビーツ、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 グラニャーノ産パスタ 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アレラ、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アレラのリゾット



■ オービカとは

オービカは、高級チーズとして名高いフレッシュモzzarellaチーズを気軽に楽しめる、モzzarella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。梅田店は、2016年11月16日にオープンしました。メニューは、イタリアから空輸した水牛ミルク100%を使用したフレッシュモzzarella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。どの店舗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。

■ 店舗情報

店名: オービカ モzzarellaバー 梅田店
(Obica Mozzarella Bar, Umeda)
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.obica.jp>
営業時間: 11:00~15:00(土日 16:00) 17:00~23:00
想定客単価: ランチ 1,500円、ディナー 4,500円
席数: 77席
TEL: 06-4796-6411
FAX: 06-4796-6412
画像: <http://30d.jp/obica/17>

【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