

報道関係者各位

2016年11月16日
株式会社ワンダーテーブル

2016年11月16日(水)
『オービカ モッツアレラバー 梅田店』
グランドオープン



2016年11月16日(水)17:00、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 モッツアレラバー 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アレラチーズを気軽に楽しめる、モッツアレラバーです。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アレラチーズをはじめ、生地製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、モッツア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**

《モッツアレラチーズ》

オービカでは、イタリアから空輸したフレッシュモッツア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℃というモッツア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

《イタリアンハム》

オービカでは、オーダーごとにスライスした切りたてのハムをご用意します。ハムに応じて最適な厚みに調整してスライスするため、最も美味しい状態でお召し上がりいただけます。中でも、パルマ産プロシュットはおすすめです。DOP認定の19か月熟成で、塩と豚肉のみで作られた無添加の生ハムです。また、ナポリ伝統のスパイシーなサラミ“ナポリサラメ ピカンテ”やボローニャ伝統のピスタッチオ入り滑らかソーセージ“モルタデッラ”も、極薄の食感と豊かな風味を楽しめます。



- | | |
|--|------|
| ・パルマ産プロシュット DOP 19ヶ月熟成(切りたて極薄の食感と香り豊かな生ハム) | ¥950 |
| ・サンダニエーレ産プロシュット 14ヶ月熟成(まろやかな塩味で生産量の少ない生ハム) | ¥950 |
| ・ナポリサラメ ピカンテ(ナポリ伝統のスパイシーなサラミ) | ¥700 |
| ・モルタデッラ(ボローニャ伝統のピスタッチオ入り滑らかソーセージ) | ¥650 |

※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「タルトゥーフォ」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ンムや、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。



- ・タルトゥーフォ(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

《その他お料理》

オービカでは、モッツァレラ以外に、伝統的な製法で作ったイタリア料理をご用意します。どれも素材そのものの風味や食感を活かしたシンプルな調理法で仕上げています。

- ・水牛モッツァレラチーズとミートソースのラザニア ¥1,850
- ・牛リブローズのタリアータ、グラナパダーノチーズ ルッコラ添え ¥3,600
- ・トルタカプレーゼ (カプリ風チョコレートケーキ クリームジェラート添え) ¥900
- ・トラディショナル ティラミス(マスカルポーネチーズ・砂糖・卵だけで作ったシンプルなケーキ) ¥900



《ドリンク》

オービカでは、イタリア各地でクオリティの高いワインを生産するワイナリーから厳選したポテンシャルの高いイタリアワインに加え、風味と製法にこだわったイタリア産の地ビールをご用意します。フルボトルの地ビールをワイングラスに注ぎ、香りとお酒をゆっくりと時間を掛けてワインのようにお楽しみください。



- ・アンブラータ(アンバーエール)
- ・ゴールドアーレ(エール)

¥1,800

¥1,380

※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、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 カラマレットティ
- ・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

■ 内装

白いモッツアレラチーズと色鮮やかな食材を引き立たせるため黒と白の色使いをベースに、レンガや木を使う事で暖かみのある落ち着いた雰囲気を感じられる空間を演出しています。入口から続くアーチ型のヴォールト天井の下には大きなラウンド型のソファ席をご用意し、店内中央にはワインボトルでディスプレイされた柱を囲むようにテーブルがレイアウトされています。天高 3メートルと開放感のある店内の奥にあるカウンターでは新鮮な食材のディスプレイをお楽しみいただけます。

■ 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。



■ 店舗情報

店名: オービカ モッツアレラバー 梅田店
(Obica Mozzarella Bar, Umeda)
オープン日: 2016年11月16日(水)17:00
オンライン予約: <https://yoyaku.toreta.in/obicaumeda/#/>
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