報道関係者各位

2020 年 3 月 18 日 株式会社ワンダーテーブル

【オービカモッツァレラバー西新宿店】 テイクアウト新メニュー「パニーノ」登場



2020年4月1日(水)より、株式会社ワンダーテーブル [本社:東京都新宿区西新宿/代表取締役社長 秋元 巳智雄] は、オービカ モッツァレラバー 西新宿店(以下、オービカ西新宿店)にて、テイクアウト 新メニュー「パニーノ」を販売開始いたします。

■テイクアウト新メニュー「パニーノ」

パニーノとはパンで具材を挟んだイタリア料理の軽食(イタリア風サンドウィッチ)です。ホットサンドメーカーを使って表面をグリルしたパニーノは、イタリアでは俗にトースト(toast)と呼ばれ、食パンの薄切りでプロシュットとプロセスチーズをはさむスタイルが一般的です。

オービカ西新宿店が提供するパニーノは、トスカーナの薄焼きフォカッチャ"スキャッチャータ"で、水牛モッツァレラ、イタリアンサルーミ、ルーコラ、チェリートマトをはさみます。

そして、お渡しの際に、パニーニマシーンでスキャッチャータをプレスするため、パリパリの食感をお楽しみいただけます。

スキャッチャータ トスカーナ風パニーノ 650円(税別)

※平日ランチ限定テイクアウトメニューとなります

【テイクアウト注文方法】

店頭、電話予約もしくはアプリ[menu]にて承っております。 電話 03-6304-5676 (2020年4月1日より受付開始) アプリ[menu]ダウンロードURL

https://go.onelink.me/MWIV/e59d742b

他にも多数テイクアウトメニューをご用意しております。 ぜひご利用ください。



■オービカモッツァレラバーとは

イタリアから週3回空輸するカンパーニャ地方の水牛ミルクを100%使用したフレッシュモッツァレラチーズを気軽に楽しめる、日本初の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10店舗、ロンドンに4店舗、アメリカに5店舗展開し、ワールドワイドなお客様から支持を得ています。日本では、2008年11月28日、六本木ヒルズに1号店をオープンし、その後、六本木の東京ミッドタウン、横浜、大阪の梅田、



高輪、そして2020年3月31日に西新宿店が加わり、計6店舗となります。

※新型コロナウイルス感染症の影響により、一部食材の入手が困難となりました。 輸入ルートを確立するまでの間は、メニュー内容を変更して提供しております。

■オービカ モッツァレラバー 西新宿店(Obicà Mozzarella Bar, Nishishinjuku)

オープン日: 2020年3月31日(火)17:00

住所: 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 6-24-1 西新宿三井ビルディング 1F

アクセス: 地下鉄丸の内線「西新宿」駅 2番出口 徒歩5分(青梅街道沿い 西新宿三井ビルディング内1F)

想定客単価: ランチ 1,500円、ディナー 4,500円

営業時間: ランチ11:30~15:00 / ディナー17:00~22:30

定休日: なし

URL: http://obica.jp/nishishinjuku/



■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内48店舗、海外76店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「Mo-Mo-Paradise」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

%URL : http://www.wondertable.com/

■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美naomi-yoshikawa@wondertable.com竹原真理子mariko-takehara@wondertable.com