

報道関係者各位

2018年1月15日
株式会社ワンダーテーブル

インスタ映えするフレッシュモッツアレラチーズが大人気！ 「オービカモッツアレラバー」今春、高輪にオープン！



2018年4月、株式会社ワンダーテーブルは、オービカ モッツアレラバーの日本国内5店舗目となる高輪店を、品川駅徒歩1分、ウイング高輪 WEST1 階にオープンします。

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10店舗、ロンドンに5店舗、アメリカに5店舗展開し、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、その後、東京ミッドタウン、横浜、大阪の梅田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。

今回の高輪店は、他店同様、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アレラチーズをはじめ、切りたての生ハム、上質な食材を使用したイタリア料理などをカジュアルリッチにお楽しみいただけます。

また、ランチタイムにはパスタやサラダを、カフェタイムにはドルチェやオリジナルカフェを、ディナータイムにはピッツァ、メイン料理を BIO ワインに合わせて、と様々なシーンで利用できる東京の玄関口である品川にピッタリのお店です。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。

《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「タルトウーフォ」というモッツァレラチーズとイタ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。



■ 店名

店名は、イタリア語の“Eccolo Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obicà”（オービカ）を語源とし、お客様をいつも「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 モッツァレラバー 高輪店 (Obicà Mozzarella Bar, Takanawa)
オープン日： 2018年4月予定
住所： 〒108-0074 東京都港区高輪 4-10-18 ウィング高輪 WEST- II 1F
URL: <http://www.obica.jp>
想定客単価： ランチ 1,500円、ディナー 4,500円



【取材のお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 赤木 恵理子

TEL:080-9351-3164 FAX:03-3379-8165

E-Mail: eriko-akagi@wondertable.com