

# obika

MOZZARELLA BAR<sup>®</sup>

## 2012/5/11 RENEWAL OPEN

株式会社ワンダーテーブルは、2012年5月11日(金)、六本木ヒルズ内にある、日本で唯一のモッツアレラバー『Obika Mozzarella Bar, Roppongi Hills (以下 Obika)』をレストラン・ピッツェリアとして リニューアルオープンします。メニューは、現地イタリアでトレンドになっている古代ローマ時代の主食からインスパイアした**オリジナルのピッツァ“ピンサ”**や、**国内で唯一同店**だけが取り扱う**イタリア産の地ビール**を新たに取り揃えます。店内は、これまでの規模を拡張し、落ち着いた雰囲気ダイニングスペースやパーティー等に最適なプライベートルームをご用意します。ピッツェリアとして、気軽なカフェやワインバルとして、一日中いろいろなシーンでご利用いただけるレストランです。

店名 : Obika Mozzarella Bar, Roppongi Hills  
業態 : レストラン・ピッツェリア  
グランドオープン : 2012年5月11日(金)11:00 ※4月25日(水)18:00にソフトオープンいたします。  
場所 : 東京都港区六本木 6-10-2  
六本木ヒルズ ヒルサイド(けやき坂コンプレックス)B1F



※写真はイメージです

## 【BRAND -店名-】

店名は、イタリア語の“Ecco Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obika”（オービカ）を語源としています。新鮮な食材のディスプレイや迅速なサービスで、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。Obika の書体は、日本のお寿司屋からヒントを受け、ロゴの形も書道を感じさせるトーンに仕上がっており、イタリア国内では非常にユニークな印象を与えています。

## 【HISTORY -ヒストリー-】

2004 年 5 月、イタリアのローマに世界で初めてモッツアレラバーをオープンしました。現在では、世界中で 18 店舗を展開し、多くのお客さまから支持を得ています。2012 年には、ニューヨーク、ロンドン、ミラノに計 5 店オープンする予定です。

## 【CUISINE -キュージーヌ-】

Obikaでは、イタリアから空輸した水牛ミルクのフレッシュ・モッツアレラチーズやプロシュート等のイタリア食材、シェフがセレクトした産地直送のフレッシュベジタブルを使用し、フレッシュ&カジュアルをコンセプトにしたオリジナルメニューを提供します。リニューアルしたObikaでは、新たに**“ピンサ”**をご用意します。**“ピンサ”**は**古代ローマ時代**のピンサというピッツアの起源にあたる生地を使用したオリジナルのピッツアです。「粗びきの厳選小麦粉」「低温 48 時間発酵」「2 段階熟成」の 3 つのこだわり製法で作られ、形はユニークな楕円形(オーバル)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。ドリンクは、豊富な種類の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。いまイタリアでは、地ビールとともに地元料理を楽しむことがトレンドになっています。トスカーナやロンバルディアといったワイン醸造で有名なエリアから、麦の薫りが高いダブルモルトやペールエール等を各種取り揃えます。Obikaのおすすめは、日本で唯一同店だけが取り扱う、ローマで人気の**“アミアータ”**です。フルボットのビールをワイングラスでゆっくりと時間を掛けてお楽しみください。



タルトゥーフォ(水牛モッツアレラ“クラシカ”、マッシュルームペースト、トリュフ) ¥3,200



セツテ フォルマッジ(水牛モッツアレラ“クラシカ”、アフィカータ、ストラッチェッタ、ゴルゴンゾーラ、タレッジオ、グラナパダーン、フォンテーナ) ¥2,800



サルーミ(イタリアンハム 4 種、ライ麦パン、オリーブマリネ) ¥1,600



フォルマッジ(イタリアンチーズ 4 種、ライ麦パン、ドライフルーツ) ¥1,700



牛リブロースのタリアータ グラナパダーノチーズ、ルッコラ添え ¥2,800



地鶏とジャガ芋、水牛モッツアレラのオープン焼き ¥2,400



オマール海老とホタテ、ムール貝のロッソ 南イタリアの Pasta「シアラティエツリ」 ¥2,800



ピスタチオとリコッタ、雲丹ペーストのカル状ショートパスタ「リッチョリ」 ¥2,200  
※写真はイメージです。

## 【DESIGN -デザイン-】

Obikaのデザインコンセプトはライブ感です。店内入口には、日本の“寿司屋”からインスパイアしたバーカウンターを設置し、モッツアレラチーズとその他のフレッシュな食材を魅力的にディスプレイします。店内中央には、“ピンサ”専用のピザ窯を設け、シェフのライブ感のある調理風景をご覧いただけます。奥には、落ち着いた雰囲気でお食事がとれるダイニングスペースがあり、ビジネスや会食などにご利用いただけます。また、パーティーや記念日などに最適なプライベートルームをご用意します。店舗の外には、ワンちゃん連れにも嬉しいテラス席を設け、開放的な雰囲気でお食事をお楽しみいただけます。ピッツェリアとして、気軽なカフェやワインバルとして、一日中いろいろなシーンでご利用いただけるデザインです。





※写真はイメージです

### 【INFORMATION -店舗情報-】

- 店名: Obika Mozzarella Bar, Roppongi Hills  
オービカ モッツアレラバー 六本木ヒルズ店
- 業態: リストランテ・ピッツェリア
- 住所: 〒106-6165 東京都港区六本木 6-10-2 六本木ヒルズ ヒルサイド(けやき坂コンプレックス)B1F
- アクセス: 地下鉄日比谷線六本木駅 1C 出口 徒歩 1 分  
都営大江戸線六本木駅 3 出口 徒歩 4 分  
※六本木ヒルズ敷地内までの所要時間です。
- URL: <http://www.obika.jp>
- 営業時間: 平日 11:00～23:00(L022:00)  
金・土・休前日 11:00～24:00(L023:00)
- 休業日: 無休(年末年始を除く)
- 席数: 130 席、テラス 36 席、プライベートルーム 2(26 席)、合計 192 席、
- 電話番号: 03-5786-6400
- FAX 番号: 03-6804-6366
- 想定客単価: ランチ ¥1,500  
ディナー ¥5,800

### ◆メディア取材・掲載について

- ★メディア担当  
(株)ワンダーテーブル  
営業サポート部 竹原 真理子  
E-Mail: [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)  
携帯: 090-5800-7019  
TEL: 03-3351-1152  
FAX: 03-3351-1639