

報道関係者各位

2013年8月19日
株式会社ワンダーテーブル

ビアガーデンだけじゃない！ 夏はテラスでハッピーアワー Obika Mozzarella Bar



今年5月、東京ミッドタウンにオープンした『Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown(以下、オービカ)』では、“Happy 3 Hours”を開催しています。平日16:00～19:00の3時間、ドリンク全品500円、フード300円からご提供しています。ドリンクは、イタリアンビールやスプマンテ、アペロールを使ったカクテルなどをご用意し、フードは、カラブリア産激辛サラミ“ンドゥーヤ”とマスカルポーネのペーストや、イタリアでの厳しい基準を満たしたD.O.P.認証のプロシュートハムなど、同店ならではの料理を気軽にお楽しみいただけます。大きなパラソルが印象的なテラス席では、ビアガーデンのように外で食事が楽しめます。今年の夏は、ぜひ同店の“Happy 3 Hours”ご利用ください(※六本木ヒルズ店のメニューとは異なります)。

Happy 3 Hours

開催日： 平日 16:00～19:00
ドリンク： 全品 500円(税込・サ別)
フード： 300円～500円
※ご予約を承っております。
※写真はイメージです。

■オービカ・モッツァレラバー

オービカは、世界で初めて“モッツァレラバー”としてイタリアのローマで2004年にオープンし、それまでにない新しいスタイルの飲食店として、人々の話題を集めました。その後、NYやLondonなどへ出店し、2008年、六本木ヒルズのけやき坂に、ダイニングシーンとしてご利用いただける「Ristorante Pizzeria」として、2013年、東京ミッドタウンに、国内2号店をテラス席がメインのカジュアルな「il Baretto」としてオープンしました。現在では、世界中で19店舗を展開し、多くのお客さまから支持を得ています。



■モッツアレラチーズ

オービカでは、イタリアから空輸されたフレッシュモッツアレラチーズをお楽しみいただけます。イタリア・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成形しています。どれも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。

・Classica クラシカ

濃厚な風味と水牛ミルク本来の甘みが楽しめる、スタンダードなモッツアレラチーズです。

・Affumicata アッフミカータ

わらで薫製にしたもので、芳醇な香りと風味を楽しめるモッツアレラチーズです。

・Stracciatella ストラッチャテッラ

ほぐしたモッツアレラチーズを生クリームと和えた、プーリア州伝統のスタイルです。



■Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown (オービカ モッツアレラバー 東京ミッドタウン店)

業態:	モッツアレラバー
URL:	http://www.obika.jp
Facebook:	https://www.facebook.com/ObikaMozzarellaBarTokyoMidtown
住所:	東京都港区赤坂9丁目 東京ミッドタウン
TEL:	03-5772-1472
アクセス:	都営大江戸線「六本木駅」8番出口より直結、東京メトロ日比谷線「六本木駅」より直結
営業時間:	8:00～23:00 (ディナー18:00～)
休業日:	無休
席数:	計61席 テラス席24席(12卓)、店内テーブル席32席(18卓) カウンター5席
想定客単価:	ブレックファスト 600円 ランチ 1,000円、ディナー 2,000円

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

TEL03-3379-8057 FAX 03-3379-8165 携帯 090-5800-7019

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com

※報道関係者向けに各メニュー画像をご用意しておりますので、ご希望の方はご連絡をお願いします。