

2013年4月12日(金) 新スタイルのモッツァレラバー 東京ミッドタウンにオープン



株式会社ワンダーテーブルは、2007年に開業した日本で唯一のモッツァレラバー『Obika Mozzarella Bar (以下、オービカ)』の国内2号店目を、既存店の厳選したアイテムを気軽に楽しめる「il Baretto (イル・バレット)」として、東京ミッドタウンにオープンします。朝はデニッシュとコーヒー、ランチはパニーニとスープ、ディナーはモッツァレラチーズとワインで、一日中いろいろなシーンでご利用いただけるモッツァレラバーです。

■il Baretto

「il Baretto」とは、一日の中でカフェからパブまで様々な顔を持つ業態のことを指します。東京ミッドタウン店では、朝から晩まで、人々がそれぞれのペースで気軽に立ち寄り、ゆったりとした雰囲気の中で、お料理やお飲み物をお楽しみいただけます。

obika
MOZZARELLA BAR

il Baretto

■店舗

場所は、東京ミッドタウンの外苑東通りに面しており、六本木を行き交う全ての人々が気軽に集える雰囲気となっております。お席は、店舗手前の開放的なテラス席をメインに、店内にはテーブル席とカウンター席をご用意します。店内奥にある商品カウンターには、モッツァレラチーズや新鮮野菜の他、色とりどりのパニーニやドルチェをディスプレイします。

■メニュー

モッツアレラチーズやイタリア産生ハムなど、1号店の六本木ヒルズ店でご好評を頂いている厳選したアイテムを提供します。パニーニやピッツェッタ(トスカーナ地方で食される薄焼きパンを使用したピッツァ)、イタリアンドルチェ等、東京ミッドタウン店の限定商品も取り揃えます。ドリンクは、コーヒーやエスプレッソだけでなく、イタリアンソーダやオーガニックコーラ等、ユニークなアイテムをご用意し、夜は月替わりのस्पマンテやワインをお楽しみいただけます。ご提供する商品は、一部を除きテイクアウトが可能です。



・2種の水牛モッツアレラチーズ(40g)の盛り合わせ	1,200円	・コーヒー	320円～
・パニーニ(カプレーゼ、ヴェルデューラ等)	780円～	・フレッシュブラッドオレンジ	460円～
・ピッツェッタ(プロシュット、クアトロフォルマッジ)	1,050円～	・シチリアンレモンソーダ	600円
・ミートソースと水牛モッツアレラチーズのラザニア	1,250円	・グラスワイン	600円～
・トラディショナルティラミス	550円	・カクテル	750円～

■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の乳を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。

■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。

■世界のオービカ

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。六本木ヒルズにある国内1号店のRistorante Pizzeriaをはじめ、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。2013年には、新たにニューヨーク、ロンドン、ミラノに計5店舗をオープンする予定です。

■ 店舗情報

店名: 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
オープン日: 2013年4月12日(金) ※工事状況により変更する場合がございます
住所: 東京都港区赤坂9-7-2 東京ミッドタウン ミッドタウンイースト1F
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: 10:00～23:00 (ディナー18:00～)
休業日: 無休
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。