

報道関係者各位

2018年3月1日
株式会社ワンダーテーブル

「オービカ モッツアレラバー 六本木ヒルズ店」 2018年5月 装いも新たに移転オープン！



2018年5月、株式会社ワンダーテーブルは、オービカ モッツアレラバー六本木ヒルズ店を、現在の六本木けやき坂通りからハリウッドビューティープラザへ移転し、装いも新たにオープンします。

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、国内一号店である六本木ヒルズ店を、現在の六本木けやき坂通りからハリウッドビューティープラザへ移転します。また、移転に合わせ、コンセプトを「Ristorante e Pizzeria」より「Pizza e Cucina」に変更。モッツアレラ専門店らしくピッツァとイタリア料理をアレンジし、よりカジュアルにお楽しみいただけるようになる新しいオービカに、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、イタリアから週3回空輸する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。カンパニー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。

《お料理》

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「タルトゥーフォ」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、すでに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、お客様をいつでも「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 六本木ヒルズ店 (Obicà Mozzarella Bar, Roppongi Hills)
オープン日： 2018年5月予定
住所： 〒106-0032 東京都港区六本木 6-4-1 六本木ヒルズ ハリウッドビューティープラザ 1F
URL： <http://www.obica.jp>
想定客単価： ランチ 1,500円、ディナー 4,500円

OBICÀ
Mozzarella Bar, Pizzeria Cucina

【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