

報道関係者各位

2018年4月19日  
株式会社ワンダーテーブル

## 2018年4月19日 グランドオープン オービカ モッツアレラバー 高輪店



株式会社ワンダーテーブル[東京都新宿区：代表取締役社長 秋元巳智雄]は、2018年4月19日(木)、オービカ モッツアレラバー(以下オービカ)の日本国内 5 店舗目となる高輪店をグランドオープンします。キーワードは、良質なものをカジュアルに。このオープンに伴い、メニューやインテリアデザインにも新しい要素を取り入れ、ニュースタイルのオービカ モッツアレラバーに生まれ変わります。

### 【メニュー】

オービカでは、高級チーズとして名高い水牛ミルクを 100%使用したフレッシュモッツアレラチーズを気軽に楽しめます。このオープンを機に、3 つの新しいアイテムがメニューに加わります。

- ① イタリアから直送するリコッタチーズが加わります。日本に輸入されるものは牛乳製がほとんどを占めますが、オービカのリコッタチーズは水牛ミルク100%で作られたフレッシュなもの。クリーミーで爽やかな味わいを楽しめます。リコッタチーズだけでなく、スタンダードなモッツアレラチーズとの盛り合わせもご用意し、チーズを食べ比べや、トマトや生ハムなど、他の食材と組み合わせながらお楽しみいただけます。



② 日本を除く全オービカのクリエイティブシェフ Alessandro Borghese が考案するメニューを導入します。Alessandro は、イタリアで複数の料理番組を持つ有名シェフです。彼のメニューは、グルメなニューヨークやロンドンから沢山の支持を得ています。彼のクリエイティブな発想を加えた、モッツァレラチーズの魅力をもっと引き出したメニューをご用意します。



③ ビバレッジには、インフューズドカクテルをメニューにします。フルーツやハーブを漬けたジンやウォッカをベースにしたオービカのオリジナルのカクテルです。見た目も華やかでモッツァレラ料理との相性も抜群です。



### 【インテリアデザイン】

従来のモノトーンの色合いを基調にした大人っぽいシックな空間に、生命感のある木の素材を全面に使用し、温かみがある雰囲気を加えました。さらに、照明には、赤・黄・緑のポップな色合いを使用し、上質な空間に遊び心を加えています。高輪店は、前面のウッドデッキを活かしたオープンエアな雰囲気を、入口から店内まで引き込んでいます。



## ■ オービカとは

オービカは、高級チーズとして名高いフレッシュモッツァレラチーズを気軽に楽しめる、モッツァレラバーです。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。

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。

## ■ 画像データ

料理写真 <http://30d.jp/obica/43>

店内写真 <http://30d.jp/obica/44>

## ■ 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19日(木)  
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>  
予約: <https://yoyaku.toreta.in/obica-takanawa/>  
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 竹原 真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail: [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)