

報道関係者各位

2015年11月9日
株式会社ワンダーテーブル

Obicà Mozzarella Bar, Roppongi Hills “Obicà ピッツァ”x“ボジョレーヌーボー”パーティー Facebook でシェア割り



2015年11月18日(水)深夜、六本木ヒルズにある「Obicà Mozzarella Bar, Roppongi Hills(以下、Obicà)」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と、2015年のボジョレーヌーボーの解禁を楽しむイベントを開催します。ピッツァは全て食べ放題。ボジョレーヌーボーは0時の解禁に合わせて皆で乾杯します。その他、スプマンテや赤白ワインも飲み放題をご用意します。尚、お店のFacebookイベントページをシェアした方には「シェア割り」の特別価格でご参加いただけます。今年は、イタリアンピッツァが再注目されています。日本で初めて“ピンサ”を導入した Obicà 自慢のピッツァを、ボジョレーヌーボーと共に、存分にお楽しみください。

日時: 2015年11月18日(水)22:30~1:00

内容: ピッツァ数種食べ放題

ボジョレーヌーボー・スプマンテ・赤白ワイン・飲み放題

※ボジョレーヌーボーは0時に提供します。

価格: お一人様 2,500円(税込)

※お店のFacebook イベントページをシェアした方には、お一人様 2,000円で提供。

※お支払い時に、シェアページを確認させていただきます。

<https://www.facebook.com/obikaroppongi>

その他: 立食形式

■Obicà Mozzarella Bar

Obicà は、世界で初めて“モッツアレラバー”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」としてオープンしました。2013年には、東京ミッドタウンにテラス席がメインのカジュアルな「il Baretto」を、翌年には、横浜駅の ジョイナス内に「Pizza e Cucina」をオープンしました。現在では、世界 20 店舗以上を展開し、多くのお客さまから支持を得ている“モッツアレラバー”です。



■モッツアレラチーズ

Obicà では、イタリアから空輸したフレッシュモッツアレラチーズをメインにお楽しみいただけます。カンパ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℃というモッツアレラの風味が一番引き立つ提供温度を追及しています。



■開催場所

店舗: Obicà 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: モッツアレラバー

Facebook: <https://www.facebook.com/obikaroppongi>

URL: <http://www.obica.jp>

住所: 〒106-6165 東京都港区六本木 6-10-2 六本木ヒルズビルサイド B1

TEL: 03-5786-6400

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 番出口 徒歩 4 分

営業時間: 11:00~23:00(L.O.22:00) ※金・土・祝前 11:00~24:00 (L.O.23:00)

<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