

ディナー クリスマス限定コース内容

高輪店、横浜店、西新宿店 9,500 円

六本木ヒルズ店 11,000 円

梅田店 9,800(白トリュフ付 13,000 円)

モッツアレラ 2 種

カンパーニャ産水牛モッツアレラ

プーリア産ブッラータ

アカンパニメンツ 3 種

ヴェネト産キャビア

イタリアンサルーミ

フルーツトマトマリネ

アンティパスト

カジキマグロのカルパッチョ オレンジ フィノッキオ

ピッツァ or セcondo ※横浜店、梅田店はピッツァチョイスはございません。

ピッツァ タルトゥーフォ ウンブリア産トリュフ マッシュルームペースト 水牛モッツアレラ

牛リブローズのビステッカ ウンブリア産トリュフ

パスタ

カラマレッティ オマール海老と渡り蟹のシチリア産ピスタッチオとバジルペーストソース

ドルチェ

パネットーネ 苺 マスカルポーネ



※写真は 2 名様分です

ランチ クリスマス限定コース内容

六本木ヒルズ店、高輪店、横浜店、西新宿店 5,500 円

梅田 5,800 円

水牛モッツアレラ

カンパーニャ産水牛モッツアレラ 80g

アカンパニメンツ 2 種

イタリアンサルーミ

フルーツトマトマリネ

ピッツァ

ピッツァ タルトゥーフォ ウンブリア産トリュフ マッシュルームペースト 水牛モッツアレラ

パスタ

カラマレッティ オマール海老と渡り蟹のシチリア産ピスタッチオとバジルペーストソース

ドルチェ

パネトーネ 苺 マスカルポーネ



※写真は 2 名様分です

※表記価格はすべて税込・1 名様分の価格です

■オービカのモッツアレラチーズ

オービカでは、本場カンパーニャから空輸した DOP 認定の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。モッツアレラチーズは使用する原料によって名称が分かれ、水牛ミルクを使用したものをモッツアレラ・ディ・ブッフアラ、牛乳で代用したものを、モッツアレラ・ディ・ヴァッカもしくはフィオル・ディ・ラッテと呼びます。一般的に、水牛ミルクを原料とするものの方が良質とされ、乳牛よりも水牛の方が飼育が難しく、乳の量も少ないため希少価値が高いと言われていま



す。また「モッツアレラ」とは、「引きちぎる」を意味するイタリア語「mozzare」に由来します。機械でカット・成形した商品が大量生産されるなか、職人が一つずつ手でちぎって(ハンドカット)成形するものは希少なモッツアレラチーズといえます。

オービカでは水牛ミルクを 100% 使用し、ハンドカット形成され、EU 法が規定する 100% の品質保証を約束する「DOP」認定を受けたモッツアレラチーズを提供しています。鮮度の高いモッツアレラチーズを提供するため、出荷当日の深夜 2 時に製造し、出来立てを現地空港まで届け、48 時間以内に日本のお店に届くサイクルで仕入れています。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もこだわり、モッツアレラの風味が一番引き立つ 18℃前後で提供しています。

■オービカ モッツアレラバーとは

イタリアから冷蔵空輸されるカンパーニャ地方の水牛ミルクを 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む、日本初のモッツアレラバーです。(※1)



2004 年、イタリアのローマにオープンし、現在はイタリア国内に 8 店舗、ロンドンに 3 店舗、アメリカに 2 店舗、ポルトガルに 1 店舗展開し、ワールドワイドなお客様から支持を得ています。日本では 2008 年 11 月 28 日、六本木ヒルズに 1 号店をオープンし、その後、六本木の東京ミッドタウン、横浜、大阪の梅田、高輪、そして 2020 年 3 月 31 日に西新宿店が加わり計 6 店舗を展開しています。

オービカではイートイン営業だけでなく、テイクアウトやデリバリーもご利用いただけます。また、2020年7月よりオンライン販売をスタートし、2021年4月1日にはオンライン販売を軸にした公式サイトへフルリニューアルしました。公式サイトで販売するモッツアレラチーズは、DOP 認証を受けたオービカ専用の特殊サイズのモッツアレラチーズで、他にはない世界で唯一の商品です。普段使いとしてはもちろん、ギフトとしてのご利用にも最適です。



公式サイト <http://obica.jp/>

※1 オービカモッツアレラチーズのフランチャイズ本部(イタリア)を日本で契約しているのは当社のみです

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 43 店舗、海外 84 店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DERI」を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「MO-MO-PARADISE」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ専門店「バルパッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

<Wondertable OSECHI 2023>

6 つのレストランのシェフ達が手掛けるテイクアウトおせちを販売します。伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供します、高級食材のフレッシュ黒トリユフ丸ごと 1 個付き。

<https://wondertable.shop/products/2023-osechi>



<わざわざ食べにきたい 肉料理>

ワンダーテーブルのレストランには、わざわざ足を運んででも食べたい肉料理をご用意しています。それらをまとめたサイトを立ち上げ「肉会」の開催を訴求します。

<https://wondertable.com/lp/meat-dishes/index.html>



<キッズフレンドリー2022>

ワンダーテーブルには未就学児のお子様連れに優しいレストランが沢山あります。塗り絵やキッズプレート、少し騒いでも安心な個室など、未就学児のお子様連れに嬉しいサービス情報を紹介しています。

https://wondertable.com/lp/kids_friendly/



<WON-DELI>

「WON-DELI」は ワンダーテーブルのデリバリーに特化した飲食店です。その公式サイトには計 5 軒のデリバリー専門店の掲載しています。 ”出前館”の専用ページからそれら異なる専門店の料理を同時注文することができます。

<http://won-deli.com/>



■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 naomi-yoshikawa@wondertable.com

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com