

報道関係者各位

2018年5月23日
株式会社ワンダーテーブル

2018年6月1日(金)～8月31日(金)
「オービカ モzzarellaバー 東京ミッドタウン店」
夏季限定 テラス席コース販売
ナポリ産水牛モzzarellaチーズとスパークリング



2018年6月1日(金)～8月31日(金)、株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、「オービカ モzzarellaバー 東京ミッドタウン店」の夏季限定のテラス席コースを販売します。

「オービカ モzzarellaバー 東京ミッドタウン店(以下、オービカ)」は、外苑東通りに面したテラス席がメインのモzzarellaバーです。本場ナポリから空輸した水牛ミルク 100%使用したフレッシュモzzarellaチーズのお料理を気軽に楽しめます。テラス席コースは、テラス席のみで楽しめる夏季限定のプランです。お料理は、自慢のモzzarellaチーズやオリジナルソーセージ、人気のラザニア等をご用意し、ビバレッジは、イタリア産スパークリングワイン、プレミアムモルツの生ビールやジムビームのハイボールなどを飲み放題でお楽しみいただけます。

“ナポリ産水牛モzzarellaチーズとスパークリング”という、オービカらしさが詰まった特別コースです。ビアガーデンとしても、ぜひ、ご利用ください。

【基本情報】

- ・オービカ モッツアレラバー 東京ミッドタウン店
- ・開催期間: 2018年5月25日(金)～8月31日(金)
- ・住所: 東京都港区赤坂9-7-2 東京ミッドタウンイースト1F
- ・営業時間: 10:00～23:00(フードL.O.22:00/ドリンクL.O.22:30)
- ・最寄駅: 六本木駅、乃木坂駅
- ・電話: 03-5772-1472
- ・平均予算: 4,500円
- ・席数: 60席

※ご予約はこちらから→ <http://obica.jp/midtown/#reservation>

【夏季限定テラスコース(飲み放題付き)】

- ・価格: お一人様5,000円税込 ※予約限定
- ・フード: イタリアから空輸する水牛ミルク100%のフレッシュなモッツアレラチーズをはじめ、大人気のラザニア、ポルケツ(ローストポーク)、こだわりのソーセージ等、ボリューム満点のコース料理
- ・ビバレッジ: スパークリングワイン、生ビール、ハイボール

■ オービカとは

オービカは、高級チーズとして名高い、本場ナポリから空輸した水牛ミルクを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る、モッツアレラバーです。店名は、イタリア語の“Eccolo Qua” (さあ、どうぞ)のナポリ方言“Obica” (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。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11月25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、大阪の梅田にオープンしました。国内は、2018年4月19日(木)にオープンした高輪店を加え、計5店舗を営業しています。さらに、1号店の六本木ヒルズ店は、2018年5月16日にリニューアルオープンし、数あるチーズ料理専門店の中でも先駆けの存在として注目を集め、グルメ雑誌やテレビなどで紹介されるブランドとして人気を得ています。

**■ オービカのモッツアレラチーズ**

オービカでは、本場ナポリから空輸した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。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に、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。

**【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