

報道関係者各位

2013年10月18日
株式会社ワンダーテーブル



2013年10月31日(木)、東京ミッドタウンにある『Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown(以下、オービカ)』では、“モzzarella・ハロウィーン・パーティー・ショー”を開催します。会場では、絶大なインパクトを誇るイギリス映画「ロッキーホラーショー」をオマージュし、俗にいう顔出しパネルをご用意し、写真撮影を楽しんでいただきます。また、一般のお客様に扮した(仮装した)プロのダンサーが、GOGOダンスをしながら会場を歩き回り、ハロウィーンの雰囲気 연출します。お料理は、オービカ自慢のモzzarellaチーズやイタリア産ハムのフィンガーフード、ドリンクは、スパークリングや各種カクテルをリーズナブルな価格でご用意します。今年のハロウィーンは、ぜひ仮装して、オービカに遊びにきてください(※六本木ヒルズ店では開催しません)。

The Mozzarella Halloween Party Show

場所:	Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown
開催日時:	10月31日(木)17:00~21:00
フードドリンク:	全品 800円(税込)
5枚チケット:	3,000円(税込)
前売り5枚チケット:	2,500円(税込)

■オービカ・モッツアレラバー

オービカは、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、2013年、東京ミッドタウンに、国内2号店をテラス席がメインのカジュアルな「il Baretto」としてオープンしました。現在では、世界中で19店舗を展開し、多くのお客さまから支持を得ています。



■モッツアレラチーズ

オービカでは、イタリアから空輸された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。イタリア・カンパー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成形しています。どれも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。

・Classica クラシカ

濃厚な風味と水牛ミルク本来の甘みが楽しめる、スタンダードなモッツアレラチーズです。

・Affumicata アッフミカータ

わらで薫製にしたもので、芳醇な香りと風味を楽しめるモッツアレラチーズです。

・Stracciatella ストラッチャテッラ

ほぐしたモッツアレラチーズを生クリームと和えた、プーリア州伝統のスタイルです。



■Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown (オービカ モッツアレラバー 東京ミッドタウン店)

業態: モッツアレラバー

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

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

住所: 東京都港区赤坂9丁目 東京ミッドタウン

TEL: 03-5772-1472

アクセス: 都営大江戸線「六本木駅」8番出口より直結、東京メトロ日比谷線「六本木駅」より直結

営業時間: 8:00～23:00 (ディナー18:00～)

席数: 計61席 テラス席24席(12卓)、店内テーブル席32席(18卓) カウンター5席

想定客単価: ブレックファスト 600円 ランチ 1,000円、ディナー 2,000円

<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