

報道関係者各位

2013年8月6日
株式会社ワンダーテーブル

モッツアレラバーが提供する 手を抜かない完璧なパニーニ

今年5月、東京ミッドタウンにオープンした『Obika Mozzarella Bar, Tokyo Midtown(以下、オービカ)』では、手を抜かない完璧な“パニーニ”を提供しています。具材は、ローマから空輸される水牛ミルク100%で作られた最高級のフレッシュ・モッツアレラチーズや、契約農家から毎朝届く新鮮野菜、イタリアでの厳しい基準を満たしたD.O.P.の生ハム等を使用しています。風味豊かなデュラムセモリナ粉で、本国と同じ製法で作られたチャバッタ(パン)は、適度な焦げ目がつくようにプレスしながら丁寧に焼いて仕上げます。焼くことによって、モッツアレラチーズがほどよく溶け出し、パンとの絶妙なコンビネーションをお楽しみいただけます。また、平日のランチタイムのみ、完全無農薬のベビーリーフのサラダを添えて提供します。モッツアレラチーズの専門店が自信を持って提供するこのパニーニを、ぜひご賞味ください(※六本木ヒルズ店のメニューとは異なります)。



カプレーゼ

水牛モッツアレラ、チェリートマト、バジル、
アンチョビペースト、チャバッタ

価格： ハーフ 520 円/フル 980 円



プロシュット

水牛モッツアレラ、パルマ産プロシュット、
ルッコラ、チャバッタ

価格： ハーフ 520 円/フル 980 円

■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～)
休業日: 無休
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

※報道関係者向けに各メニュー画像をご用意しておりますので、ご希望の方はご連絡をお願いします。