

報道関係者各位

2018年5月16日  
株式会社ワンダーテーブル

## 2018年5月16日(水) オービカ モッツァレラバー 六本木ヒルズ店 10周年目に、移転オープン



株式会社ワンダーテーブル[東京都新宿区：代表取締役社長 秋元巳智雄]は、今年11月にオープンから10周年を迎えるオービカ モッツァレラバー（以下オービカ）の国内1号店の六本木ヒルズ店を、2018年5月16日（水）、現在の六本木けやき坂通りからハリウッドビューティープラザへ移転し、装いも新たにオープンします。キーワードは、良質なものをカジュアルに。このオープンに伴い、メニューやインテリアデザインにも新しい要素を取り入れ、ニュースタイルのオービカ モッツァレラバーに生まれ変わります。

### ■ 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ァレラチーズを気軽に楽しめる、モッツァレラバーです。店名は、イタリア語の“Eccolo Qua”（さあ、どうぞ）のナポリ方言“Obicà”（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。

**OBICÀ**  
Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

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。六本木ヒルズ店は、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。



## ■ ニューメニュー

今回のオープンを機に、3 つの新しいアイテムが加わり、より一層モッツアレラの魅力を楽しめるようになりました。

① 希少なリコッタチーズが加わりました。日本に輸入されるものは牛乳製がほとんどを占めますが、オービカのリコッタチーズは、本場イタリアの水牛ミルク100%で作られたフレッシュなもの。クリーミーで爽やかな味わいを楽しめます。リコッタチーズだけでなく、スタンダードなモッツアレラチーズとの盛り合わせも用意し、チーズの食べ比べや、トマトや生ハムなど、他の食材と組み合わせながらお楽しみいただけます。



② 日本を除く全オービカのクリエイティブシェフ Alessandro Borghese が考案するメニューを導入します。Alessandro は、イタリアで複数の料理番組を持つ有名シェフです。彼のメニューは、グルメなニューヨーカーやロンドン子から沢山の支持を得ています。彼のクリエイティブな発想を加えた、モッツアレラチーズの魅力をも新たに引き出したメニューをご用意します。



③ ビバレッジには、インフューズドカクテルをメニューインします。フルーツやハーブを漬け込んだジンやウォッカをベースにしたオービカのオリジナルのカクテルです。見た目も華やかでモッツアレラ料理との相性も抜群です。



## ■ インテリアデザイン

従来のモノトーンの色合いを基調にした大人っぽいシックな空間に、生命感のある木の素材を全面に使用し、温かみがある雰囲気を加えました。さらに、照明には、赤・黄・緑のポップな色合いを使用し、上質な空間に遊び心を加えています。六本木ヒルズ店では、エントランスから店内のバーカウンターまで続く木の天井が、ウエルカムな雰囲気を入口から店内まで引き込んでいます。

## ■ 画像データ

料理: <http://30d.jp/obica/43>

店内: <http://30d.jp/obica/45>

## ■ 店舗情報

店名: オービカ モッツアレラバー 六本木ヒルズ店 (Obicà Mozzarella Bar, Roppongi Hills)

オープン日: 2018年5月16日(水)

住所: 〒106-0032 東京都港区六本木 6-4-1 六本木ヒルズ ハリウッドビューティープラザ 1F

電話番号: 03-5786-6400

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

想定客単価: ランチ 1,500円、ディナー 4,500円

席数: 88席 (ダイニング 78席、カウンター10席)

### 【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](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)