

OBICÀ

Mozzarella Bar, Ristorante e Pizzeria

PARTY

@ OBICÀ ROPPONGI



3500 / Per person

ライトプラン

オービカ自慢のモッツアレラ料理からバスタまで気軽に楽しめます。

2種水牛モッツアレラ クラシカ アッフミカータ
プーリア産モッツアレラ “ストラッチャテッラ”
パルマ産プロシュットDOP ローマサラミ モルタデッラ
ワイルドサーモンのスモークとケッパーベリーのサラダ
ピッツァ クラシカ トマトソース バジル 水牛モッツアレラ
本日のスペシャルバスタ

4500 / Per person

スタンダードプラン

ピッツァとパスタに多彩な前菜も合わせて幅広くお楽しみいただけます。

2種水牛モッツアレラ クラシカ アッフミカータ
プーリア産モッツアレラ “ストラッチャテッラ”
パルマ産プロシュットDOP ローマサラミ モルタデッラ
ワイルドサーモンのスモークとケッパーベリーのサラダ
揚げニョッキと水牛モッツアレラ
カリフラワー、小海老、ドライトマトのソテー
ピッツァ クラシカ トマトソース バジル 水牛モッツアレラ
本日のスペシャルバスタ

5000 / Per person

OBICÀ プラン

トリュフのピッツァやタリアータなどオービカがおすすめのお料理をセレクトしたプランです。

2種水牛モッツアレラ クラシカ アッフミカータ
プーリア産モッツアレラ “ストラッチャテッラ”
パルマ産プロシュットDOP ローマサラミ モルタデッラ
ワイルドサーモンのスモークとケッパーベリーのサラダ
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
トラディショナルラザニア オービカミートソース 水牛モッツアレラ
牛リブロースのタリアータ グラナパダーノチーズ ルッコラ

6000 / Per person

プレミアムプラン

オービカプランよりさらに豊富な前菜を取り揃えたラグジュアリーなプランです。

2種水牛モッツアレラ クラシカ アッフミカータ 産地直送フルーツマト
プーリア産モッツアレラ “ストラッチャテッラ” 水牛リコッタ
パルマ産プロシュットDOP 19ヶ月熟成
サンダニエーレ産プロシュットDOP 14ヶ月熟成
アルトアディジェ伝統スモーク生ハム “スペック”
パトヴァ産馬肉の生ハム プレザオーラ エクイーナ
ワイルドサーモンのスモークとケッパーベリーのサラダ
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
アスパラガスと小海老のバジルペーストソース フリルバスタ “マファルデ”
ビステッカ 牛リブロースステーキ USDA チョイスグレード

All-you-can-drink 2時間フリードリンクプラン ※フリードリンクのみのオーダーは不可

1500 / Per person

ワイン(赤・白)
ボトルビール

カシスオレンジ
カシスグレープフルーツ
カシスウーロン

カンパリオレンジ
カンパリグレープフルーツ
ジントニック
ウォッカトニック
リモンチェットニック

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ウーロン茶

2500 / Per person

スパークリングワイン

アペロールオレンジ
アペロールグレープフルーツ
アペロルトニック
アマレットジンジャー

スパークリング
ワイン
カクテル

ミモザ
ホワイミモザ
キールロワイザル

ノンアルコール
カクテル

サラダガクラー
シャーリーテンブル
スリーシトラス

● + ¥500でデザート付き ●フリードリンクプラン + ¥500で30分延長

※4名様より承ります ※表示金額は税込です

〒106-6165 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 TEL 03-5786-6400