

OBICÀ

Mozzarella Bar, Ristorante e Pizzeria

PARTY

@ OBICÀ ROPPONGI



3300 / 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パ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 19ヶ月熟成 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、ケーパーベリーのベビーリーフサラダ
ピッツァ “クラシカ” トマトソース パジル 水牛モッツアレラ
本日のパスタ

4200 / Per person

カジュアルプラン

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 19ヶ月熟成 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、ケーパーベリーのベビーリーフサラダ
フライド ニョッキ 水牛モッツアレラ
カリフラワー、ドライトマト、小海老のソテー
ピッツァ “クラシカ” トマトソース パジル 水牛モッツアレラ
本日のパスタ

4700 / 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 19ヶ月熟成 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、ケーパーベリーのベビーリーフサラダ
ピッツァ “タルトゥーフォ”ウンブリア産トリュフ 水牛モッツアレラ
トラディショナル ラザニア 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 ルッコラ レモン

5600 / 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。

プーリア産モッツアレラ“ストラッチャテッラ”&ロンバルディア産キャビア
水牛モッツアレラ2種 クラシカ アッフミカータ & 長野産フルーツマト
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
アルトアディジェ特産スモーク生ハム スペック
パドヴァ産馬肉の生ハム プレザオーラ エクワイーナ
南房総直送 お魚のカルパッチョ
ピッツァ “タルトゥーフォ” ウンブリア産トリュフ 水牛モッツアレラ
アスパラ、小海老のバジルペーストソース フリルパスタ “マファルデ”
USDAチョイス 牛リブロースのビステッカ

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

1400 / 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

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

2200 / 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
アペロールトニック

スパークリング
ワイン
カクテル

ミモザ
ホワイトミモザ
キールロワイヤル

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 ※表示金額は税別となります

〒106-6165 東京都港区六本木 6-10-2 六本木ヒルズヒルサイドB1 TEL 03-5786-6400