

MOZZARELLA BAR

MOZZARELLA DI BUFALA

Our Mozzarella is made in the Italian region of Campania and is DOP Certified (Denomination Origin Protected). We have selected the very best farms, which milk their own herds to ensure a superior product with the characteristic porcelain white shine, milky texture and distinctive taste. We import Mozzarella guarantee the freshest product possible.

オービカで使用するモッツアレラチーズは、イタリアより空輸されるカンパーニャ地方の水牛モッツアレラチーズです。モッツアレラチーズの語源である「mozzare (引きちぎる)」の言葉どおり機械ではなくすべてハンドカットで作られているのが特徴です。イタリアDOP認定のフレッシュでジューシーなモッツアレラチーズはそのままお召上がりいただきますと、水牛ミルク本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。

SALUMI

From the province of Parma in the Emilia-Romagna region in the North of Italy. Prosciutto di Parma DOP is distinguished by its delicate and slightly salty flavour. It has been produced in the province of Parma since Roman times. Only ham produced by the Consorzio del Prosciutto di Parma can display the world famous ducal crown symbol. No chemicals are used in the production of this celebrated dry-cured ham - only salt.

厳選したサルーミは、イタリア各地から特色のある味を取りそろえました。その中でもパルマ産プロシュットは添加物を一切加えずパルマの空気、塩、豚肉のみで作られる100%自然食品です。ランギラーノのピオ トジーノ社では自然の風による伝統的な熟成方法と地下カンティーナに棲みつづける乳酸菌による独特なる芳香が特徴です。芳醇な香りとしっとりとした食感をお楽しみください。

MOZZARELLA



DEGUSTAZIONI

Degustazione di 3 mozzarella - Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella	80g 3500
3種モzzarella盛り合わせ	40g 1950
クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ	
Degustazione di Mozzarella, Ricotta, Burrata e Pomodoro	80g 4300
- Tasting of Classica, Riccota, Burrata and Fresh Tomatoes	40g 2900
2種モzzarellaとリコッタ 産地直送トマト盛り合わせ	
クラシカ プッラータ リコッタ 産地直送トマト	
Degustazione di 2 mozzarella, Ricotta e Prosciutto	80g 4300
- Tasting of Classica, Affumicata, Riccota and DOP Prosciutto from Parma	40g 2900
2種モzzarellaとリコッタ プロシュット盛り合わせ	
クラシカ アッフミカータ リコッタ パルマ産プロシュットDOP	

MOZZARELLA

Bufala Classica - Delicate	80g 1200
クラシカ	40g 700
スタンダード風味の水牛モzzarella	
Bufala Affumicata - Naturally Smoked	80g 1200
アッフミカータ	40g 700
わらで燻製した水牛モzzarella	
Riccottina di Bufala - Creamy and Slightly Sweet	80g 1200
リコッタ	40g 700
クリーミーでほんのり甘い水牛フレッシュチーズ	
Stracciatella di Burrata - Deliciously Creamy	80g 1400
ストラッチャテッラ	40g 800
プーリア産モzzarellaを生クリームで和えたもの	
Burrata Pugliese - Burrata from Puglia	300g 3700
プッラータ ストラッチャテッラのプッラータ包み	100g 1700
プーリア産ストラッチャテッラをモzzarellaで包んだもの	

CHEF ALESSANDRO SUGGESTIONS

世界のObicàクリエイティブシェフ“アレッサンドロ”が提案するモッツアレラメニュー



Zucchine alla Scapece - Courgettes, Mozzarella di Bufala, Pine Nuts 1500
ズッキーニ アツラ スカペーチェ 水牛モッツアレラ ズッキーニマリネ 松の実

Ricotta e Uva - Ricotta di Bufala, Grapes, Olives and mint 1300
リコッタ エ ウーヴァ 水牛リコッタ ぶどう オリーブ ミント

SALUMI



Selezione di Salumi - Tasting of Salumi 1500
本日のサルーミ3種盛り合わせ

Prosciutto Crudo di Parma DOP - Air-Cured 19-Month Aged Pork Leg (Savory) 950
パルマ産プロシュットDOP 19ヶ月熟成
切りたて極薄の食感と香り豊かな生ハムのキング

Salame Artigianale Romano - Traditional Roman Salami 700
サラメ ロマーノ
ローマ伝統のプレス型サラミ

Ventricina Piccante - Abruzzo Salami with Hot Chili 750
ヴェントリチーナ ピカンテ
アブルッツォ伝統の唐辛子入りサラミ

Mortadella con Pistacchio - With Pistachio and Black Pepper 650
モルタデッラ
ポローニャ伝統のピスタッチオ入り滑らかソーセージ

ANTIPASTI



Caprese - Roasted Fresh Tomatoes and Mozzarella di Bufala with Anchovy フルーツトマト、水牛モッツアレラのオープン焼き	1000
Salsiccia - Roasted Pork Sausage and Cauliflower 黒豚のソーセージとカリフラワーのロースト	1450
Pate di Maiale - Pork Liver Pate with Rye Bread レバー入りポークパテ ライ麦パン	980
⑤ Olive - Marinated Olive オリーブマリネ	450
⑤ Focaccia - Italian Bread フォッカチャ	350

INSALATE E ZUPPE



Pollo alla Griglia - Mixed Baby leaves with Mozzarella, Grilled Chicken and Caciocavallo グリルドチキンサラダ グリルドチキン 熟成モッツアレラ カチョカヴァッロ 7種野菜	1280
Salmone - Smoked Wild Salmon, Baby Leaves, Avocado and Cherry Tomatoes ワイルドサーモンサラダ スモークサーモン アヴォガド チェリートマト ベビーリーフ	980
Prosciutto Crudo - DOP Prosciutto from Parma, Arugula and Grana Padano プロシュットサラダ パルマ産プロシュット 胡桃 グラナパダーノ ルッコラ	980
⑤ Crema di Zucca - Pumpkin Soup with Pistachio from Bronte and Brown Rice Cereal かぼちゃのスープ ブロンテ産ピスタチオ 玄米シリアル パンプキンシード	600

PIZZETTE

Our Pizza is prepared with stone-ground flour imported from Italy. The dough is left to rise slowly for at least 48 hours, which gives it a unique blend of lightness and taste. This requires patience, but we think the result is worth the wait.

オービカのピッツァは古代ローマ時代から作られている伝統レシピの“ピンサ”。
「石臼で挽いたイタリア産の小麦粉」「低温48時間発酵」「2段階熟成」の3つのこだわり製法でサクサクと軽い食感を実現しました。



- ⑤ **Tartufo** - Black Truffles, Mushrooms Paste and Mozzartella di Bufala 2000
タルトウーフォ 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

- ⑤ **Nouveau**- Stracciatella, Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil 1800
ストラッチャテッラ ストラッチャテッラ カンパーニャ産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ

- 'Nduja - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce 1800
ンドゥイヤ プッラータ カラブリア産激辛サラミペースト “ンドゥイヤ” カンパーニャ産トマトのソース プッラータ

- Prosciutto Crudo** - DOP Prosciutto from Parma, Mozzarella di Bufala and Arugula 1700
プロシュット パルマ産プロシュット ルッコラ カンパーニャ産トマトソース 水牛モッツアレラ

- ⑤ **4 Formaggi** - Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, Dry Fig and Walnuts 1600
クワトロ フォルマッジ 水牛モッツアレラ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ リコッタ ドライフィグ 胡桃

- ⑤ **Classica** - Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil 1500
クラシカ カンパーニャ産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ

PRIMI



- Lasagna** - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala 1850
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
- ⑤ **Schiaffoni alla Sorrentina** - Gragnano Pasta with Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 1450
水牛モッツアレラとバジルのトマトソース 極太パスタ “スキヤッフォーニ”
- ⑤ **Ziti con Gorgonzola** - Gragnano Pasta with Walnuts and Gorgonzola Cheese. 1500
胡桃とゴルゴンゾーラクリームのショートパスタ “ジーティ”

TASTING

The Obicà Experience

Served for the table, minimum 2 guests
2名様からお楽しみいただけるテイस्टイングコース

Mozzarella

Degustazione di Mozzarelle e Salumi

Tasting of Classica, Affumicata, Stracciatella and 3 Salumi

3種モッツアレラ盛り合わせ

クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ

3種サルーミ盛り合わせ

Pizzetta

⑤ Tartufo

Black Truffles, Mushrooms Paste and Mozzarella di Bufala

タルトウーフォ

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

Pasta

Lasagna

Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala

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

3000 /person

DOLCI



Tiramisù Traditional Recipe

トラディショナル ティラミス

600

Torta Caprese - Chocolate and Almond Cake Served

トルタ カプレーゼ カプリ風アーモンド入りチョコレートケーキ

550

Panna Cotta with Caramel Nuts Sauce

パンナコッタ ブロンデ産ピスタッチオ カaramelソース

550

Affogato - Vanilla Ice Cream with Espresso

アッフオガート エスプレッソ クリームジェラート

550

Sicilian Cannoli with Ricotta

カンノーリ シチリアーニ リコッタクリームロール

550

**We do not use any Garlics and Onions,
Because we want you to enjoy real Mozzarella di Bufala tastes.**

モッツァレラチーズ本来の上質な風味を存分にお楽しみいただくために
ガーリックやオニオンを一切使用していません。

Please let us know if you have any food allergies or restrictions.

メニューに含まれているアレルギー物質(特定原材料7品目)については、スタッフにお問い合わせください。

Prices are subject to consumption tax.

表示金額は税別です。

Ⓥ A sign of menu without both Meat and Fish.

肉や魚を使用していない野菜中心のメニューです。