

Mozzarella



Degustazioni

Degustazione di 3 Mozzarelle - Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella 80g 3500
3種モッツアレラチーズ盛り合わせ 40g 1950
クラシカ アッフミカータ ストラッチャテッラ

Degustazione di 2 Mozzarelle e Burrata - Tasting of Classica, Affumicata and Burrata 3900
2種水牛モッツアレラとブルラータ盛り合わせ
クラシカ アッフミカータ ブルラータ

Mozzarella di Bufala Campana DOP e Burrata

Bufala Classica - Delicate 80g 1200
クラシカ 40g 700
スタンダード風味の水牛モッツアレラ

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ッツアレラ

Stracciatella di Burrata - Deliciously Creamy 80g 1400
ストラッチャテッラ 40g 800
プーリア産モッツアレラを生クリームで和えたもの

Burrata Pugliese - Burrata from Puglia 300g 3700
ブルラータ 100g 1700
プーリア産ストラッチャテッラをモッツアレラで包んだもの

Accompanies

- ⑤ **Pomodori** - Fresh Tomatoes 600
フルーツトマト
- ⑤ **Pomodori Piccoli** - Cherry Tomatoes 600
チェリートマト
- ⑤ **Due Pesto** - 2 kinds Paste (Basil and Dry Tomato) 600
バジルペースト & ドライトマトペースト
- Acciughe e Pomodori Secchi** - Anchovies and Dry Tomatoes 700
シチリア産アンチョビ & サルディーニャ産ドライトマト

Salumi



- Selezione di Salumi** - Tasting of 3 Salumi 1500
本日のサルミー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
ボローニャ伝統のピスタチオ入り滑らかソーセージ

Antipasti



| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Salsiccia - Roasted Pork Sausage and Cauliflower かぶらぎ豚のソーセージとカリフラワーのロースト | 1450 |
| 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 |
| 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 - Grilled Chicken, Caciocavallo, Baby Leaves and Cherry Tomatoes グリルチキンとベビーリーフ、熟成モッツアレラ “カチョカヴァッロ” と季節野菜のサラダ | 1280 |
| Salmon - Smoked Wild Salmon, Baby Leaves, Avocado and Cherry Tomatoes ワイルドサーモンのスモークとベビーリーフ、アヴォカド、チェリートマトのサラダ | 980 |
| Prosciutto Crudo - DOP Prosciutto from Parma, Arugula and Grana Padano パルマ産プロシュットとルッコラ、グラナパダーノチーズのサラダ | 980 |
| ⑤ Crema di Zucca - Pumpkin Soup with Pistachio from Bronte and Brown Rice Cereal かぼちゃのスープ ブロンテ産ピスタッチオ、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 Mozzarella 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

- 'Nduja** - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce 1800
ンドゥイヤ ブッラータ カラブリア産激辛サラミペースト “ンドゥイヤ” トマトソース ブッラータ

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

- 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 プーリア産トマトのソース バジル 水牛モッツアレラ

Primi



- Lasagna** - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala 1850
ミートソースと水牛モッツァレラのトラディショナルラザニア
- ④ **Schiaffoni alla Sorrentina** - Gragnano Pasta with Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 1450
水牛モッツァレラとバジルのトマトソース 極太パスタ “スキャッフォーニ”
- ④ **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ショートパスタ “ジーティ”

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スティングコース

Mozzarella

Degustazione di Mozzarelle e Salumi

Tasting of Classica, Affumicata, Stracciatella and 3 Salumi

3種モッツァレラ盛り合わせ

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

④ 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 水牛モッツァレラ



Pasta

Lasagna

Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala

ミートソースと水牛モッツァレラのトラディショナルラザニア

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

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 Berry Sauce

パンナコッタ ベリーソース

550

Affogato - Vanilla Ice Cream with Espresso

アッフォガート

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 Garlic and Onions.

全てのメニューにガーリックとオニオンは一切使用しておりません。

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。