

# OBICÀ

MOZZARELLA BAR

# MOZZARELLA BAR

*Our Mozzarella is made in the Italian region of Campania and is DOP Certified (Denomination Origin Protected). The dairy farmers we have selected use only milk from their own herd to provide a superior product. We import Mozzarella twice a week to guarantee the freshest product possible.*

OBICÀ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)」の言葉通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。OBICÀ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頂けますと、水牛ミルク本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。

## LA MOZZARELLA E LE SPECIALITÀ

モッツアレラチーズをお好みの組み合わせで

• Classica	1200
クラシカ (80g)	1/2 650
スタンダードな水牛モッツアレラ	
• Affumicata	1200
アッフミカータ (80g)	1/2 650
わらで燻製した水牛モッツアレラ	
• Stracciatella	1200
ストラッチャテッラ (80g)	1/2 650
生クリームと和えたプーリア伝統の水牛モッツアレラ	
• Burrata	3600
ブッラータ (300g)	1/2 2000
クリーミーな食感と甘みの超フレッシュモッツアレラ	1/4 1200

## SMALL PLATES

### SALUMI

Prosciutto Crudo di Parma DOP	750
パルマ産プロシュットDOP	
Salame Artigianale Romano	700
ローマ産サラミ	
Mortadella con Pistacchio e Pepe	650
ポローニャ産ソーセージ “モルタデッラ”	
Pesto di Prosciutto Crudo di Parma DOP	550
パルマ産プロシュットペースト	
Pesto di N'duja	550
カラブリア産激辛サラミ “ンドゥーヤ” ペースト	

### VERDURE

Pomodoro Fresco	500
産地直送フルーツトマト	
Carciofini	500
アーティーチョークのハーブマリネ	
Olive Assortite	350
オリーブマリネ	

### PESCI

Salmone Selvaggio Affumicato	750
ワイルドサーモンのスモーク	
Acciughe di Trapani	600
シチリア州トラパーニ産アンチョビとライ麦パン	
Tonno sott'olio con Pomodori Secchi	700
シチリア州トラパーニ産マグロコンフィーとドライトマト	

### PANE

Focaccia	350
フォカッチャ	
Grissini	300
グリッシーニ	

# LE DEGUSTAZIONI

おすすめ盛り合わせ

Degustazione di 2 Mozzarelle  
di Bufala Campana 2300  
2種水牛モzzarella (80 g) 盛り合わせ 1/2 1250

• Classica クラシカ • Affumicata アッフミカータ



Degustazione di 3 Mozzarelle di Bufala Campana 3500  
3種水牛モzzarella (80 g) 盛り合わせ 1/2 1850

• Classica クラシカ • Affumicata アッフミカータ • Stracciatella ストラッチャテッラ

Selezione di Salumi e 2 Mozzarelle di Bufala Campana 1980  
2種ハーフ水牛モzzarellaと3種イタリアンハム盛り合わせ

• Classica クラシカ • Affumicata アッフミカータ

Selezione di Salumi e 3 Mozzarelle di Bufala Campana 2400  
3種ハーフ水牛モzzarellaと3種イタリアンハム盛り合わせ

• Classica クラシカ • Affumicata アッフミカータ • Stracciatella ストラッチャテッラ

Mozzarella di Bufala Campana "Classica" e Pomodoro Fresco 1600  
水牛モzzarella “クラシカ” 80 g と産地直送フルーツマト盛り合わせ

Selezione di Salumi 1500  
イタリアンハム3種盛り合わせ

## INSALATE

サラダ

Insalata di Salmone Selvaggio Affumicato, 980  
Avocado, Pomodorini e Rucola  
ワイルドサーモンのスモークとアボカドの  
ベビーリーフサラダ



Misticanza 700  
ミックスベビーリーフサラダ

Insalata di Prosciutto Crudo di Parma DOP, Grana Padano e Rucola 880  
パルマ産プロシュットとグラナパダーノチーズのルッコラサラダ

Insalata Mista di Pollo Ruspante alla Griglia, Caciocavallo e Pomodorini 1280  
グリルチキンとカチョカヴァッロチーズの季節野菜サラダ

## LE PIZZETTE

ピッツェッタ

### "TARTUFO"

2000

- Mozzarella di Bufala Campana, Tartufo, Pesto di Funghi

タルトゥーフォ

水牛モッツァレラ、トリュフ、マッシュルームペースト



### "CLASSICA"

1500

- Mozzarella di Bufala Campana, Salsa di Pomodoro, Basilico

クラシカ

水牛モッツァレラ、トマトソース、バジル

### "QUATTRO FORMAGGI"

1600

- Mozzarella di Bufala Campana, Ricotta, Gorgonzola, Grana Padano

クワトロフォルマッジ

水牛モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナ、リコッタ、クルミ、ドライフィグ

### "PROSCIUTTO"

1700

- Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Rucola, Salsa di Pomodoro

プロシュット

水牛モッツァレラ、トマトソース、パルマ産プロシュット、ルッコラ

## PASTA E PRIMI

ラザニア・パスタ

Lasagne con Ragù di Carne e Mozzarella di Bufala Campana

1680

ミートソースと水牛モッツァレラのラザニア

Mafaldine di Gragnano con Mozzarella di Bufala Campana  
e Crema di Gorgonzola

1480

胡桃とゴルゴンゾーラのクリームソース ヒダ状平打ちパスタ “マファルデ”

Schiaffoni di Gragnano alla Sorrentina

1380

水牛モッツァレラとバジルのトマトソースのショートパスタ “スカッフォーニ”

## PANINI

パニーニ

### "CAPRESE"

980

- Ciabatta con Mozzarella di Bufala Campana,  
Pomodori e Acciughe

カプレーゼ

水牛モッツァレラ、チェリートマト、バジル、アンチョビペースト、チャパッタ



### "PROSCIUTTO"

980

- Ciabatta con Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto Crudo di Parma DOP e Rucola

プロシエット

水牛モッツァレラ、パルマ産プロシュット、ルッコラ、チャパッタ

# DOLCI

デザート

Tiramisù Ricetta Tradizionale  
トラディショナルティラミス

560



Torta Caprese  
トルタ カプレーゼ  
(カプリ風チョコレートケーキ)

530

Affogato al Caffè  
アッフォガート  
(熱々のエスプレッソをバニラアイスにかけて)

550

Panna Cotta con Salsa di Mirtilli  
パンナコッタ ベリーソース

500

Cannoli Siciliani  
カンノーリ シチリアーニ  
(リコッタクリームロール)

480

★ Mozzarrella in Dolce Carozza  
モッツァレラ イン スイート カロツツァ  
(モッツァレラ入りフレンチトースト)

700

※ドルチェセットは対象外です Dolce Set is not covered

## DOLCE SET

デザートセット

¥780

PLEASE SELECT A DESSERT AND DRINK OF YOUR CHOICE

お好みのデザートとお飲物をお選び下さい

## DRINKS

- Espresso  
エスプレッソ
- Coffee  
コーヒー
- Iced Coffee  
アイスコーヒー
- Tea  
紅茶
- Iced Tea  
アイスティ

It can change into cappuccino or caffè Latte by **¥200 plus.**  
+¥200 でカプチーノ、カフェラテに変更できます

TO GREATER ENSURE THE QUALITY OF YOUR DINING EXPERIENCE,  
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。

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。

## BIRRE

ビール

Kirin Heart Land (330ml) キリン ハートランド	650
Nastro Azzuro (330ml) ナストロ アズーロ	720
Menabrea (330ml) メナブレア	780

### *Birre Artigianali Italiane*

イタリアンクラフトビール

ワイングラスに注ぎ、ゆったりコクと香りを楽しめる、  
ワインのように味わい深いビールです。

---

il Chiostro Gold Ale (330ml) イルキオストロ ゴールド アーレ	1380
Baladin Open Riserva (250ml) バラデン オープンリゼルヴァ	850
Baladin Issac (750ml) バラデン イザック	2400

## ITALIAN COCKTAILS



イタリアンカクテル

---

Obikà Mojito オビカ モヒート (ラム、ミント、ライム、ドライジンジャーエール)	840
Limoncello Mojito リモンチェッロ モヒート (リモンチェッロ、ミント、レモンスライス、トニックウォーター)	880
Garibaldi ガリバルディ (カンパリ、オレンジジュース、オレンジスライス)	680
Aperol Spritz アペロール スプリッツ (アペロール、オレンジジュース、ソーダ、レモンスライス)	740
Spumoni スパモニー (カンパリ、グレープフルーツジュース、トニックウォーター)	720
Amaretto & Soda アマレットソーダ (アマレット・ソーダ)	780

# SPUMANTI

スパマンテ

			
PIEMONTE	Pinot Chardonnay ピノ シャルドネ Tenuta CàBolani モランド Prosecco ピノビアンコ、シャルドネ	720	2900
VENETO	Prosecco プロセッコ Tenuta CàBolani テヌータ・カボラーニ Prosecco プロセッコ	800	5300
LOMBARDIA	Franciacorta Brut フランチャコルタ ブリュット Bellavista ベラヴィスタ Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Noire シャルドネ、ピノビアンコ、ピノノワール		8100

# BIANCHI

白ワイン

			
MOIUSE	Oscio Bianco Cliternia オスコ ビアンコ Cantina Cliternia カンティーナクリテルニア Malvasia, Trebbiano マルヴァジア、トレッピアーノ	630	2800
SICILIA	Chardonnay シャルドネ Settesoli セッテソリ Chardonnay シャルドネ	820	3500
UMBRIA	Orvieto Classico Secco Torricella オリヴィエート クラシコ セッコ トリッチェッラ Bigi ビジ Trebbiano, Grechetto, Verdero, Malvasia トレッピアーノ、グレケット、ヴェルテッロ、マルヴァジア		3900
MARCHE	Falerio ファレリオ Saladini Pilastris サラディーニ ピラストリ Trebbiano, Chardonnay, Passerina トレッピアーノ60%、シャルドネ20%、パッセリーナ10%	880	4400
CAMPANIA	Falanghina ファランギーナ Feudi di San Gregorio フェウディ ディ サン グレゴリオ Falanghina ファランギーナ100%	1050	4900
FRIULI	Milleuve Bianco ミッレウーヴェ ビアンコ Nicola Manfredini ニコラ マンフェッラーニ Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia, Riesling フリウラーノ、ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、マルヴァジア、リースリング	1180	5800
UMBRIA	Bramito Del Cervo Chardonnay ブラミート デル チェルヴォ シャルドネ Antinori アンティノリ Chardonnay シャルドネ		6300
ALTO ADIGE	Gewurztraminer シバツトラミナー Hofstätter ホフスタッター Gewurztraminer シバツトラミナー100%		7100
PIEMONTE	Bruno Broglio Gavi del Comune di Gavi ブルーノ ブローリア ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ Broglio ブローリア Cortese コルテーゼ100%		8800

# ROSSI

赤ワイン

			
SICILIA	Nero D'avola Il Poggio dei Vigneti ネロ ダヴォラ Verga ヴェルガ Nero D'avola ネロ ダヴォラ	600	2600
SICILIA	Cabernet Sauvignon カベルネ ソーヴィニヨン Cusumano クズマーノ Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニヨン	780	3300
CAMPANIA	Trigaiio Beneventano トリガイオ ベネヴェンターノ Feudi di San Gregorio フェウディ ディ サン グレゴリオ Aglianico, Piediroso アリアニコ、ピエディロッソ	920	4300
TOSCANA	Chianti キャンティ Leonardo レオナルド Sangiovese, Merlot サンジョヴェーゼ85%、メルロ10%、その他5%	1000	4800
PIEMONTE	Barbera d'Alba バルベーラ ダルバ Prunotto フルノット Barbera バルベーラ	1140	5700
TOSCANA	Heba Morellino di Scansano エバ モレリーノ ディ スカンサーノ Fattoria di Magliano ファットリア ディ マリアーノ Sangiovese サンジョヴェーゼ		6200
LAZIO	Shiraz シラーツ Casale del Giglio カザーレ デル シリオ Syrah シラー100%		6800
TOSCANA	La Braccresca Vino Nobile di Montepulciano ラ ブラチェスカ ヴィーノ ノビレ ディ モンテプルチアーノ Antinori アンティノリ Prugnolo Gentile プルニョロ ジェンティーレ		7200
FRIULI	Vertigo ヴェルティーゴ Livio Felluga リヴィオフェルーガ Merlot, Cabernet Sauvignon メルロ60%、カベルネソーヴィニヨン40%		8900
PIEMONTE	Barolo バローロ Prunotto フルノット Nebbiolo ネッビオーロ		11500
VENETO	Costasera Amarone della Valpolicella Classico コスタセラ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ Masi マジ Covina, Rondinella, Morinola コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ		12800

# DIGESTIVO

食後酒

Grappa グラッパ	1220~
Limoncello リモンチェッロ	880
Frangelico フランジェリコ	950



## CAFFETERIA

コーヒー

---

Caffè レギュラーコーヒー	430
Caffè Freddo アイスコーヒー	430
Caffè Espresso / Caffè Doppio Espresso エスプレッソ / ダブルエスプレッソ	310 / 430
Caffè con Panna カフェ コン パンナ	400
Caffè Shakerato カフェ シャケラート	490
Cappuccino カプチーノ	470
Caffè Macchiato カフェ マッキヤート	380
Caffe Mocha カフェモカ	520
Caffè Latte カフェラッテ	470
Caffè Latte Freddo アイスカフェラッテ	470
Caffè Specialità 今月のスペシャルティ コーヒー 厳選されたシングルオリジンの豆を1杯ずつハンドドリップで抽出いたします。 お時間を少々いただきますがクオリティの高いコーヒーをお楽しみいただけます。	520

## TÈ

紅茶

---

Tè Freddo アイ스티ー	440
Earl-Grey Tè アールグレイティー	470
Darjeeling Tè ダージリンティー	470
Rose Hip Tè ローズヒップティー	470
Assam Tè アッサムティー	470
Camomilla Tè カモミール	470

## BEVANDE

ソフトドリンク

Arancia Rossa ブラッドオレンジジュース	630
Arancia Mandarin マンダリンオレンジ	650
Succo di Cranberry クランベリー	530
Succo di Mango マンゴー	530
Succo di Pompelmo グレープフルーツ	480
Succo di Ananas パイナップルジュース	550
Succo di Mele アップルジュース	500
Ginger Ale (Sweet / Dry) ジンジャーエール (甘口 / 辛口)	490
Coca Cola コカ・コーラ	530

## “GALVANINA” Bio Gassata

ガルバニーナ  
オーガニックソーダ

古代ローマ時代から続く湧き水。  
2000年以上前から愛され続けた伝説の名水を使い、  
オリジナルレシピでブレンドしたオーガニックソーダです。

BIO Cola オーガニック コーラ	700
BIO Gassata di Arancia Rossa オーガニック ブラッドオレンジソーダ	680
BIO Gassata di Limone オーガニック シチリアンレモンソーダ	680
BIO Gassata di Melagrana オーガニック ザクロソーダ	680

## BIBITE ANALCOLICHE

ノンアルコールカクテル

Virgin Bloody Mimosa バージンブラッディーミモザ (ブラッドオレンジジュース、グレナデンシロップ、ソーダ)	600
Sicilian Stream シチリアンストリーム (ブラッドオレンジジュース、パイナップルジュース、グレープフルーツジュース)	630
Amalfi Cinderella アマルフィシンデレラ (マンダリンオレンジジュース、パイナップルジュース、レモンジュース)	620
Italian Sun Rise イタリアンサンライズ (マンゴージュース、マンダリンオレンジジュース、グレナデンシロップ)	680