

**OBICÀ**

MOZZARELLA BAR

---

PIZZA E CUCINA

## BIRRE

ビール

Kirin Heart Land Draft キリン ハートランド ドラフト	650
Nastro Azzuro (330ml) ナストロ アッズーロ	750
Menabrea (330ml) メナブレア	780
Kirin Free (Non Alcoholic) キリンフリー (ノンアルコール)	600

### *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 Chioistro 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
Prato Rosso Birra Bionda (750ml) プラートロッソ ビッラビオンダ	2200
Baladin Issac (750ml) バラデン イザック	2400

## COCKTAILS



カクテル

---

Obikà Mojito オビカ モヒート (ホワイトラム、ミント、ライム、ドライジンジャーエール)	650
Limoncello Mojito リモンチェッロ モヒート (リモンチェッロ、ミント、トニックウォーター)	680
Kir Royal キールロワイヤル (スパークリングワイン、クレーム・ド・カシス)	630
Bloody Mimosa ブラッディミモザ (スパークリングワイン、ブラッドオレンジジュース)	630
Garibaldi ガリバルディ (カンパリ、オレンジジュース)	600
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)	580
Spumoni スパモーニ (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)	580
Amaretto & Soda アマレットソーダ (アマレット、ソーダ)	650
Gin Tonic ジントニック (ドライジン、トニックウォーター)	620
Cassis & Soda カシスソーダ (クレーム・ド・カシス、ソーダ)	600

# SPUMANTI

スパマンテ

		
PIEMONTE	Pinot Chardonnay ピノ シャルドネ Piemonte Morando モランド Pinot Bianco, Chardonnay ピノビアンコ、シャルドネ	680 3000
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

		
PIEMONTE	Castelvecchio Bianco カステルベッキオ ビアンコ Manfredi マンフレディ Trebbianco, Garganega, Cortese トレbbiアーノ、ガルガーネガ、コルデーゼ	630 2800
SICILIA	Chardonnay シャルドネ Settesoli セッテソリ Chardonnay シャルドネ	780 3500
UMBRIA	Orvieto Classico Secco Torricella オリヴィエート クラシコ セッコ トリチエッラ Bigi ビジ Trebbianco, Grechetto, Verdero, Malvasia トレbbi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 Trebbianco, Chardonnay, Passerina トレbbi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 Manfredari ニコラ マンフェッラーリ 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	5800
TOSCANA	Belgardo Bianco ベルグアド ビアンコ Mazzei マッツェイ Vermentino ヴェルメンティーノ	5800
PUGLIA	Pietra Bianca ピエトラ ビアンカ Tormaresca トルマレスカ Chardonnay, Fianno シャルドネ、フィアーノ	6200
ALTO ADIGE	Gewurztraminer シバッツトラミナー Hofstatter ホフスタッター Gewurztraminer シバッツトラミナー100%	6800
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 コルデーゼ100%	8000

# ROSSI

赤ワイン



PIEMONTE	Castelvecchio Rosso カステルベッキオ ロッソ Manfredi マンフレディ Barbera, Sangiovese, Docletto バルベーラ、サンジョヴェーゼ、ドルチェット	630	2800
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	730	3500
PUGLIA	Neprica ネプリカ Tormaresca トルマレスカ Negroamaro, Cabernet Sauvignon ネグロアマーロ、カベルネソーヴィニヨン		3800
SICILIA	Danzante Merlot ダンザンテ メルロ Tenute di Toscana テヌーテ ディ トスカーナ Merlot メルロ		4000
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	850	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	4600
SICILIA	La Segreta Rosso ラ セグレタ ロッソ Planeta フラネタ Nero d'Avola, Frappato ネロ ダヴォラ 60%、フラッパート 40%		5000
PIEMONTE	Barbera d'Alba バルベーラ ダルバ Prunotto プルノット Barbera バルベーラ	1100	5500
LAZIO	Shiraz シラーツ Casale del Giglio カザーレ デル ジリオ Syrah シラー100%		6200
TOSCANA	Belgardo Bronzone Riserva ベルグアド ブロンゾーネ リゼルヴァ Mazzei マツツエイ Sangiovese サンジョヴェーゼ100%		6800
TOSCANA	La Braccessa 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 ジエンティーレ		7200
TOSCANA	Chianti Classico キャンティ クラシコ Fontodi フォントディ Sangiovese サンジョヴェーゼ		8000
PIEMONTE	Barolo バローロ Prunotto プルノット Nebbiolo ネッビオーロ		9500
TOSCANA	Brunello di Montalcino ブルネッロ ディ モンタルチーノ Col D'orcia コル ドルチャ Sangiovese サンジョヴェーゼ		10000

PRICES ARE SUBJECT TO CONSUMPTION TAX.  
表示金額は税別となります。

## CAFFETTERIA

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
Cappuccino カプチーノ	470
Caffè Mocha カフェモカ	490
Caffè Latte カフェラッテ	470
Caffè Latte Freddo アイスカフェラッテ	470
Caffè Shakerato カフェ シャケラート	490

## 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
Camomilla Tè カモミール	480

## “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 Gassata di Arancia Rossa オーガニック ブラッドオレンジソーダ	600
BIO Gassata di Limone オーガニック シチリアンレモンソーダ	600
BIO Gassata di Melagrana オーガニック ザクロソーダ	600

## BEVANDE

ソフトドリンク

---

Arancia Rossa ブラッドオレンジジュース	490
Succo di Mirtillo クランベリー	440
Succo di Mango マンゴー	440
Succo di Pompelmo グレープフルーツ	400
Succo di Guajava グアバジュース	440
Succo di Mele アップルジュース	400
Ginger Ale ジンジャーエール	380
Coca Cola コカ・コーラ	380
Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	380

## BIBITE ANALCOLICHE

ノンアルコールカクテル

---

Virgin Mojito ヴァージンモヒート (ミント・ライム・シロップ・ドライジンジャーエール)	500
Three Citrus スリーシトラス (オレンジジュース・グレープフルーツジュース・レモン)	450
Shirley Temple シャーリーテンブル (ジンジャーエール・グレナデン)	460
Saratoga Cooler サラトガクーラー (ジンジャーエール・ライム)	430
Sun Rise サンライズ (マンゴージュース、オレンジジュース、グレナデンシロップ)	460

# MOZZARELLA BAR

## 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

*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。

Classica 1200  
クラシカ (80 g) 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 (80 g) 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 (80 g) 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

Rotolo  
ロートリ  
食材をロールした水牛モッツアレラ

- Prosciutto Cotto alla Brace e Radicchio 750  
炭火蒸し上げのハム “プロシュートコット” とラディッキオ
- Salmone Selvaggio Affumicato e Rucola 800  
ワイルドサーモンのスモークとルッコラ

Prosciutto Crudo di Parma DOP 750  
パルマ産プロシュートDOP

Salame Artigianale Romano 700  
ローマ産サラミ

Mortadella con Pistacchio e Pepe 650  
ボローニャ産ソーセージ “モルタデッラ”

Pomodoro Fresco 500  
産地直送フルーツマト

Focaccia con Sale di Trapani e Rosmarino 500  
ローズマリー風味のフォカッチーノ

## LE DEGUSTAZIONI

おすすめ盛り合わせ

Degustazione di 3 Mozzarelle  
di Bufala Campana 3.500  
3種水牛モッツアレラ (80g) 盛り合わせ 1/2 1850

- Classica クラシカ
- Affumicata アフミカータ
- Stracciatella ストラッチャテッラ



Degustazione di 2 Mozzarelle di Bufala Campana 2300  
2種水牛モッツアレラ (80g) 盛り合わせ 1/2 1250

- Classica クラシカ
- Affumicata アフミカータ

Selezione di Salumi e 3 Mozzarelle di Bufala Campana 2400  
3種ハーフ水牛モッツアレラと3種イタリアンハム盛り合わせ

- Classica クラシカ
- Affumicata アフミカータ
- Stracciatella ストラッチャテッラ

Selezione di Salumi e 2 Mozzarelle di Bufala Campana 1980  
2種ハーフ水牛モッツアレラと3種イタリアンハム盛り合わせ

- Classica クラシカ
- Affumicata アフミカータ

Mozzarelle di Bufala Campana "Classica" e Pomodoro Fresco 1600  
水牛モッツアレラ “クラシカ” 80g と産地直送フルーツトマト盛り合わせ

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

## ANTIPASTI E INSALATA

前菜 & サラダ

Caponata alla Siciliana 780 シチリア風野菜のトマト煮込み “カポナータ”	
Crocchette di Patate con Mozzarella di Bufala Campana 680 じゃが芋の揚げニョッキ “クロケット” 水牛のモッツアレラチーズのせ	
Parmigiana di Melanzane Grigliate 980 米ナスとトマトソース、水牛モッツアレラのオープン焼き	
Gamberetti Saltati con Pomodori Secchi e Cavolfiore 780 小海老、カリフラワー、ドライトマトの白ワイン風味ソテー	
Verdure Grigliate con Salsa di Carciofi 980 季節野菜のグリル アーティチョークのディッピングソース	
Carpaccio di Pesce Spada Affumicato, Arancia, Rucola 1200 カジキマグロのスモークとオレンジのカルパッチョ	
Misticanza 700 ミックスベビーリーフサラダ	
Insalata di Prosciutto 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 di Salmone Selvaggio Affumicato, Avocado, Pomodorini e Rucola 980 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	



# LE PIZZE

ピッツァ

*Our pizza dough is left to rise for at least 48 hours. We then cook it on a refractory stone, designed to ensure even distribution of heat, so that every Obica pizza is especially crispy, light and digestible.*

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。



**Tartufo** 3000  
(Mozzarella di Bufala Classica, Tortufo, Pesto di Funghi)  
タルトゥーフォ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、マッシュルームペースト、トリュフ)

**Classica** 1900  
(Mozzarella di Bufala Classica, Salsa di Pomodoro, Basilico Fresco)  
クラシカ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、トマトソース、バジル)

**Affumicata** 1800  
(Mozzarella di Bufala Affumicata, Salsa di Pomodoro, Basilico Fresco)  
アッフミカータ  
(水牛モッツァレラ “アッフミカータ”、トマトソース、バジル)

**Bianca** 1800  
(Mozzarella di Bufala Classica, Pomodorini, Basilico Fresco)  
ビアンカ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、チェリートマト、バジル)

**Basilico** 1900  
(Mozzarella di Bufala Classica, Pesto di Basilico, Pinoli, Basilico Fresco)  
バジリコ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、バジルペースト、松の実、フレッシュバジル)

**Tonno** 2000  
(Mozzarella di Bufala Classica, Salsa di Pomodoro, Tonno Sott'olio, Pomodori Secchi, Acciughe)  
トンノ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、トマトソース、シチリア産マグロコンフィ、ドライトマト、アンチョビ)

**Prosciutto** 2200  
(Mozzarella di Bufala Classica, Pomodorini, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma DOP)  
プロシュット  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、チェリートマト、ルッコラ、パルマ産プロシュット)

**Funghi** 2300  
(Mozzarella di Bufala Classica, Salsa di Porcini, Funghi, Prosciutto Crudo di Parma DOP)  
フンギ  
(水牛モッツァレラ “クラシカ”、ポルチーニソース、キノコ、パルマ産プロシュット)

**N'duja** 2500  
(Mozzarella di Burrata, Salsa di Pomodoro, N'duja)  
ンドゥイヤ  
(モッツァレラ “ブッラーダ”、トマトソース、カラブリア産激辛サラミペースト “ンドゥイヤ”)

**7 Formaggi** 2700  
(Mozzarella di Bufala Classica, Affumicata, Stracciatella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Fontina)  
セツテ フォルマッジ  
(クラシカ、アッフミカータ、ストラッチャテッラ、ゴルゴンゾーラ、タレggio、グラナパダーノ、フォンティーナ)

## PASTA E PRIMI

ラザニア・パスタ・リゾット

Lasagne con Ragù di Carne  
e Mozzarella di Bufala Campana  
水牛モッツアレラとミートソースのラザニア

1800



Tonnarelli Cacio e Pepe  
黒胡椒とグラナチーズのバター風味 スクエアロングパスタ “トンナレリ”

1300

Spaccatelle con Pesce Spada, Olive, Acciughe, Pomodorini, Prezzemolo  
カジキマグロとオリーブ、アンチョビのフレッシュトマトソース  
ショートパスタ “スパッカテッレ”

1400

Tagliatelle con Ragù di Carne e Mozzarella di Bufala Campana  
水牛モッツアレラとミートソースのタリアテッレ

1500

Mafaldine di Gragnano con Gamberetti, Zucchine e Pesto di Basilico  
ズッキーニと小海老のバジルペーストソース ヒダ状平打ちパスタ “マファルデ”

1600

Schiaffoni di Gragnano alla Sorrentina  
水牛モッツアレラチーズとバジルのトマトソース  
ショートパスタ “スキヤッフォーニ”

1300

Tagliatelle con Tartufo, Pesto di Funghi e Mozzarella di Bufala Campana  
トリュフと水牛モッツアレラ “ストラッチャテッラ”、マッシュルームペーストのタリアテッレ

2200

Gnocchi di Patate con Noci e Crema di Gorgonzola  
胡桃とゴルゴンゾーラのクリームソース ジャガ芋のニョッキ

1400

Risotto con Porcini, Pancetta e Mozzarella di Bufala Campana  
ポルチーニ茸とパンチェッタ、水牛モッツアレラのリゾット

1800

※イタリア産米を使用しています



Linguine con Granchio, Pomodorini,  
Peperoncini, Prezzemolo e Salsa di Pomodoro  
渡り蟹と唐辛子のトマトソース リングイネ

1900

## CARNI E PESCI

メインディッシュ

Tagliata di Manzo  
con Grana Padano e Rucola

2600

牛リブロースのタリアータ  
グラナパダーノチーズ、ルッコラ添え



Arrosto di Pesce Spada alla Siciliana

2200

カジキマグロ、オリーブ、ケッパー、トマトのシチリア風ロースト

## DOLCI

デザート



Tiramisù Ricetta Tradizionale

560

トラディショナルティラミス

Crema di Ricotta con Miele, Scorza d'Arancia e Pinoli

530

クレマ ディ リコッタ  
(リコッタチーズのクリーム オレンジハニーソース)

Torta Caprese con Gelato di Crema

550

トルタ カプレーゼ  
(カプリ風チョコレートケーキ クリームジェラート添え)

Affogato al Caffè

500

アッフォガード  
(バニラアイスのエスプレッソかけ)

Macedonia di Frutta di Stagione

480

マCHEDONIA  
(フレッシュフルーツ 季節のソルベット添え)

Panna Cotta con Salsa di Mirtilli

500

パンナコッタ ベリーソース

Cannoli Siciliani

480

カンノーリ シチリアーニ  
(リコッタクリームロール)

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。