

EXPERIENCE COURSE

オービカ定番の3皿 お試しコース

APPETIZER

水牛モッツアレラと生ハム
クラシカ 生ハム
Classica and Prosciutto Crudo

PIZZA

ピッツァ タルトゥーフォ & クラシカ
・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
・プーリア産トマトソース バジル 水牛モッツアレラ
Pizza Tartufo and Classica

PASTA

ソレント風スキヤフォーニ
極太ショートパスタ トマトソース バジル 水牛モッツアレラ
Gragnano Pasta with Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil

3800 / Per person

表示金額は税込です
Including tax.

コースのご注文は2名様より承ります
We accept than 2 people.

シェアスタイルでのご提供です
We have large dishes. Please share among your table mates.

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
We do not use any garlic nor onions.

TASTING COURSE

オービカ自慢のモッツアレラ料理からデザートまで
各カテゴリより1品ずつお選びください

ASSORTED MOZZARELLA

3種モッツアレラと産直トマトの盛り合わせ
3 kinds of Mozzarella and Tomatoes

3種モッツアレラと生ハムの盛り合わせ
3 kinds of Mozzarella and Prosciutto

3種モッツアレラとフルーツのカプレーゼ
3 kinds of Mozzarella and fruits

MAIN DISH

ピッツァ タルトゥーフォ & クラシカ
・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
・プーリア産トマトソース バジル 水牛モッツアレラ
Pizza Tartufo and Classica

牛リブロースのタリアータ
Sliced Rib Eye with Arugula and Grana Padano (+800)

季節のピッツァ
Seasonal Pizza

PASTA

トラディショナル ラザニア
Lasagna

レモンのカチョエペペ スパゲッティーニ
シチリア産オーガニックレモンIGP グラナパダーノチーズ 黒胡椒
Spaghettoni with Organic Lemon from Sicily, Grana Padano and Black Pepper

イカ墨のカッペリーニ
極細ロングパスタ イエロートマト 小海老 唐辛子 アンチョビパン粉
Squid Ink Capellini with Yellow Tomatoes, Shrimps, Anchovies and Bread Crumbs

オマール海老のカラマレット
リングショートパスタ オマール海老 渡り蟹 フレッシュトマトソース
Gragnano Pasta with Lobster, Blue Crab and Fresh Tomatoes (+800)

季節のパスタ
Seasonal Pasta

DESSERT

ティラミス
Tiramisù

5800 / Per person

EXCLUSIVE COURSE

ピッツァとパスタが選べる、1ランク上のコース

APPETIZER

3種モッツアレラとフルーツのカプレーゼ
3 kinds of Mozzarella and fruits

サルーミ盛り合わせ
Assorted Salame

レッドビーツのフムス
Red Beets Hummus

クロケット じゃが芋の揚げニョッキ
Potato Croquettes with Mozzarella di Bufala

PIZZA

ピッツァ タルトゥーフォ
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
Pizza Tartufo

or

季節のピッツァ
Seasonal Pizza

PASTA

雲丹のスパゲッティーニ
生雲丹 サルディーニャ産ボツタルガのクリーム
Spaghettoni with Sea Urchin, Sardinian Mullet Roe and Cream Sauce

or

季節のパスタ
Seasonal Pasta

MAIN DISH

仔牛のミラノ風カツレツ
水牛モッツアレラ チェリートマト
Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes and Mozzarella di Bufala

DESSERT

ドルチェ盛り合わせ
Tasting of Desserts

7800 / Per person

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

ALL-YOU-CAN-DRINK

コースメニューと合わせて
2時間フリードリンクをセットにできます

※90分ラストオーダー



3000

/お一人様・税込

スパークリングワインやリッチなカクテルまでお楽しみいただけます

COCKTAILS

アペロールオレンジ
Aperol Orange

アペロールグレープフルーツ
Aperol Grapefruit

アペロールトニック
Aperol Tonic

SPARKLING WINE

オーガニックスパークリングワイン
Organic Sparkling

SPARKLING WINE COCKTAILS

ミモザ
Mimosa

ホワイトミモザ
White Mimosa

キールロワイヤル
Kir Royal

NON ALCOHOL

クランベリージュース
Cranberry juice

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

パッシオーネ
オレンジ パッションフルーツシロップ
Passione

エルダーフラワーモーニ
グレープフルーツ トニックウォーター エルダーフラワーシロップ
Elderflowermoni

ヴァージンブリーズ
クランベリー グレープフルーツ
Virgin Breeze

NON-ALCOHOLIC BEER

サントリー オールフリー
SUNTORY All-Free

2200

/お一人様・税込

スタンダードなドリンクを取り揃えました

BEER

ザ・プレミアム・モルツ ボトル
The Premium Malt's Bottle

WHISKY

ハイボール
Whisky & Soda

ORGANIC WINE

オーガニック白ワイン
White

オーガニック赤ワイン
Red

COCKTAILS

カンパリオレンジ
Campari Orange

カンパリグレープフルーツ
Campari Grapefruit

カシスオレンジ
Cassis Orange

カシスグレープフルーツ
Cassis Grapefruit

カシスウーロン
Cassis Oolong

ジントニック
Gin Tonic

ウォッカトニック
Vodka Tonic

リモンチェットニック
Lemoncello Tonic

SOFT DRINKS

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

ウーロン茶
Oolong Tea