

# MOZZARELLA DI BUFALA

オービカでは、イタリアから空輸で届く、厳選されたフレッシュ モzzarellaチーズを使用しています。

その中でも、Mozzarella di Bufala Campana DOPと称されるモzzarellaチーズは、

イタリア カンパーニャ地方で採れる水牛ミルクのみを原料とし、

伝統的な製法と厳格な基準のもとに作られた最高級品です。

モzzarella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ます。

そのまま召し上がっていただきますと、水牛ミルク本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。

## DEGUSTAZIONI

<b>Degustazione di 3 mozzarella</b>	3900
- Tasting of Classica, Affumicata and Stracciatella	ハーフサイズ 2200
3種モzzarella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	
<b>Degustazione di 2 Burrata</b>	3700
- Tasting of Burrata and Naturally Smoked Burrata	ハーフサイズ 2200
2種 Burrata 盛り合わせ	
Burrata Burrata アッフミカータ	
<b>Degustazione di 2 Mozzarella, Burrata e Pomodoro</b>	5000
- Tasting of Classica, Affumicata, Burrata and Freshu Tomatoes	ハーフサイズ 3200
2種モzzarellaとBurrata、産直トマトの盛り合わせ	
クラシカ アッフミカータ Burrata 産地直送トマト	
<b>Degustazione di Burrata e Pomodoro</b>	2500
- Tasting of Burrata and Fresh Tomatoes	
Burrataと産直トマト盛り合わせ	

## MOZZARELLA

<b>Bufala Classica</b> - Delicate	80g 1300
クラシカ	40g 800
スタンダード風味の水牛モzzarella	
<b>Bufala Affumicata</b> - Naturally Smoked	80g 1300
アッフミカータ	40g 800
わらで燻製した水牛モzzarella	
<b>Stracciatella di Burrata</b> - Deliciously Creamy	100g 1600
ストラッチャテッラ	
プーリア産モzzarellaを生クリームで和えたもの	
<b>Burrata Pugliese</b> - Burrata from Puglia	100g 1900
Burrata	
プーリア産ストラッチャテッラをモzzarellaで包んだもの	
<b>Burrata Affumicata</b> - Naturally Smoked Burrata	100g 1900
Burrata アッフミカータ	
燻製Burrata	

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

モzzarella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  
全てのメニューでガーリックやオニオンを一切使用していません。

We kindly ask for an additional ¥400/person as a table charge. We'll bring freshly baked breads.

お食事ご利用時、お一人様400円のコペルト(テーブルチャージ)を頂戴しております。

※パン、オーガニックEXVオリーブオイルDOP、オーガニックバルサミコIGPをご用意します。

# SALUMI

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。  
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。  
切り立ての芳醇な香りとしっとりとした食感をお楽しみください。



## SELEZIONE

- |   |      |
|---|------|
| <b>Selezione di Prosciutto, Panceta e Bresaola</b><br>- Prosciutto Crudo di Parma, Prosciutto Crudo di San Daniele, Brezola and Pancetta<br>生ハム4種盛り合わせ<br>パルマ産プロシュット サンダニエーレ産プロシュット 牛肉生ハム“ブレザオラ” ピアツェンツァ産パンチェッタ | 2500 |
| <b>Selezione di Salumi - Tasting of Salumi</b><br>本日のサルーミ4種盛り合わせ  | 2000 |

## SALUMI

- |   |      |
|---|------|
| <b>Prosciutto Crudo di Parma DOP</b> - Air-Cured 19-Month Aged Pork Leg (Savory)<br>パルマ産プロシュットDOP 19ヶ月熟成<br>切りたて極薄の食感と香り豊かな生ハムのキング          | 1200 |
| <b>Prosciutto Crudo di San Daniele DOP</b> - Air-Cured 14-Month Aged Pork Leg (Mild)<br>サンダニエーレ産プロシュットDOP 14ヶ月熟成<br>まろやかな塩味で生産量の少ない生ハムのクイーン | 1200 |
| <b>Pancetta Piacentina DOP</b> - Pancetta from Piacenza<br>ピアツェンツァ産パンチェッタDOP<br>ピアツェンツァ産 ロールパンチェッタ  | 1000 |
| <b>Salame di Finocchiona</b> - Salami from Toscana<br>サラーム フィノッキオーナ<br>トスカーナ伝統のフィノッキオ風味のサラミ   | 1000 |
| <b>Salame di Spianata Romana</b> - Salami from Lazio<br>サラーム スピナータ ロマーナ<br>ローマ伝統のプレスした平らな形状のサラミ   | 1000 |
| <b>Mortadella con Pistacchio</b> - With Pistachio and Black Pepper<br>ボローニャ産モルタデッラ<br>ボローニャ伝統のピスタッチオ入り滑らかソーセージ                              | 900  |

# ANTIPASTI



- Degustazione** - Tasting of Fried Specialities with Spicy Tomoto Sauce 2000  
水牛モッツアレラのフリット盛り合わせ ピカンテトマトサルサ モッツアレラピッツ カロツツァ ライスコロッケ ※国産米を使用
- ⑤ **Caciocavallo Fresca** - Sauteed 30 days Aged Caciocavallo 1800  
熟成モッツアレラ カチョカヴァッコのソテー カチョカヴァッコ マッシュポテト
- Gamberetti Saltati** - Sauteed Shrimp, Dried Tomatoes and Cauliflower 1400  
カリフラワーと小海老、ドライトマトのソテー
- ⑤ **Parmigiana** - Grilled Eggplant, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce 1200  
パルミジャーナ  
米茄子、プーリア産トマトソース、水牛モッツアレラのオープン焼き
- ⑤ **Patatina Cacio e Tartufo** - Chips with Grana Padano and Truffles from Umbria 800  
パタティーナ タルトウーフオ 温製ポテトチップス グラナパダーノ ウンブリア産トリュフ

# INSALATE E ZUPPE

- Bresaola** 1800  
- Brezaola, Arugula, Mushrooms and Grana Padano  
ブレザオラサラダ  
牛肉生ハム“ブレザオラ” ブラウンマッシュルーム グラナパダーノ ルッコラ
- Salmone** 1800  
- Smoked Wild Salmon, Baby Leaves, Orange, Caper Berry and Cherry Tomatoes  
ワイルドサーモンサラダ  
天然サーモンのスモーク オレンジ ケーパーベリー チェリートマト ベビーリーフ
- Pollo alla Griglia** 1800  
- Mixed Baby Leaves with 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 カチョカヴァッコ 7種野菜
- ⑤ **Verde** 1200  
- Mixed Baby Leaves and Boiled Vegetables  
グリーンサラダ ベビーリーフ ボイル野菜
- ⑤ **Crema di Zucca** 800  
- Pumpkin Soup with Pistachio and Brown Rice Cereal  
かぼちゃのスープ シチリア産ピスタチオ 玄米シリアル パンプキンシード
- ⑤ **Crema di Spinaci** 1600  
- Spinach Soup with Pearl Barley and Stracciatella di Burrata  
ほうれん草スープ 大麦 キヌア モッツアレラ“ストラッチャテッラ”
- ⑤ **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。

# PIZZE

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”。  
「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。

Obica pizza "Pinsa" made based on a traditional recipe in ancient Roman era.  
You can enjoy it has a crispy and light texture by our original method.

## PINSA®

- ・イタリア産の小麦粉 Italian flour
- ・低温48時間発酵 48 hours fermentation
- ・二段階熟成 Double aging



- ⑤ **Tartufo** - Truffles from Umbria, Mushrooms Paste and Mozzarella di Bufala 3900  
タルトウーフオ 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 **7 Formaggi** - 3 Mozzarella di Bufala, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Fontina, Dried Figs and Walnuts 3600  
セツテ フォルマッジ モッツアレラ3種 ゴルゴンゾーラ タレggio グラナパダーノ フォンティーナ 胡桃
- '**Nduja** - Spicy Sausage Spread, Burrata Pugliese and Tomato Sauce 3300  
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ソース プッラータ
- Bottarga** - Sardinian Mullet Roe, Mozzarella di Bufala and Broccoli 3200  
ポッターガ サルディーニャ産ポッターガ ブロッコリー アンチョビ 水牛モッツアレラ
- Prosciutto Crudo** - DOP Prosciutto from Parma, Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Arugula 2900  
プロシュット パルマ産プロシュット ルッコラ チェリートマト 水牛モッツアレラ
- ⑤ **Bianca** - Cherry Tomatoes, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil 2700  
ビアンカ チェリートマト バジル 水牛モッツアレラ
- ⑤ **Classica** - Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala and Fresh Basil 2700  
クラシカ プーリア産トマトソース バジル 水牛モッツアレラ
- ⑤ **Tartufo Doppio** - Truffles from Umbria, Mashroom Paste, Mozzarella di Bufala and Burrata 4500  
タルトウーフオ ドゥピオ 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 プッラータ
- ⑤ **Classica Doppio** - Tomato Sauce, Basil, Mozzarella di Bufala and Burrata 3400  
クラシカ ドゥピオ プーリア産トマトソース バジル 水牛モッツアレラ プッラータ

# PRIMI



- Lasagna** - Homemade Lasagna with Meat Sauce and Mozzarella di Bufala 2000  
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
- ⑦ **Schiaffoni alla Sorrentina** 1700  
- Gragnano Pasta with Stracciatella, Tomato Sauce and Fresh Basil  
モッツアレラ “ストラッチャテッラ” とバジルのトマトソース  
極太パスタ “スキヤッフォーニ”
- ⑦ **Spaghettoni al Limone** 1800  
- Spaghettoni with Organic Lemon from Sicily, Grana Padano and Black Pepper  
シチリア産オーガニックレモンIGPとグラナパダーノチーズ  
黒胡椒のスパゲッティーニ
- Mafalde al Pesto** 1900  
- Gragnano Pasta with Homemade Basil Paste, Shrimp and Asparagus  
アスパラガスと小海老のバジルペースト フリルパスタ “マファルデ”
- Chitarra con Riccio di Male** 2800  
- Gragnano Pasta with Sea Urchin, Sardinian Mullet Roe and Cream Sauce  
生ウニとサルディーニャ産ボツタルガのクリームソース  
スクエアロングパスタ “キタツラ”
- Calamaretti con Astice** 3900  
- Gragnano Pasta with Lobster, Blue Crab and Fresh Tomatoes  
オマール海老と渡り蟹のフレッシュトマトソース  
リングパスタ “カラマレッティ”
- Gluten free pasta is available for your pasta +200yen  
グルテンフリーパスタに変更できます (+200)

# SECONDI



- Cotoletta di Vitello** - Breaded Veal Cutlet with Cherry Tomatoes and Mozzarella di Bufala 3400  
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
- Tagliata di Manzo** - Sliced Rib Eye with Arugula and Grana Padano 4000  
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
- Arrosto di Pesce Spada** - Roasted Sword Fish with Tomatoes, Olives, Almond, Pine Nuts and Capers 3200  
カジキマグロのシチリア風ロースト トマト オリーブ アーモンド 松の実
- ⑦ **Cavolfiore alla Griglia** - Grilled Cauliflower, Beans and Walnuts Paste 1900  
カリフラワーのステーキ リグーリア風胡桃ソース
- Burrata Burger** - Japanese Beef Hamburger, Burrata, Arugula, Anchovy Butter and Potato Chips 2800  
ブルラータバーガー プーリア産ブルラータ 国産牛パティ アンチョビバター パタティーナ

# DOLCI



<b>Tiramisù</b> - Tiramisù Traditional Recipe トラディショナル ティラミス	1000
<b>Torta Caprese</b> - Chocolate and Almond Cake with Gelato 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 天然ジェラート	1000
<b>Panna Cotta</b> - Panna Cotta with Caramel Nuts Sauce パンナコッタ シチリア産ピスタチオ カaramelソース	900
<b>Affogato</b> - Vanilla Ice Cream with Espresso アッフォガード アツラ ノッチョーラ エスプレッソ ヘーゼルナッツジェラート	800
<b>Degustazione di Dolci</b> - Tasting of 3 Desserts (Tiramisù, Torta Caprese, Gelato and Brioche) ドルチェ盛り合わせ ティラミス トルタ カプレーゼ プリオッシュ コン ジェラート	1900
<b>Gelato di Natura</b> - Gelato from Venice ヴェネツィア産天然ジェラート	700



手作りで生産にこだわったジェラートを生産しているヴェネチアのジェラテリアです。原材料は、原産地管理された品質基準をクリアしたもののみを使用。着色料・香料も天然にこだわっています。

# VINI DA DESSERT

<b>Tiramisù Traditional Recipe &amp; Vino da Dessert</b> - Small Tiramisu and Dessert Wine 30ml ミニティラミス & デザートワイン	1400
--	------

**Including tax.**  
表示金額は税込です。

**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。