

# APPETIZER

まずはのおつまみ

イタリア産3色オリーブの盛合せ  
お酒のお供に☆

(税込金額)  
¥319  
(¥350)

旬野菜のピクルス  
彩り豊かな自家製ピクルス お子様にも食べやすいお味です

¥410  
(¥450)

銚子産イワシのコンフィ  
千葉の特産！低温の油でじっくり調理

¥600  
(¥660)

イタリア産生ハム  
イタリアから直送の生ハム！ビールにもワインにも

¥600  
(¥660)

イタリア産ハム盛合せ  
生ハム、サラミ、モルタデッラの3種盛り！

¥1030  
(¥1150)

BOSSO特製パタティーネ ふりふりフリット<選べる3種>  
大多喜産バジルチーズ・佐倉産椎茸塩・富津産海苔  
好きなお味を3種類からお選びください☆  
ポツのごろごろポテトとシーズニングを袋に入れてLet'sふりふりっ！

¥582  
(¥640)

千葉県産茹で落花生 “おおまさり”  
千葉の名産！通常より1.5倍ほど身が大きい落花生おおまさり！甘いです！

¥600  
(¥660)

若鶏の大多喜産バジルフリット  
バジルがふわっと香る！カリッと揚げた一品

¥650  
(¥715)

# VEGETABLE AND CHEESE

お野菜・チーズ



15品目野菜のミックスサラダ  
とれたての野菜をシンプルに自家製ビーツドレッシングで

(税込金額)  
Full ¥910 (¥1000)  
Half ¥600 (¥660)

千葉県産小松菜が入った半熟タマゴのシーザーサラダ  
産地直送！！新鮮シャキシャキ小松菜

Full ¥882 (¥970)  
Half ¥528 (¥580)

南房総青木農園産バジルとトマト、モッツアレラチーズのカブレゼ  
南房総産の香り豊かなバジルが際立つ逸品

¥582 (¥660)



# BOSSO FISH

房総お魚料理



産地直送！！

鮮魚のカルパッチョ3種盛合せ ¥1,100~

千葉の漁港から、そして時に豊洲市場からスタッフが直接仕入れる  
旬の新鮮な魚介を特製のソースで…

一口豆アジのフリット ¥591 (¥650)  
カリッカリに揚がってます！まるごと召し上がっていただけます！！

船橋の滝口さんより ホンピノス貝の白ワイン蒸し~レモンの香り~ Full ¥982 (¥1,150)  
ポツ定番！！スープまで美味しい！選べる2サイズ Half ¥491 (¥600)

売り切れごめん！！！！

特盛！船橋産ホンピノス貝と  
いろいろな貝のたっぷり白ワイン蒸し ¥1,591 (¥1,750)  
貝好きは是非！ホンピノス貝の白ワイン蒸しフルサイズのおよそ2倍！

BOSSOおすすめ  
丸ごと一匹魚料理 ~選べる調理法~ ¥時価  
白ワインで煮込む魚介たっぷりナポリ料理アクアパッツァ 又は  
高温の窯で焼き上げシンプルに塩と香草でお魚の味を楽しむ窯焼き

# MEAT

房総お肉料理



トリッパの煮込みトマトソース オープン焼き~ミントの香り~ ¥1,182 (¥1,300)  
しっかり臭みを取りミントで香りをつけ、トマト煮込みで

イベリコ豚のサルシッチャと粗びきチョリソーの盛合せ  
大多喜産ルッコラサラダ添え ¥891 (¥980)  
パリッとジューシー！ルッコラの苦みとどうぞ ※ナッツが入っています

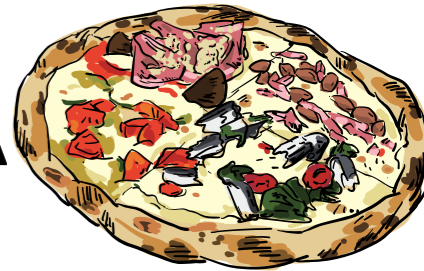
房総ブランドポーク イモ豚のメンチカツ ¥500 (¥550)  
深い旨みと甘みをもつイモ豚をジューシーに仕上げました

チバザポークロイヤル三元豚のグリル ~パルサミソース~ ¥1,910 (¥2,100)  
ジューシーでやわらかい肉質の豚に甘味のあるマルサラソースを合わせました

牛ランプのグリルと大多喜産ルッコラ、じゃがいもグラタン添え  
~赤ワインソース~ ¥2,046 (¥2,250)  
脂が少なく赤身がとても美味！濃厚な赤ワインソースはお酒が飲みたくなる味！！！！

# PIZZA

窯焼きピッツァ



イチオシ  
房総  
ピッツァ

ピッツァ房総 ¥1,782 (税込金額 ¥1,960)

房総の四季を表した4種類の味が1枚で楽しめるスペシャルピッツァ

春：南房総産 菜の花・銚子産イワシ・ドライトマト  
夏：南房総青木農園産 バジルのジェノベーゼ・生トマト  
秋：佐倉産 特選無農薬しいたけ・生ハム  
冬：八街産 落花生・ベーコン

## トマトソースベース

	Full/Half
	(税込金額)
南房総青木農園産フレッシュバジルのマルゲリータ	¥1,273/¥700
定番！フレッシュバジルとトマトソースの濃厚な味	(¥1,400/¥770)
銚子産イワシのサルディーナ	¥1,182/¥655
銚子産背黒イワシ・オリーブ・ケッパー・オレガノ	(¥1,300/¥720)
マリナーラ	¥982/¥546
ザ・シンプル！ トマトソース・オレガノ・ニンニク・バジル	(¥1,100/¥630)
大多喜産ルッコラとベーコン、半熟タマゴのピスマルク	¥1,664/¥919
トロトロ卵を潰してお召し上がりください！！	(¥1,830/¥1010)
千葉県ブランド豚のミートソースとナス、イタリア4種豆のピッツァ	¥1,537/¥864
人気のミートソースをピッツァでも！	(¥1,690/¥950)

## モッツアレラチーズベース

	Full/Half
	(税込金額)
富津産干し海苔としらすのピッツァ	¥1,528/¥891
安定の人気メニュー！	(¥1,680/¥980)
南房総青木農園産バジル使用！マルゲリータピアンカ	¥1,273/¥700
バジル・チェリートマト・モッツアレラ	(¥1,400/¥770)
ピッツァパンビーノ	¥1,219/¥682
コーン・ベーコンのお子様も食べやすいピッツァ	(¥1,340/¥750)
自家製ジェノヴェーゼとフレッシュトマトのピッツァ ヴェルデ	¥1,382/¥764
南房総産フレッシュバジルをたっぷり使ったソースの爽やかなピッツァ	(¥1,520/¥840)
イタリア産4種チーズのクアトロフォルマッジ	¥1,600/¥900
お好みでハチミツをかけて…	(¥1,760/¥990)
イタリア産モルタデッラとマスカルポーネのピッツァ	¥1,482/¥873
モルタデッラ・マスカルポーネ・クルミ・南房総産バジル	(¥1,630/¥960)

※ハーフ&ハーフもできます

(ピッツァ房総、季節メニューを除く) ¥1,555 (¥1,710)

BOSSOは房総食材にこだわった「房総イタリアン」スタイルです。

# PASTA

パスタ



当店のパスタ（スパゲッティ）は南イタリア、パスタの聖地であるカンパーニャ州グラニャーノで約500年の歴史を持つ「ディ・マルティーノ」社のものを使用しています。イタリア産硬質小麦100%にこだわり、伝統的な製法でつくる高品質のパスタは本国でも高評価を受けています。

Full/Small (税込金額)

南房総産伊勢海老の房総ペスカトーレ	リングイネ	¥1,891/ ¥1,410
房総の特産物伊勢海老とたっぷり魚介の入ったオイルベース		(¥2,080/ ¥1,550)
千葉県産たっぷりしいたけとマッシュルームのペンネアラビアータ		¥1,500/ ¥1,091
ゴロゴロ感たっぷりの肉厚しいたけをピリ辛トマトソースで		(¥1,650/ ¥1,200)
富津産干し海苔としらすのペペロンチーノ		¥1,437/ ¥1,000
しらすの旨味をシンプルに引き出した、特産の干しのりとよくまぜて！		(¥1,580/ ¥1,100)
銚子産イワシとキャベツのペペロンチーノ	～香草パン粉がけ～	¥1,446/ ¥1,046
イワシ、キャベツの甘みと食感が嬉しい		(¥1,590/ ¥1,150)
たっぷりアサリのボンゴレ	(ピアンコ又はロツソ)	¥1,500/ ¥1,137
オイルベースかトマトソースベースかお選びいただけます		(¥1,650/ ¥1,250)
小海老と小粒、ブロッコリー、南房総産バジルのトマトクリームソース	タリアテッレ	¥1,546/ ¥1,137
エビのぷりぷり食感とバジルの香り漂う濃厚トマトクリームソース		(¥1,700/ ¥1,250)
佐倉産特選椎茸と鶏の焦がしバター醤油スパゲッティ	富津産干し海苔がけ	¥1,437/ ¥1,064
和風パスタもポツソスタイルで！		(¥1,580/ ¥1,170)
“よじゅえもん”モッツアレラチーズトマトソース	スパゲッティ	¥1,382/ ¥1,091
千葉のチーズ工房よじゅえもんのトロトロチーズが絶妙		(¥1,520/ ¥1,200)
千葉県産ロイヤル三元豚とイタリア産4種豆の絶品ミートソース	パッパルデッレ	¥1,382/ ¥1,137
千葉県産のブランドポークをじっくり煮込んで仕上げたミートソース		(¥1,520/ ¥1,200)
BOSSO特製ナポリタン		¥1,128/ ¥ 928
ふと食べたくなる味。そしてまた食べたくなる特製ナポリタン！		(¥1,300/ ¥1,020)
自家製ベーコンのカルボナーラ	東金産竹炭入りリガトーニ	¥1,382/ ¥1,064
ローマ風のカルボナーラを大きなマカロニのようなショートパスタで		(¥1,520/ ¥1,170)
八街ピーナッツと自家製サルシッチャ、ブロッコリーのクリームソース	ニョッキ	
もちもち食感がたまらないニョッキを千葉の食材と合わせて		¥1,455/ ¥1,119
		(¥1,600/ ¥1,230)

# RISOTTO

リゾット



～お皿で提供します～ (税込金額)

佐倉産無農薬しいたけの Parmesan チーズリゾット	¥1,455
	(¥1,600)
千葉県産ロイヤル三元豚とイタリア産4種豆のミートソースチーズリゾット	¥1,491
	(¥1,640)

< 当店のお米はすべて千葉県米を使用しています >



# MENU

BOSSOは房総食材にこだわった「房総イタリアン」バールです。



# LUNCH MENU

全てのメニューに、もりもりサラダ・自家製パン・ドリンクバー付き

パスタ大盛り  
+100 円

ピッツア-half&-half  
値段の高い方のピッツア(ピッツア房総を除く)  
+100 円

13時半以降ご来店の  
お客様に  
プチドルチェ  
サービス!

## PASTA

- A** 千葉県産菜花と小柱、チェリートマトのペペロンチーノ **1200円**  
週変わりパスタ♪ 菜花が入荷しました!!! 食感も楽しめるイタリアカラーのパスタです
- B** BOSSO特製ナポリタン **1300円**  
ふと食べたくなる味。そしてまた食べたくなる味

## PIZZA

- C** 千葉県産マッシュルーム、自家製サルシッチャ、ハラペーニョ、モッツアレラのピッツア **1200円**  
千葉県産ブランドポークを使用した自家製のサルシッチャの旨味とピリリと辛いハラペーニョのハーモニー
- D** 房総農家より旬野菜満載ピッツア **1800円**  
今、まさに旬のお野菜ピッツア♪ 野菜...美味しいですよ。どんなお野菜がのっているかはお楽しみ! チーズベースです

## SEASONAL MENU

### 季節限定メニュー

PASTA

- E** 国産牛肉と真牡蠣、佐倉きのご園特選椎茸、旬野菜の  
和風すき焼き仕立てもちもち手打ちパスタ"ピチ" **1760円**  
豪華具材を和風バターソースで仕立てました 卵黄を絡めてお召し上がりください!

PIZZA

- F** 房総産天然ブリのスモークとネギ、イタリアン紅葉おろし、  
モッツアレラのチーズベースピッツア **1650円**  
大根おろしにトマトを加えたオリジナル紅葉おろしが味のアクセントに! スモークの香りを一層引き立てます

## RECOMMENDED MENU

### ボッソおすすめメニュー

PASTA

- G** まるまる一匹! 南房総産伊勢海老とたっぷり貝の"房総ペスカトーレ" リングイネ **2080円**  
全国トップクラスの水揚量を誇る房総伊勢海老を贅沢に使ったペスカトーレ 一度はぜひお試しください逸品

PIZZA

- H** 見た目も食べ応えも抜群!! ピッツア房総 **1960円**  
ボッソ一押しピッツア 房総の四季を1枚で表現したピッツアは1枚で4種の味が楽しめます 具材の量に...♡

## Soup

スープ  
+400円

本日のスープ

千葉県産紅はるかの  
温かいスープ



## Dolce

ランチ限定の  
お得なセットです

ドルチェ

2種 650円

3種 950円



## Appetizer

ボツソ自慢の前菜5種盛合せ

600円

本日の盛合せ

- ・千葉県産サツマイモのハニーマスタードマリネ
- ・銚子産イワシのコンフィ
- ・南房総青木農園産フレッシュバジルのカプレーゼ
- ・自家製ミートソースのアランチーニ
- ・千葉県産ブランドポーク自家製スモークベーコンのソテー



### LUNCH DRINK MENU

## ランチアルコールドリンク

ランチ特別価格!

## Beer

ハートランド生

500円

## Wine

スパークリングワイン Glass 500円

ハウスワイン (白・赤) Glass 500円

## Recommended Wine ソムリエおすすめワイン

### WHITE

ガルダ リースリング

Glass 1000円

ブラテッロ/ロンバルディア ☞ リースリングイタリコ

### RED

ファルキーニ カンポーラ

Glass 1800円

ファルキーニ/トスカーナ ☞ カベルネソーヴィニヨン、メルロー

グラスワイン他にも多数ご用意があります!グラスワインメニューお持ちします!

Weekend



# ★ LUNCH MENU ★

## ANTIPASTO

### 前菜

#### 旬野菜のピクルス

彩り豊かな自家製ピクルス お子様にも食べやすいお味です

382円  
[税込420円]

#### イタリア産生ハム

イタリアから直送の生ハム！ビールにもワインにも

600円  
[税込660円]

#### BOSSO特製パタティーネ ふりふりフリット〈選べる3種〉

ボッソのごろごろポテトとシーズニングを袋に入れてLet'sふりふりっ！

〈お好きなお味をお選びください〉 ◆大多喜産バジルチーズ ◆佐倉産椎茸塩 ◆富津産海苔塩

582円  
[税込640円]

旬

#### 産地直送!!鮮魚のカルパッチョ3種盛合せ

千葉の漁港から、そして時に豊洲市場からスタッフが直接仕入れる旬の新鮮な魚介を特製のソースで

1100円  
[税込1210円]

## PIZZA

### 窯焼きピッツァ



#### ピッツァ房総

房総の四季を表した4種類の味が1枚で楽しめるスペシャルピッツァ！

◆春: 南房総産 菜の花・銚子産イワシ・ドライトマト ◆秋: 佐倉産 特選無農薬しいたけ・生ハム  
◆夏: 南房総青木農園産 バジルのジェノベーゼ・生トマト ◆冬: 八街産 落花生・ベーコン

1782円  
[税込1960円]

## Tomato Sauce Base トマトソースベース

#### 南房総青木農園産フレッシュバジルのマルゲリータ

定番！フレッシュバジルとトマトソースの濃厚な味

1273円  
[税込1400円]

#### 銚子産 イワシのサルディーナ

銚子産背黒イワシ・オリーブ・ケッパー・オレガノ

1182円  
[税込1300円]

#### マリナーラ

ザ・シンプル！ トマトソース・オレガノ・ニンニク・バジル

982円  
[税込1100円]

#### 大多喜産ルッコラとベーコン、半熟タマゴのビスマルク

トロトロ卵を潰してお召し上がりください！！

1662円  
[税込1830円]

## Mozzarella Cheese Base モッツァレラチーズベース

#### 富津産干し海苔としらすのピッツァ

安定の人気メニュー！

1528円  
[税込1680円]

#### 南房総青木農園産バジル使用！マルゲリータビアンカ

バジル・チェリートマト・モッツァレラ

1273円  
[税込1400円]

#### ピッツァバンビーノ

コーン・ベーコン、千葉県産マッシュルームのお子様も食べやすいピッツァ

1219円  
[税込1340円]

#### イタリア産4種チーズのクアトロフォルマッジ

お好みでハチミツをかけて

1600円  
[税込1760円]

PASTA · RISOTTO

パスタ・リゾット

Pasta パスタ



<b>南房総産伊勢海老の房総ペスカトーレ リングイネ</b> 房総の特産物伊勢海老とたっぷり魚介の入ったオイルベース	<b>1891円</b> [税込2080円]
<b>銚子産イワシとキャベツのペペロンチーノ 香草パン粉がけ</b> イワシ、キャベツの甘みと食感が嬉しい	<b>1446円</b> [税込1590円]
<b>たっぷりアサリのボンゴレ (ビアンコ又はロッソ)</b> オイルベースかトマトベースかお選びいただけます	<b>1500円</b> [税込1650円]
<b>小海老と小柱、ブロッコリー、南房総産バジルのトマトクリームソース タリアテッレ</b> エビのぷりっぷり食感とバジルの香り漂う濃厚トマトクリームソース	<b>1546円</b> [税込1700円]
<b>佐倉産特選椎茸と鶏の焦がしバター醤油スパゲッティ 富津産干し海苔がけ</b> 和風パスタもボソスタイルで！	<b>1437円</b> [税込1580円]
<b>“よじゅえもん” モッツアレラチーズトマトソース スパゲッティ</b> 千葉のチーズ工房よじゅえもんのトロトロチーズが絶妙	<b>1382円</b> [税込1520円]
<b>千葉県産ロイヤル三元豚とイタリア産4種豆の絶品ミートソース パッパルデッレ</b> 千葉県産のブランドポークをじっくり煮込んで仕上げたミートソース	<b>1382円</b> [税込1520円]
<b>BOSSO特製ナポリタン</b> ふと食べたくなる味。そしてまた食べたくなる特製ナポリタン！	<b>1128円</b> [税込1300円]
<b>自家製ベーコンのカルボナーラ 東金産竹炭入りリガトーニ</b> ローマ風のカルボナーラを大きなマカロニのようなショートパスタで	<b>1382円</b> [税込1520円]

Risotto リゾット 〈当店のお米はすべて千葉県米を使用しています〉

<b>佐倉産無農薬しいたけのチーズリゾット</b> 生でも食べられる椎茸を使ったクリームベースのリゾット	<b>1455円</b> [税込1600円]
<b>千葉県産ロイヤル三元豚とイタリア産4種豆の ミートソースチーズリゾット</b> ミートソースとチーズが合わないわけがない！お子様にも人気のリゾットです	<b>1491円</b> [税込1640円]

PESCE E CARNE

房総の魚・肉料理

旬 BOSSOおすすめ! 丸ごと一匹魚料理 〈選べる調理法〉 時価

〈お好きな調理法をお選びください〉 ◆白ワインで煮込む魚介たっぷりナポリ料理アクアパッツァ  
◆高温の窯で焼き上げシンプルに塩と香草でお魚の味を楽しむ窯焼き

<b>チバザポーク ロイヤル三元豚のグリル マルサラソース</b> ジューシーでやわらかい肉質のお肉です！	<b>1910円</b> [税込2100円]
<b>牛ランプのグリルと大多喜産ルッコラ、じゃがいもグラタン添え 赤ワインソース</b> 脂が少なく赤身がとても美味！濃厚な赤ワインソースはお酒が飲みたくなる味！！	<b>2046円</b> [税込2250円]

## 全てのパスタ、ピッツァ、お魚、お肉料理に追加できます

### Soup Set

スープセット  
〈ドリンクバー付き〉  
**+410円** [税込450円]

**本日のスープ**  
千葉県産マッシュルームの  
温かいスープ



### Salad Set

大人気の具沢山サラダセットです

彩り野菜の  
特製サラダセット

〈ドリンクバー付き〉  
**+455円**  
[税込500円]



### Dolce Set

ランチ限定のお得なセットです

ドルチェセット  
〈ドリンクバー付き〉

**2種 591円** [税込650円]  
**3種 864円** [税込950円]



### Appetizer Set

ボツソ自慢の前菜6種盛合せ 〈ドリンクバー付き〉

**本日の盛合せ**

**682円** [税込750円]

- ・房総直送 鮮魚のカルパッチョ
- ・イタリア産生ハムとサラミ
- ・千葉県産サツマイモのハニーマスタードマリネ
- ・2種の野菜ラペとブロッコリーのペペロンチーノ
- ・南房総青木農園産フレッシュバジルのカプレーゼ
- ・千葉県産ブランドポーク自家製ベーコンのソテー



**Drink Bar** ドリンクバー単品 大人 **273円** [税込300円] 子供 (小学生以下) **100円** [税込110円]

### LUNCH DRINK MENU

### ランチアルコールドリンク

ランチ特別価格!

#### Beer

ハートランド生 **455円** [税込500円]

#### Wine

スパークリングワイン Glass **455円** [税込500円] ハウスワイン (白・赤) Glass **455円** [税込500円]

#### Recommended Wine ソムリエおすすめワイン

##### WHITE

メロイ ネストリ ビアッコ Glass **1181円**  
メロイ/フリウリヴェネツィアジュリア ☞ シャルドネ、フリウラーノ、ピノグリージョ、リボッラジャッラ、リースリング [税込1300円]

##### RED

ファルキーニ カンポーラ Glass **1636円**  
ファルキーニ/トスカーナ ☞ カベルネソーヴィニヨン95%、メルロー5% [税込1800円]

グラスワイン他にも多数ご用意があります! グラスワインメニューお持ちします!

# Glass Wine Menu



今夜、飲みたいワインを揃えました！

ホッソのお料理はワインと合わせていただきますと、より一層お楽しみいただけます！

## Bollicine ~ スパークリング ~

**1701 ティチセッコウ DOCG < ティチセッコウ / ロンバルディア > ヴェルデネ、ピノネロ**

シャンパンと同じ製法で造られるフランチスコルタ。泡立ちの速め糸田やかすはこの製法だからこそ少レリッチなお値段ですが、これでいかなりお得で原価率がすごいんですよ。是非、この機会にお試して下さい

🍷 ¥1,500    🍷 ¥8,200

**テリス スパーク < ティレチヴェーゴ / ロマーニャ > ヴェルデネ**

生き生きとしたフレッシュな酸。これぞコスパ抜群のスパークリング

🍷 ¥700    🍷 ¥3,000

## Bianchi ~ 白ワイン ~

**クロイ ネストリ ビアッコ DOC < クロイ / フラウゼネツァ / ジュリア > ヴェルデネ**

ヴェルデネ40%、フランチ120%、ピノグーヴェ20%、リボラジヴェラ15%、フランチ5%

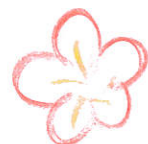
生産者のパワロはワインと同等の情熱を代々受け継がれてきたネストリアに属しており、手がけるワインのほとんどがここで飲まれてしまうため一般の市場には入手困難な生産者の一人。果実の甘さと酸味のバランスが素晴らしい

🍷 ¥1,300    🍷 ¥3,750    🍷 ¥5,100

**ランゲ ビアッコ DOC < マテオコルジッパ / ピエモンテ > ヴェルデネ**

日本を代表するイタリアワインの巨匠 古くは藤氏 発案のワイン。塩の多いミネラルがピノグーヴェとロサを刺激し、グレープフルーツのようには爽やかな香りが食欲を刺激します。日本と日本限定です！

🍷 ¥1,100    🍷 ¥3,200    🍷 ¥4,300



**ユアヴェー DOC < サンカッローノ / ヴェネト > ヴェルデネ**

食い坊店長がイタリア留学中に知り合った友人夫婦のインターワイン。希少な価値は勿論ですが、味も間違いなし！輸入するワインは全て友人がワイナリーにて作り出したものと思っただけを届けています

🍷 ¥1,000    🍷 ¥3,000    🍷 ¥4,000



**グリュッロ DOC < アッスーリ / シチリア > ヴェルデネ**

柑橘類とオレンジの花を連想させるエレガントな香りが包み込みフルーティ。シチリアの大地と太陽を感じられるワイン

🍷 ¥850    🍷 ¥2,500    🍷 ¥3,300

**トスカート ビアッコ サンジョヴェーゼ (GT < バルバネーラ / トスカート > ヴェルデネ)**

サンジョヴェーゼを白ワイン醸造することによりアロマがさらに複雑になり、リッチなミネラル、心地よいフレッシュ感、お酢の酸味を合わせたバランスが素晴らしい

🍷 ¥700    🍷 ¥2,000    🍷 ¥2,750





ロゼワイン、あまり馴染みがないのかもしれませんが世界的に人気です!  
その理由はお肉にもお魚にも合わせられる万能さにあります! また赤ワインと白ワインの長い歴史あり!!

**Rosato** ~ロゼ~

**オーネ ボッゾヴィッチロゼ** <オーネ/カンパニア> 密アリアニコ主体, C<sup>o</sup>エティロッソ

色調の強いロゼ色で凝縮感のある味わい  
フレッシュで、塩味のバランスが冴えており余韻にはほのかなタンニンを感じられる  
♀ ¥850    ♂ ¥2,500    ▢ ¥3,300



**Rossi** ~赤ワイン~

**フェルキニカンポラ** IGT <フェルキニ/トスコ> 密カベルネーヴ95%, X<sup>1</sup>ピロ5%

名醸造家、古ジゴエタキスの生み出したスーパータスカン「カンポラ」の2014年  
厚みと複雑味が特徴、優美で調和のとれたボルドースタイルの逸品  
時間経過と共に楽しみやすい  
♀ ¥1,800    ♂ ¥5,200    ▢ ¥7,000

**コスタディアアマローネ テラ ヴルボリッチャ** DOC <モンテルヴァーノ/ヴェネト>  
密 コルヴァーノヴェネーゼ80%  
ロンティネッラ20%

陰干しにブドウを熟成させる伝統製法で造られるアマローネ  
芳香で凝縮感があり、チョコレートに想わせる苦味が魅力  
バローロ、ブルネッロと並ぶイタリアを代表する偉大なワイン  
♀ ¥1,300    ♂ ¥3,800    ▢ ¥5,200

**トリガイオ** IGT <フェッティテ/サンゲロ/カンパニア> 密アリアニコ

アリアニコは南イタリアを代表する高貴な品種  
アルコール感と酸味のバランスのとれたフレッシュでフルティカな味わい  
特に肉料理との相性が良い  
♀ ¥900    ♂ ¥2,700    ▢ ¥3,500



**バルコッレ ピエモンテ ピネロ** DOC <ピネロ/ピエモンテ> 密ピネロ

口当たりは柔らかく、厚みのある果実味に豊かな酸味が調和し、  
余韻に程良いタンニンとミネラルが感じられる赤ワイン  
♀ ¥800    ♂ ¥2,400    ▢ ¥3,100



**カステリテルドカロッソ** DOC <カステリテルドカ/エミリアローマ> 密ボナルダ

ボナルダ種特有のピニアは果実味がストレートに感じられるワイン  
大地を連想させるエッジ温かく優しい口当たり  
♀ ¥750    ♂ ¥2,200    ▢ ¥3,000

**Vino della casa** ~ハウスワイン~

白 / 赤



各 ♀ ¥550    ♂ ¥1,300    ▢ ¥1,800

♀ グラスは約120cc, ♂ カラフエ 約350cc, ▢ カラフエ 約750cc です

