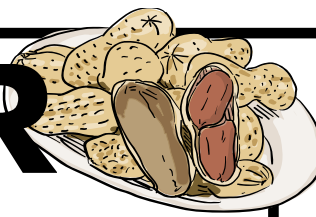


APPETIZER



まずはのおつまみ

- おすすめ** 千葉県産ゆで落花生 ¥680(¥748)
お待たせいたしました！ついに入荷です！
- 千葉県産の彩り自家製ピクルス ¥480(¥528)
色鮮やかなお野菜の酢漬け
- グリーンオリーブ ¥380(¥418)
イタリア産のグリーンオリーブ
- ミックスナッツ ¥480(¥528)
とりあえずテーブルにあって間違いなし！
- 銚子産イワシのコンフィ ¥500(¥550)
新鮮な背黒イワシのオイルサーディン
- パルマ産プロシュート 16か月熟成生ハム Half ¥690 Full ¥1,090
イタリアンといったらまずはこれ！ (¥759) (¥1,199)
- おすすめ** イタリア各地の名産サラミとハムの盛り合わせ グリッシーニ添え ¥1,390
ワインのお供にピッタリ♪ (¥1,529)
- アスコリ風オリーブのフリット ¥640(¥704)
オリーブの中にアンチョビの詰め物が入っています。
- ポテトフリット (ローズマリー風味 or トリュフ風味) ¥640(¥704)
つまみの定番。お好きなフレーバーをお選びください。
- 石窯ライ麦パン (1ピース) ¥120(¥132)
余ったソースやオイル煮とご一緒にどうぞ。

VEGETABLE AND CHEESE

お野菜・チーズ



- 水牛モzzarellaとフルーツマトのカプリ風サラダ Half ¥680 Full ¥980
イタリアン定番コンビ！前菜にどうぞ (¥748) (¥1,078)
- グリル野菜入りイタリア式15品目の具沢山のサラダ Half ¥590 Full ¥880
具沢山の満足サラダ！自家製のドレッシングです。 (¥649) (¥968)
- おすすめ** シルクスイートとベーコンの窯焼きチーズオムレツ Half ¥590 Full ¥980
最大限に甘みを引き出した千葉県産のサツマイモとフワフワオムレツ (¥649) (¥1,078)
- 佐倉農園産特選椎茸のガーリックバター焼き ¥1,080
千葉県産の無農薬肉厚椎茸。お酒が進む味付け、スタッフ一しです。 (¥1,188)
- 旬!** 真牡蠣とブリッコリー、じゃがいものオイル煮 ¥1,200
ぐつぐつオイルに定番の組み合わせを。ついついパンも追加しちゃいますね♪
- イタリア産4種チーズの盛り合わせ ¥1,390
ワインに合うものをセレクトしてます (¥869) (¥1,529)

房総直送の魚貝と野菜

BOSSO YAESU

FISH



房総お魚料理

- おすすめ** 房総直送！鮮魚のカルパッチョ ¥---
内容・価格はスタッフまでお尋ねください！
- おすすめ** 牡蠣の窯焼き 1P~ パニエツソース ¥480(¥528)
アンチョビとケッパー、パセリなどじっくりと煮込んだソースで召し上がれ~
- 漁師滝口さんよりホンビノス貝とムール貝の 白ワイン蒸しバター風味 ¥1,280(¥1,408)
お酒のあてに間違いなし！旨味たっぷりのスープにパンを浸してもおいしいです。
- 日替り魚介のフリットミスト ¥1,280(¥1,408)
魚介を3~4種類、セモリナ粉でサクサクに仕上げました！
- 房総鮮魚のアクアパッツァ ¥---
内容・価格はスタッフまでお尋ねください。余ったスープはリゾットにできます。

旬!

MEAT



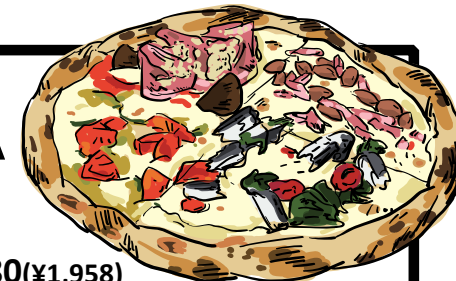
房総お肉料理

- おすすめ** 房総いも豚ソーセージ4種食べ比べ ¥1,080(¥1,188)
プレーン、シソ、チョリソー、チーズ。あなたはどれが好き、、、？
- チバザポーク！いも豚メンチカツの モzzarellaチーズ焼き(2個) ¥990(¥1,089)
肉肉しいメンチカツにたっぷりチーズをのせて！赤ワインと相性ばっちり！
- 千葉県産総古白鶏骨付きもも肉の窯焼き ¥1,790(¥1,969)
ぷりぷりの身質！！骨の周りが美味しい！
- 房州ブランドポークロイヤル三元豚のグリル ¥1,980(¥2,178)
女性もうれしいビタミンたっぷりの房州ブランドのお肉です。
- おすすめ** 希少牛！千葉県産かずさ和牛のグリル ¥2,540(¥2,684)
千葉県産のブランド牛！ご賞味あれ！！！！！！
- おすすめ** 本日のグリル肉3種盛り合わせ ¥2,980(¥3,278)
お肉好き必見！ボリューム満点！内容はスタッフまでお尋ねください！

おすすめ

おすすめ

PIZZA



イチオシ 房総 ピッツァ

窯焼きピッツァ ピッツァボツン ¥1,780(¥1,958)

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・スモークベーコン

トマトソースベム
モzzarellaチーズベム

- 南房総青木農場フレッシュバジルのマルゲリータ ¥1,480(¥1,628)
大多喜産バジル・モzzarella・トマトソース
- 銚子産イワシのサルディーナ ¥1,280(¥1,408)
銚子産イワシ・オリーブ・ニンニク・オレガノ・トマトソース
- おすすめ** 佐倉産特選椎茸と生ハム ¥1,580(¥1,738)
佐倉産特選椎茸・生ハム・モzzarella・トマトソース
- おすすめ** 富津産 干し海苔とシラス ¥1,580(¥1,738)
富津産干し海苔・アンチョビ・シラス・モzzarella
- 自家製スモークパンチェッタと落花生 ¥1,580(¥1,738)
スモークして凝縮した肉の旨味が最高！落花生も良いアクセントです♪
- イタリア産4種チーズ ¥1,680(¥1,848)
ゴルゴンゾーラ・タレージョ・グラナパダーノ・モzzarella
- おすすめ** 千葉県産マッシュルーム・トリュフクリーム・ベーコン ¥1,880 (¥2,068)
千葉県産マッシュルーム・ベーコン・モzzarella・トリュフクリーム

PASTA



- 千葉県青木農園産 パスタ ¥1,080(¥1,188)
バシルを使ったシンプルなおポードロスパゲッティ シンプルイスト！バジルの香りがたまりません。
- ニョッキゴルゴンゾーラ ¥1,580(¥1,738)
アクセントにバルサミコソースで仕上げます。
- おすすめ** 東金産竹炭リガトーニのローマ風アマトリチャーナ ¥1,690(¥1,859)
竹炭を練りこんだ黒いショートパスタを使用。チーズたっぷりの濃厚トマトソースです。
- 房州鯖節のTKP ¥1,480(¥1,628)
“ボヴェレロ”をボツン風に！玉子かけパスタです。
- 漁師滝口さんよりよりホンビノス貝とチェリートマトの スパゲッティ ナポリ風 ¥1,580(¥1,738)
まさに千葉県とイタリアン！さっぱりオイルベースのパスタです♡
- 房州千倉産伊勢海老と魚貝のペスカトーレ リングイネ (ロツソorピアンコ) ¥2,180(¥2,398)
伊勢海老の旨味がギュギュッとソースに染み出ています♪ 見た目も華やかな一皿！
- 季節のトリュフのパルミジャーノリゾット ¥時価
チーズたっぷり！トリュフもたっぷり削って仕上げます！

総イタリアンバーです。

()内は税込み価格です。