



**PIZZERIA  
BOSSO**

## 「PIZZERIA BOSSO」は、地元房総食材にこだわった 「房総」イタリアンピッツェリアです

気候が温暖で海も山もある房総は、実は美味しい食材の宝庫。  
太平洋や東京湾から届く新鮮な魚介はもちろん、  
農作物も国内トップクラスの生産量。酪農も日本発祥の地は南房総でした。  
地元の旬の房総食材を新鮮な状態で仕入れ、  
薪で焼く本格石窯で焼き上げて美味しいピッツァにしてご提供します。

## Recomennd

おすすめメニュー



## Antipasto

イモ豚カリカリベーコンとルーコラのサラダ 温玉のせ ￥820

落花生入り自家製シーザードレッシング

カリカリに炒めたベーコンとルーコラを合わせアクセントに落花生をのせた2人前サイズのサラダです。

## 薪窯で焼く。房総ピッツァ。

## Pizza

房総農家のピッツァ

￥2390

ソース  
なし

旬の地場野菜と「よじゆえもん」を合わせ、季節感たっぷりのチーズベースのピッツァ  
(内容は、季節と仕入れ状況により変わります。本日のお野菜はスタッフより説明致します。)

ピッツァ・ボツソ

￥2730

4種類  
のお味

房総千葉丸ごと一周。1枚で四季4種類の味が楽しめるピッツァ!

1/4ずつお味が違います!

- 春 南房総産菜の花 銚子産イワシ ドライトマト ●夏 自家製ジェノベーゼ
- 秋 佐倉産無農薬特選椎茸 スペイン産生ハム ●冬 八街産茹で落花生 ベーコン

## Dolce Pizza

房総季節果物のドルチェピッツァ ジェラートのせ

￥990

ジェラート  
選べます

旬の果物をカスタードクリームと一緒にピザ生地の上のせてそれを三角形に包み込みピザ窯で  
焼き上げます。下記のお好みのジェラートをお選びください。

- ・山崎農園生乳ジェラート
- ・山崎農園山桃&生乳ジェラート
- ・山崎農園ブルーベリー&生乳ジェラート
- ・八街産落花生ジェラート

## Dolce

いちじく入りチョコケーキ

￥580

旬な食材を使用した自家製のガトーショコラです。

## Drink

季節の房総果物のフレッシュジュース

内容は季節により変わります。スタッフよりご説明致します。

￥610

※価格は全て税込み価格表示です※食品アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出下さい。



# PIZZERIA BOSSO

## Antipasto



*Piatti freddi*

### 前菜

#### 銚子産イワシのコンフィ

新鮮な背黒イワシを使ったオイルサーディン

¥ 640

#### スペイン産生ハム

定番の前菜。程よい塩気にお酒が進みます。

¥ 640

*Insalata*

#### 自家製ドレッシングのサラダ

旬のお野菜を使った自家製ドレッシングをかけた、新鮮な生野菜サラダ  
PIZZAご注文のお客様にはお得なサラダドリンクセットがございます。  
詳しくはPIZZAメニューをご覧ください

1人前 ¥ 280

2人前 ¥ 480

3人前 ¥ 680

4人前 ¥ 980

#### イモ豚カリカリベーコンとルーコラのサラダ 温玉のせ

#### 落花生入り自家製シーザードレッシング

カリカリに炒めたベーコンとルーコラを合わせアクセントに落花生をのせた2人前サイズのサラダです。

¥ 820

*Fritto*

#### ポテトのフリット ローズマリー風味

ハーブの香りが食欲をそそる人気の前菜です。

¥ 640

#### ペコリーノチーズボールフリット

ペコリーノチーズを使用したお酒にあうおつまみです。お子様も召し上がれます。

¥ 700

#### しょうがのライスコロッケ 2個

¥ 800

#### よじゅえもんモッツアレラチーズ入り 追加1個につき

¥ 400

ショウガを使用した一口サイズのライスコロッケ 2個

*Piatti caldi*

#### 千葉県産のお野菜を使用した本日のスープ

千葉県産の野菜を使用した季節ごとに変わるスープです。内容は店員にお尋ねください。

¥ 620

#### 佐倉産 特撰椎茸のガーリックバター焼き

肉厚のしいたけの旨味と香りを存分に引き出した一品。

¥ 740

#### 旭市産いもぶたソーセージの4種食べくらべ

・プレーン ・チョリソー ・シソ ・チーズ

¥ 860

#### 房総地場野菜の薪窯焼き

新鮮な旬の野菜を、薪窯で焼き上げます。内容は店員にお尋ねください。

¥ 750

#### 君津産イノシシソーセージの薪窯焼き

天然いのししの窯焼きイタリアンソーセージ。

¥ 1050

※価格は全て税込み価格表示です ※食品アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出下さい。

# Pizza

## 薪窯で焼く。房総ピッツァ。

里山の地場野菜と、いすみの酪農家を作る濃厚な「よじゅえもん」のモッツアレラチーズを使ったピッツァです。

ピッツァの大きさは直径約26cmの一人前サイズです。

平日限定で+¥300で-half&-half承ります。クワトロフォルマッジを含む場合は+¥400です。

Speciale

高秀牧場産ゴルゴンゾーラの落花生入りクワトロフォルマッジ ¥2730 ソースなし

高秀牧場のゴルゴンゾーラを使用したプレミアムなチーズピッツァです。お好みでハチミツをおかけできます。

●高秀牧場のゴルゴンゾーラ●リコッタチーズ●いすみ市モッツアレラチーズ●グラナパダーノチーズ

房総マルゲリータ ¥2390 トマトソース

ピッツァの定番。地元のトマト、バジル、チーズを使用した房総のスペシャルマルゲリータ。

●千葉県産トマトを凝縮させた自家製トマトソース●バジル●いすみ市モッツアレラチーズ

千葉県産イモ豚ベーコンと大多喜産ルッコラのピッツァ ¥2390 トマトソース

千葉県産イモ豚ベーコンと大多喜産ルッコラを合わせたトマトソースベースのピッツァです。

佐倉産無農薬シイタケと生ハムのピッツァ ¥2390 トマトソース

一面に敷き詰めた佐倉きのこ園で丁寧に栽培された香りの高いしいたけが主役。

●佐倉産特撰しいたけ●スペイン産生ハム●トマトソース●いすみ市「よじゅえもん」のモッツアレラチーズ

落花生入り自家製ジェノベーゼと季節の緑黄色野菜のピッツァ ¥2390 バジルソース

大多喜産のバジルと八街産落花生で作るジェノベーゼソース。季節の野菜と合わせます。

●落花生入り自家製ジェノベーゼソース●季節の地場野菜●いすみ市「よじゅえもん」のモッツアレラチーズ

銚子産イワシとフレッシュ玉ねぎのチーズピッツァ レモンのせ ¥2390 ソースなし

銚子の背黒イワシのコンフィとたっぷりの玉ねぎを敷き詰めたチーズベースのピッツァ

●銚子産背黒イワシのコンフィ●市原産玉葱●黒オリーブ●ケッパ

●いすみ市「よじゅえもん」のモッツアレラチーズ

高秀牧場産ゴルゴンゾーラと自家製キンカンのコンポートのピッツァ ¥2390 ソースなし

高秀牧場のゴルゴンゾーラと丸ごとキンカンのコンポートをのせたほんのり甘いピッツァ

●高秀牧場のゴルゴンゾーラ●キンカンのコンポート

●いすみ市「よじゅえもん」のモッツアレラチーズ

New

君津産イノシシハム、八街産茹で落花生のピッツァ

市原産地養卵のせ（ビスマルク風） ¥2390 ソースなし

君津産天然いのししで作るポローニヤハムと、八街産茹で落花生と

市原産地養卵の黄身を贅沢につかった房総ジビエのピッツァ

●天然イノシシのポローニヤハム●八街産茹で落花生●市原産地養卵

●いすみ市「よじゅえもん」のモッツアレラチーズ

## 新鮮生野菜サラダとソフトドリンクのセット

旬のお野菜を使った自家製ドレッシングをかけた、新鮮な生野菜ミニサラダのセット。

※ピッツァ1枚ご注文のお客様に付き、1セットご注文いただけます。

(ドルチェピッツァ対象外) 単品でもサラダご注文いただけます。

下記よりドリンクをお選びください

	ドリンク単品	サラダ付き(合計)
●プレミアムコーヒー (アイス or ホット)	¥410	+¥30 (¥440)
●カプチーノ	●ホットティー	
●カフェラテ (アイスorホット)	●ホットフレーバーティー	●オレンジジュース
●アイスティー	●ウーロン茶	●コココーラ

	ドリンク単品	サラダ付き(合計)
●自家製ジンジャエール	¥610	+¥50 (¥660)
●季節の房総果物の自家製フレッシュジュース		

※価格は全て税込み価格表示です ※食品アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出下さい。

# Dolce Pizza

## ドルチェピッツァ

### 房総季節果物のドルチェピッツァ ジェラートのせ

旬の果物をカスタードクリームと一緒にピザ生地の上のせてそれを三角形に包み込みピザ窯で焼き上げます。下記より好みのジェラートをお選びください。

¥990

ジェラート  
選べます

# Gelato

## ジェラート

### 山崎農園（市原）の生乳ジェラート

熱処理をしていない搾りたての新鮮なミルクを使ったジェラートです。

各 ¥500

### 山崎農園（市原）生乳を使ったブルーベリージェラート

### 山崎農園（市原）生乳を使った山桃ジェラート

### 八街産落花生のジェラート

# Dolce

## ドルチェ

### 八街落花生のティラミス

¥500

### いちじく入りチョコケーキ

¥580

### 山崎農園（市原）生乳ジェラートを使ったアフォガード

¥600

## ドルチェ ソフトドリンクセット

上記のドルチェ・ジェラートにソフトドリンクが付けられます。

下記よりドリンクをお選びください

+ ¥330

- プレミアムコーヒー（アイス or ホット）
- カプチーノ
- カフェラテ（アイス or ホット）
- アイ스티ー
- ホットティー
- ホットフレーバーティー
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- コカコーラ

### ● 自家製ジンジャエール

### ● 季節の房総果物の自家製フレッシュジュース

+ ¥550

# Drink

ドリンク

## [アルコール]

ハートランド生ビール	グラス大380ml	¥680	小250ml	¥460
ノンアルコールビール				¥550
ハウスワイン (赤・白)	グラス	¥570	デカンタ	¥2100
ヴィッテセ	ネーロダーヴォラ	オーガニック (赤) ボトル		¥3500
	グリッロ	オーガニック (白)		

## [ソフトドリンク]

オレンジジュース	¥410	プレミアムコーヒー	
コカ・コーラ	¥410	(アイスorホット)	¥410
ウーロン茶	¥410	カプチーノ	¥410
アイ스티ー	¥410	カフェラテ (アイスorホット)	¥410
ホットフレーバーティー	¥410	ホットティー	¥410

フレーバーの内容は店員へお尋ねください。

## [自家製ソフトドリンク]

自家製ジンジャエール	¥610
季節の房総果物のフレッシュジュース	¥610

内容は季節により変わります。スタッフよりご説明致します。

## TAKE OUT

お土産にいかがですか

●**全てのピッツァ** オープンで軽く焼き直していただく美味しく召し上がれます。

ご予約承ります！

Tel 0436-67-0967

平日 11:00~19:00

土日祝日 11:00~20:00

定休日 毎週月曜日

(月曜日が祝日の場合、翌火曜日)

# Take out Pizza



PIZZERIA  
BOSSO

薪窯で焼く。房総ピッツァ。

里山の地場野菜と、いすみの酪農家が作る濃厚な「よじゆえもん」のモッツアレラチーズを使ったピッツァです。

ピッツァ・ボッソ

¥2527 (税込¥2730)

房総千葉丸ごと一周。1枚で四季4種類の味が楽しめるピッツァ！

- 春 南房総産菜の花 銚子産イワシ ドライトマト ●夏 自家製ジェノベーゼ
- 秋 佐倉産無農薬特選椎茸 スペイン産生ハム ●冬 八街産茹で落花生 ベーコン

高秀牧場産ゴルゴンゾーラの落花生入りクワトロフォルマッジ

¥2527 (税込¥2730)

高秀牧場のゴルゴンゾーラを使用したプレミアムなチーズピッツァです。お好みでハチミツをおかけできます。

- 高秀牧場のゴルゴンゾーラ ●リコッタチーズ ●いすみ市モッツアレラチーズ ●グラナパダーノチーズ

房総農家のピッツァ

¥2213 (税込¥2390)

旬の地場野菜と「よじゆえもん」を合わせ、季節感たっぷりのチーズベースのピッツァ

(内容は、季節と仕入れ状況により変わります。本日のお野菜はスタッフより説明致します。)

房総マルゲリータ

¥2213 (税込¥2390)

ピッツァの定番。地元のトマト、バジル、チーズを使用した房総のスペシャルマルゲリータ。

- 千葉県産トマトを凝縮させた自家製トマトソース ●バジル ●いすみ市モッツアレラチーズ

千葉県産イモ豚ベーコンと大多喜産ルッコラのピッツァ ¥2213 (税込¥2390)

千葉県産イモ豚ベーコンと大多喜産ルッコラを合わせたトマトソースベースのピッツァです。

佐倉産無農薬シイタケと生ハムのピッツァ ¥2213 (税込¥2390)

一面に敷き詰めた佐倉きのこ園で丁寧に栽培された香りの高いしいたけが主役。

- 佐倉産特撰しいたけ ●スペイン産生ハム ●トマトソース ●いすみ市「よじゆえもん」のモッツアレラチーズ

落花生入り自家製ジェノベーゼと季節の緑黄色野菜のピッツァ ¥2213 (税込¥2390)

地元のバジルと八街産落花生で作るジェノベーゼソース。季節の野菜と合わせます。

- 落花生入り自家製ジェノベーゼソース ●季節の地場野菜 ●いすみ市「よじゆえもん」のモッツアレラチーズ

高秀牧場産ゴルゴンゾーラと自家製キンカンのコンポートのピッツァ ¥2213 (税込¥2390)

高秀牧場のゴルゴンゾーラと丸ごとキンカンのコンポートをのせたほんのり甘いピッツァ

- 高秀牧場のゴルゴンゾーラ ●キンカンのコンポート
- いすみ市「よじゆえもん」のモッツアレラチーズ

銚子産イワシとフレッシュ玉ねぎのチーズピッツァ レモンのせ ¥2213 (税込¥2390)

銚子の背黒イワシのコンフィとたっぷりの玉ねぎを敷き詰めたチーズベースのピッツァ

- 銚子産背黒イワシのコンフィ ●市原産玉葱 ●黒オリーブ ●ケッパー
- いすみ市「よじゆえもん」のモッツアレラチーズ

君津産イノシシハム、八街産茹で落花生のピッツァ

市原産地養卵のせ (ビスマルク風)

¥2213 (税込¥2390)

君津産天然のししで作るポローニヤハムと、八街産茹で落花生と

市原産地養卵の黄身を贅沢につかった房総ジビエのピッツァ

- 天然イノシシのポローニヤハム ●八街産茹で落花生 ●市原産地養卵
- いすみ市「よじゆえもん」のモッツアレラチーズ

ポテトのフリット ローズマリー風味

¥593 (税込¥640)

ハーブの香りが食欲をそそる人気の前菜です。

旭市産いもぶたソーセージの4種の食べくらべ

¥797 (税込¥860)

- プレーン ●チオリソー ●シソ ●チーズ

おすすめ

# Take out

## Gelato

ジェラート

容器



PIZZERIA  
BOSSO

### カップorコーン

山崎農園（市原）の生乳ジェラート	¥362	(税込¥390)
<small>熱処理をしていない搾りたての新鮮なミルクを使ったジェラートです。</small>		
山崎農園（市原）の生乳を使ったブルーベリージェラート	¥362	(税込¥390)
山崎農園（市原）の生乳を使った山桃ジェラート	¥362	(税込¥390)
八街産落花生のジェラート	¥362	(税込¥390)

## Drink

ドリンク

[アルコール]

ハートランド生ビール	¥619	(税込¥680)
ノンアルコールビール	¥510	(税込¥550)
ハウスワイン（白・赤）	¥510	(税込¥550)

### [ソフトドリンク]

オレンジジュース	¥380 (税込¥410)	氷温熟成プレミアムコーヒー	¥373 (税込¥410)
コカ・コーラ	¥380 (税込¥410)	(アイスorホット)	
ウーロン茶	¥380 (税込¥410)	カプチーノ	¥373 (税込¥410)
紅茶 (アイスorホット)	¥380 (税込¥410)	カフェラテ (アイスorホット)	¥373 (税込¥410)

## TAKE OUT

ご予約承ります！

Tel 0436-67-0967

平日 11:00~19:00

土日祝日 11:00~20:00

定休日 毎週月曜日

(月曜日が祝日の場合、翌火曜日)