

千葉のおいしい食材を知り尽くしたシェフが作る、ライブ感あふれるイタリアン

15

イタリアンキッチンボーノ 本八幡店 (千葉県市川市)

イタリアン



Chef's CHIBA
登録レストラン



いちおしメニュー

房総プレミアム
マルゲリータ

「JR本八幡駅」からすぐのタワーマンション2Fにあるイタリアンキッチンボーノ。こんなところで、ジビエまで食べられるの?!と驚きを隠せません。カジュアルな雰囲気なのに、お料理は本格的。それもそのはず。廣井シェフは美味しい食材を求めて千葉の山や海、どこにでも足を運びます。自分が確かめた美味しいものだけをお店のメニューに並べているのだから、おいしくないわけがない。イチオシメニューの房総プレミアムマルゲリータは黒いピザ。見た目のインパクトもさることながら、一口食べたたん、チーズのまろやかさ、地場産小松菜入り自家製ジェノベーゼのとりこ。思わずボーノ!と叫びたくなる美味しさです。



ライブ感を大切にするシェフはリゾットも目の前で仕上げます。



ランチ時は地元の主婦層で満席に!気軽に入れるカジュアルさも魅力。



ソファ席も多く、つつい長居してしまいそうな雰囲気。パーティールームもあります。

千葉県市川市八幡3-6-1
プリームスクエア本八幡2F
JR本八幡駅から徒歩3分
TEL: 047-326-8500
営 11:00 ~ 24:00
休 年中無休 席 66 P なし

お子様歓迎 1名様から
クレジットカード



お店からの一言

厳選した千葉の
おいしい食材を
味わいに来て
ください!