

房総直送の食材にこだわった「房総イタリアン」パール

1

窯焼PIZZAとワインの店 BOSSO 日本橋店

(東京都中央区)

イタリアン



Chef's CHIBA
登録レストラン



「いちおしメニュー」
おたき
大多喜産
いのししのロースト
同郷のルッコラと

日本橋の路地裏にある、まさに隠れ家。店名は「房総」をイタリア語風にしたもの。その名の通り、魚介に野菜、肉にジビエと房総直送の食材が勢ぞろいしています。「スタッフが生産者に会いに行き、その想いを持ち帰って料理をしています」と話す土屋シェフ。

注目が高まる房総ジビエを使った「大多喜産いのししのロースト」は、リピーターの多い人気メニュー。臭みのない猪肉の濃厚な旨みと、爽やかなルッコラの相性は抜群です。

ワイングラス片手に夜が更けるのも忘れ、房総を味わい尽くす素敵な宵を……。



「ピッツァ ボッソ」は、房総の四季を表現した4種類の味が1枚で楽しめます。



「えっ、この先に?」と思うような路地の奥にある、気取らず普段使いできるお店。



東京の真ん中で出会う、房総食材と世界のワイン。場所柄、深夜に満席になることも。

東京都中央区日本橋本石町4-4-16
JR総武線快速 新日本橋駅から徒歩2分
TEL: 03-6225-2752

営 18:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)
休 土曜・日曜・祝日 席 32 P なし

1名様から 22時以降入店OK
クレジットカード

