

八重洲の胃袋を満たすボリュームたっぷりのイタリアン

3

BOSSO YAESU (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」

千葉県産旬野菜の
窯焼きチーズ
オムレツ

八重洲のオフィスワーカーの食欲を満たしてくれる、房総食材を使用したイタリアン。ランチタイムにはお得な特典があったり、季節ごとにあったフェアを打ち出して、働く人の胃袋ががっちりつつかんでいます。千葉のおいしい食材を知り尽くした東金出身の辻シェフの作る料理は、繊細さと豪快さが融合し、一口食べるたびに新たな発見があるもの。イチオシメニューの「千葉県産旬野菜の窯焼きチーズオムレツ」はチーズの風味豊かなふわふわだけど、ボリュームたっぷりのオムレツに、しっかりと食感を残したゴロゴロな旬野菜が絶妙な一品。品揃え抜群のワインをがぶがぶ飲みながら、仲間との楽しいひと時にぴったりのお店です。



ゴロゴロと存在感のある千葉県産の旬野菜のオムレツ。季節ごとに具材が変わります。



房総のおいしいものの案内がブラックボードにすらすらと並び、食欲をそそります。



地下にあるとは思えない、明るい雰囲気のお店。活気あるスタッフが迎えてくれます。

東京都中央区八重洲1-4-16

八重洲ダイニングB1F

JR東京駅から徒歩3分、地下鉄日本橋駅から徒歩4分

TEL: 03-3527-9474

平日11:00 ~ 15:00 (L.O 14:30)、

土曜11:30 ~ 15:00 (L.O 14:30)、17:30 ~ 23:00

休日、祝日、その他大型連休はビルの営業により、変動します

※ 50 P 近隣あり

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

シェフの地元・東金の
おいしいもの、
食べに来て
ください!