

豊洲の人々から愛される房総食材にこだわるイタリアン食堂

5

## トラットリアボツソ (東京都江東区)

イタリアン



Chef's CHIBA  
登録レストラン



いちおしメニュー  
千葉県米使用  
佐倉産  
無農薬しいたけの  
パルメザンリゾット

平日は豊洲のサラリーマン、土日は家族連れやカップルでにぎわうカジュアルなイタリアン食堂。房総の食材にこだわり、生産者から直接仕入れているので、新鮮さには自信があります。イチオシメニューは、お子様から大人にまで幅広く人気の特製リゾット。素材の旨味が凝縮され、アツアツをはふはふ言いながら頬張りたい美味しさです。他にも自慢のピッツァ窯で焼き上げる、季節ごとにシェフおすすめの具材がのる『季節のピッツァ』や、磯の香りが香ばしい『富津産 干し海苔としらすのピッツァ』は人気商品。種類豊富に揃えたお好みのワインとともに房総イタリアンを楽しんでください!



凝縮された素材の旨味がしみ込んだお米は格別。



明るい光が入ってくるガラス張りの店内。



カジュアルで親しみやすい雰囲気はまさに房総イタリアン食堂。

東京都江東区豊洲3-2-20  
豊洲フロント1F  
地下鉄有楽町線豊洲駅1C出口徒歩3分  
TEL: 03-6204-2190

営 11:00 ~ 15:00 (L.O.14:30)、  
17:30 ~ 22:30 (L.O.21:30)

休 年末年始 席 58 P あり

禁煙 お子様歓迎 1名様から  
クレジットカード

