

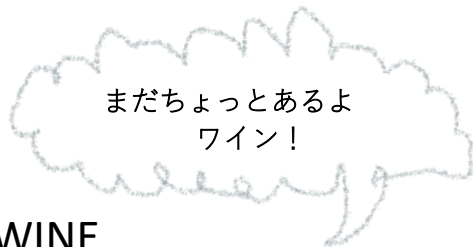
# TEXAS

MENU 2024/07/05-

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. マス・トゥーラー・カバ・ロゼ・オーガニック <span style="float: right;">《特別価格》 850</span>			
スペイン・カタルーニャ州産/ スッキリ辛口・ロゼスパークリングワイン/ 1bottle ¥3,168 使用品種：ガルナッチャ 45%、ピノノワール 35%、トレパット 20%			
☞お客様リクエストオンリスト！美しいロゼの色合いと程よい果実の旨味とスッキリとした味わいでついつい飲んでしまう！ボトルオーダーが最も多いワイン			
2. マンフレディ・スプマンテ・エクストラドライ <span style="float: right;">900</span>			
イタリア・ピエモンテ州産/ まろやか辛口・スパークリングワイン/ 1bottle ¥2,948 使用品種：シャルドネ、コルテーゼ			
☞イタリアワインの銘醸地ピエモンテ州の老舗ワイナリーがつくるスパークリング。溢れる果実味を持つシャルドネと心地よい酸味を持つ地場品種コルテーゼの名コンビが織りなす1本！軽食に合う軽やかな泡			
3. アルカス・ヴィーニョ・ヴェルデ 2022 <span style="float: right;">350 650 900</span>			
ポルトガル・ミーニョ地方産/ スッキリ辛口・白ワイン/ 1bottle ¥3,058 使用品種：ロウレイロ 50%、アrinto 40%、トラジャドゥーラ 10%			
☞ポルトガルではビール替わりに親しまれているワイン。通常のワインよりもアルコール度数が低く、フレッシュで飲みやすい！魚介との相性も抜群で、このエリアにとっても良く合う押し白ワインです			
4. ワシントンヒルズ・レイトハーヴェスト・リースリング '22 <span style="float: right;">430 800 1150</span>			
アメリカ・ワシントン州産/ やや甘く感じる辛口・白ワイン/ 1bottle ¥3,630 使用品種：リースリング 100%			
☞ライムの皮の明るく弾けるような香りと心地よいミネラルのエッセンスが口に広がり、リースリングの甘く熟したネクタリンの風味や清々しい酸味のバランスが良く、ついつい飲みすぎてしまう癒し系ワイン			
5. ボーグルヴィンヤーズ・ピノノワール 2022 <span style="float: right;">490 930 1320</span>			
アメリカ・カリフォルニア州産/ まろやか辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥4,180 *冷やしています。 使用品種：ピノノワール			
☞大人気ボーグルの今週はピノノワール！熟したチェリーとラズベリーの魅力的な香りを放ち、ほのかなスパイスのニュアンスと森林の大地のエッセンスが感じられます。口当たりも良く様々な料理と相性抜群			
6. ロンコ・ディ・サッシ・ヴィノ・ロッソ・ディタリア <span style="float: right;">《特価》 600 1200 1800</span>			
イタリア産/ コクあり辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥6,820 使用品種：イタリア赤ブドウ品種			
☞1970年代にワインメーカーの協同組合で設営されたワイナリー。イタリア赤の最高峰の一つにして、圧倒的な凝縮感と包容力を持つ素晴らしいワイン。存在感バツグンで一度飲むと忘れられない味わいです			

\* 上記のワインをボトルでご注文の際は、1bottle 料金に+グラス利用料 (Sサイズ¥165・Mサイズ¥220・Lサイズ¥359/1脚)

\* 店内にあるワインをボトルでご注文の際は、店頭販売価格+1bottle (平日¥1,540/土日祝¥1,870) に+グラス料金。



## WINE

S  
40cc

M  
80cc

L  
120cc

### 7. ジボー・ヴィジョン・オール・シャルドネ 2022 《特価》 450 900 1350

フランス・ロワール地方産/ コクあり辛口・白ワイン/ 1bottle ¥4,488  
使用品種：シャルドネ 100%

☞世界のソーヴィニヨンブランのコンテストでトップになったことがある実力の持ち主ジボー。そんな生産者が、所有するブドウ畑の中で僅か5%以下の極小区画の良く熟したシャルドネで仕込んだ特別な白

### 8. ボーグル・オールドヴァイン・ジンファンデル 2021 490 930 1320

アメリカ・カリフォルニア州産/ まろやか辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥4,180 \*冷やしています。  
使用品種：ジンファンデル 100%

☞クランベリーと野生のベリーが溶け合い、濃密な果実味をパイプ・タバコの葉と杉が縁取ります。見事な骨格と適度なタンニン。バランスとフィネスの典型であると同時に正統派ジンファンデルの特徴が表現されている赤

\* 上記のワインをボトルでご注文の際は、1bottle 料金に+グラス利用料 (Sサイズ¥165・Mサイズ¥220・Lサイズ¥359/1脚)

\* 店内にあるワインをボトルでご注文の際は、店頭販売価格+1bottle (平日¥1,540/土日祝¥1,870) に+グラス料金。

## FOOD MENU

○チーズの盛り合わせ ¥770

(Mサイズ：¥1165/Lサイズ：¥1550)

①素のまんま (静岡・山羊のしっぽ農園産チーズ) ¥1000 / ◎販売価格¥882 (80g/1個)

\* 北海道から移住してきた女性チーズ職人が“オクシズ”で放牧した山羊のミルクでつくるフレッシュチーズ。

②プティタプティさんのバケット¥330 \*オリーブオイル付 (土日限定)

・セミドライトマトのオイル漬け¥350

・トレベス村ハモンセラーノ 18ヶ月熟成¥500

○無塩クラッカー¥100

③カオマンガイ¥800

④スモーク枝豆¥450

⑤豚の串焼き (ムーピン) ¥350

⑥チリコンカン¥750 / ¥400 (S)

⑦梅ほうれん草と小エビのナムル¥450

⑧梅シーフードグラタン¥700

⑨梅じゃがチーズ¥600

⑩梅エビとイカのアンチョビマヨ¥600

⑪梅タラとセロリのマリネ¥600

⑫梅鶏&とうがん煮¥500

⑬梅豚キムチ¥500

⑭梅イソツブ貝¥600

\* 数に限りがございますのでご了承ください。