

# TEXAS

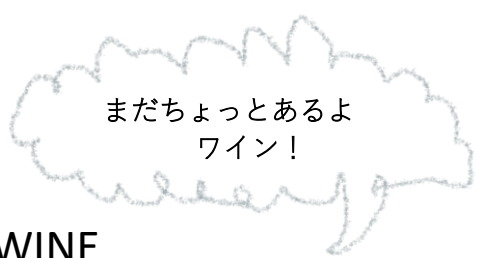
MENU 2024/07/26-

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. ジョセフ・カタン・クレマン・ダルザス・ブリュット <span style="float: right;">《特別価格》 950</span> フランス・アルザス地方産/ まろやか辛口・スパークリングワイン/ 1bottle ¥4,158 使用品種：ピノブラン、オーセロワ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">☞300年以上にわたってワイン造りを行っている家族経営の生産者。自社畑から厳選ブドウ使用。青リンゴや白い花の香り、果実とフレッシュな酸のバランスとキメ細かな泡。まさに彼らの真骨頂というべき銘品</div>			
2. リッチランド・スパークリング <span style="float: right;">850</span> オーストラリア・ニューサウスウェールズ産/ 芳醇スッキリ辛口・スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,168 使用品種：シャルドネ、ピノノワール <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">☞トロピカルフルーツのような華やかな香りを持ち、シャルドネのフレッシュさとピノノワールの旨味が調和したふくよかで親しみやすい味わいのスパークリングワイン</div>			
3. メルセッド・デル・マイポ・ソーヴィニヨンブラン'23 《特価》 450 <span style="float: right;">900 1350</span> チリ・マイポヴァレー産/ ややまろやか辛口・白ワイン/ 1bottle ¥4,378 使用品種：ソーヴィニヨンブラン 100% <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">☞自社畑「イスラ・デ・マイポ」の大地の恵みを表現した生産者テラマター（母なる大地）の限定ワイン。青りんごの風味・シトラスや柑橘系のフレッシュで爽やかな果実味が程よく、様々な料理との相性も抜群</div>			
4. ボーグルヴィンヤーズ・シャルドネ 2023 <span style="float: right;">480 900 1280</span> アメリカ・カリフォルニア州産/ コクあり辛口・白ワイン/ 1bottle ¥4,070 使用品種：シャルドネ 100% <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">☞大人気ワイナリー“ボーグル”のド定番白ワイン。完熟した青リンゴと洋ナシ・アプリコットの繊細な香り、樽熟成から由来する複雑な味わいとふくよかな口当たり。何度飲んでもやっぱり美味しい納得の白！</div>			
5. ワシントンヒルズ・メルロ 2022 <span style="float: right;">430 800 1130</span> アメリカ・ワシントン州産/ まろやか辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥3,630 *冷やしています。 使用品種：メルロ 100% <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">☞香ばしいコーヒーとバニラの香りと鮮やかなチェリーの風味、大地を思わせる味わいがあり口あたりはとて滑らか！ワシントン州のトップ品種を使用したこのワインはみんなが楽しめる人気赤ワインです</div>			
6. ノーブルヒル・カベルネソーヴィニヨン 2020 《特価》 500 <span style="float: right;">1000 1500</span> 南アフリカ・パール地区産/ ややコクあり辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥5,258 使用品種：カベルネソーヴィニヨン 100% <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">☞カベルネに適した地をシモンズバーグに見出し、自社栽培→手摘み収穫→自社醸造と一貫したワイン造りで出来たこだわりの赤ワイン。押し寄せる果実味と複雑性、樽熟成によるコク、充実感に溢れる1本</div>			

らっかせい

\* 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。



まだちょっとあるよ  
ワイン!

## WINE

S 40cc      M 80cc      L 120cc

7. ノーブルヒル・シュールリー・シュナンブラン 2023      **420**      **790**      **1100**  
 南アフリカ・パール地区産/ まろやか辛口・白ワイン/ 1bottle ¥3,608  
 使用品種：シュナンブラン 100%

☞標高の高い位置で育ったシュナンブランは、爽やかさの中にもしっかりとしたミネラル感や複雑性に富んだ味わいをもたらし、製法によって旨味やコクもプラスされ、申し分ない1本に仕上がっています。

8. シャトー・エルヴェ・ラロック 2014      **540**      **1000**      **1440**  
 フランス・ボルドー地方産/ まろやか辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥4,598  
 使用品種：メルロ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン

☞ボルドーの商取引に反旗を翻し、偉大なるワイン造りにこだわり地元のワインの素晴らしさを世に広めたパイオニア的存在の生産者。約10年が経過してやっと飲み頃になり、特別に入荷した王道ボルドー赤

9. メルセッド・デル・マイポ・カベルネソーヴィニオン 2021      **540**      **1000**      **1440**  
 チリ・マイポヴァレー産/ コクあり辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥4,598  
 使用品種：カベルネソーヴィニオン 100%

☞過去に日本のテレビ番組の目隠すテイस्टィングで数十万円と間違えられ一躍有名になった生産者の限定入荷ワイン。ラズベリーやプラムの果実味、落ち着いた渋みと程よい酸味のバランスは絶妙！お試しあれ

\* 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

- ① チーズの盛り合わせ ¥770  
(Mサイズ：¥1165/Lサイズ：¥1550)
- ② 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。
- ③ 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)
- ④ セミドライトマトのオイル漬け ¥350
- ⑤ 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
- 麦芽とホップ入りプリッツェル (アメリカ産クラフトビールの為につくられたスナック) ¥400
  
- ⑥ 野菜いっぱいタコス ¥800 (野菜不足の大人に捧げる生野菜モリモリのタコス風サラダ《夏季限定》)
- ⑦ カオマンガイ ¥800 (タイのチキンライス。大豆の発酵味噌を使用した特製タオチオソースで召し上がれ!)
- ⑧ タンシチュー ¥650      ⑨ 牛ハツとレバーのソテー ¥650
- ⑩ とり天・スイートチリソース ¥550      ⑪ 自家製シーチキンのサラダ ¥650
- ⑫ キノコのマリネ ¥600      ⑬ まるごと玉子のポテサラ ¥550
- ⑭ 茹で落花生 ¥500      ⑮ イソップ ¥600
- ⑯ エビとイカのマリネ ¥650

\* 数に限りがございますのでご了承ください!