

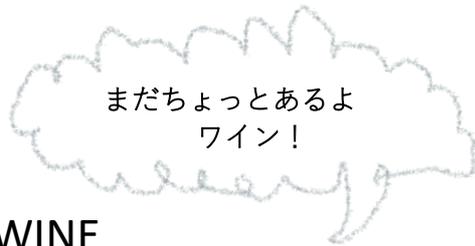
TEXAS

MENU 2024/08/02-

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. リエトヴァレイ・ジョンB・ブリュット・シャルドネ 《清水港まつり特別価格》 750 南アフリカ・ロバートソン地区産/ ややスッキリ辛口・スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,718 使用品種：シャルドネ 100% ☞収穫したブドウを压榨せず、自然に流れ出す果汁のみを使用し、旨味を余すところなく抽出している為柑橘系の爽やかな香りにあふれ後味はフレッシュ！1864年創業・歴史あるワイナリーの人気ワインです			
2. ゴールドハンド・ゼクト・ホワイトトロッケン 《清水港まつり特別価格》 750 ドイツ・ラインヘッセン地方産/ まろやか辛口・スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,938 使用品種：ドイツ産白ブドウ品種複数进行ブレンド ☞レモンキャンディーを思わせる甘酸っぱい風味、さわやかで心地よい口当たりと素直で伸びやかな果実味、瓶内二次発酵によるキメ細かい泡。実は隠れたロングセラースパークリング！優しい味の癒し系です			
3. アクロバット・ピノグリ 2020 《特別価格》 450 900 1350 アメリカ・オレゴン州産/ コクあり辛口・白ワイン/ 1bottle ¥4,400 使用品種：ピノグリ 91%、シャルドネ 8.5%、ミュスカ 0.5% ☞州の代表品種ピノグリを“気軽で・誠実・信頼できる”ワインとして最高品質で手づくりした努力の結晶ワイン！心地よいフルーツ感と素晴らしくバランスの取れた酸味が味わいをまろやかに演出しています			
4. チャールズスミス・ワインズ・イヴ・シャルドネ 2022 480 900 1280 アメリカ・ワシントン州産/ コクあり辛口・白ワイン/ 1bottle ¥4,400 *なくなり次第終了 使用品種：シャルドネ 100% ☞リンゴの地ワシントン州へのオマージュ。イヴは純粹で魅力的、フレッシュでフルーティーなフレーバとリンゴを思わせる爽やかで明るい口当たりのシャルドネ。ずる賢いくらい美味しい唯一無二の白ワイン			
5. ボーグルヴィンヤーズ・ピノノワール*冷やしています。 480 900 1280 アメリカ・ワシントン州産/ まろやか辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥4,180 使用品種：ピノノワール 100% ☞熟した赤いチェリーとラズベリーの魅力的な香り、樽熟成による穏やかなバニラとクローヴのかすかなニュアンス、絹のようなタンニン、爽やかで複雑さを兼ね備えた旨味。ボーグルの凄さを再発見する赤			
6. オッドロット・プティシラー&プティヴェルド 2021 520 1080 1540 アメリカ・カリフォルニア州産/ ややコクあり辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥4,840 使用品種：プティシラー80%、プティヴェルド 20% ☞意外性あり、遊び心あり、親しみやすい！ mismatchなはみ出し者を組み合わせることで驚くほどピツタリなモノが出来上がります。堅苦しいルールや伝統から脱却してこのワインの美味しさを楽しもう！			

* 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. メルセッド・デル・マイポ・ソーヴィニヨンブラン'23 《特価》 450 900 1350

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%

☞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

8. ボーグルヴィンヤーズ・シャルドネ 2023 480 900 1280

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%

☞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!

9. ノーブルヒル・カベルネソーヴィニヨン 2020 《特価》 500 1000 1500

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%

☞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

* 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)

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。

① セミドライトマトのオイル漬け ¥350

① 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

① 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》)

① シーフードグラタン ¥700 ① 梅めかぶ ¥500

① ① 梅エビとイカのアンチョビマヨ ¥600 ① 梅ピクルス ¥500

① ① 梅ガーリックチキン ¥600 ① 梅白身魚のエスニック風 ¥600

① ① 梅タンシチュー ¥650 ① 梅小エビとほうれん草のナムル ¥450

* 数に限りがございますのでご了承ください!