

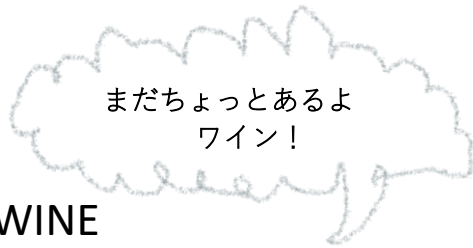
TEXAS

MENU 2024/10/18-

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. ゴールドハンド・ゼクト・ホワイトトロックン			《特別価格》1000
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 ¥3,718 使用品種：ドイツの白ブドウ品種を複数ブレンド			
☞世界で最もスパークリングワインを消費する国ドイツから届いたスパークリング。レモンキャンディを 思わせる甘酸っぱい風味と爽やかで心地よい酸味、素直で伸びやかな果実味が楽しめるロングセラーワイン			
2. アルカス・ヴィーニョヴェルデ・ロウレイロ 2023	370	690	980
ポルトガル・ミーニョ地方産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥3,168 使用品種：ロウレイロ 100%			
☞清水のテキサスで最も売れているポルトガル白ワインの生産者「アルカス」から限定白ワインが入荷！ 柑橘系やトロピカルフルーツなどの芳醇な香りにフレッシュな酸味、爽やかな後味で飲みすぎ注意の白			
3. マクグレゴール・コロンバール	430	800	1130
南アフリカ・ロバートソン地区産/ まろやか辛口○白ワイン/ 1bottle ¥3,718 使用品種：コロンバール			
☞完熟したブドウを低温でゆっくり発酵させることでグアバのようなトロピカルな香りを引き出し、ブ ドウ特有の酸味が穏やかに感じられるバランス良しの白ワイン。前菜や魚介系の料理との相性が抜群です			
4. トッロ・エンメオ・モンテプルチアーノ・ダブルツォ・リゼルバ 2019	540	1000	1460
イタリア・アブルツォ州産/ ややコクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,620 使用品種：モンテプルチアーノ 100%			
☞樹齢30年以上のブドウのみ使用。大樽で24ヶ月間熟成、6ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。熟れた赤系果実、 カカオ、バナナ、リコリスやシメンが溶け込んだ複雑なアロマ。ガンパ・ロツツで5年連続トピックスを獲得！トッロの名刺代わりの1本			
5. ヒル&ブレード・ジンファンデル 2018	500	950	1350
アメリカ・カリフォルニア州産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,290 使用品種：ジンファンデル 100%			
☞甘さを感じさせないフルーティーさ、はっきりした骨格、キメ細かい渋味と繊細な酸味、ほのかなオーク の風味が味わいをより魅力的に演出していますが、このワインの良さは力強さと際立った果実味にあります			
6. カラブリア・ブロス・オールドヴァイン・ジンファンデル 2018	《特別価格》550	1100	1650
オーストラリア・南オーストラリア州産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥5,478 使用品種：シラーズ 100%			
☞国内の最高峰産地バロッサヴァレーの収穫量の少ない古木のシラーズを手作業で漬け込み、オーク樽で 18カ月間じっくり熟成させた濃厚な1本。家族経営カラブリア家の情熱を詰め込んだインパクトある赤			

* 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。
(上記ボトルを買って帰る場合は 1bottle 価格 - ¥1100 です = 小売販売価格)



S 40cc M 80cc L 120cc

7. パワーズ・メルロ 2020 530 1000 1430

アメリカ・ワシントン州産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,510
 使用品種：メルロ 100%

☞ラズベリー・プラム・クロスグリ・チェリーや僅かになめし皮のアロマを感じます。上質なオークのタッ
 チと共に、柔らかくシルキーな味わいで長い余韻とリッチでバランスの取れた口当たりが印象的な赤です

0. パラウ・カヴァ・ブリュット 700

スペイン・カタルーニャ州産/ スッキリ辛口☆スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,058
 使用品種：チャレロ、マカベオ、パレリャーダ ☆2杯以上飲んだ方は1グラス¥650

☞当店人気ナンバーワンのスパークリング！別名“経口補水液”。フレッシュな果実味とキレが見事に調和
 し、熟成によるクリーミーな泡立ち、後味の爽快感、まさに喉の渴きを潤す・飲みすぎ注意の1本です

* 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。
 (上記ボトルを買って帰る場合は 1bottle 価格 - ¥1100 です = 小売販売価格)

FOOD MENU

○チーズの盛り合わせ ¥770 (Mサイズ：¥1165 / Lサイズ：¥1550)

○白トリュフナッツ ¥450

○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

Ⓟ プティタプティさんのバケット ¥350 *オリーブオイル付 (週末限定)

Ⓣ 特製チリコンカン ¥800 (レギュラーサイズ) / ☞ ¥450 (スモールサイズ)

Ⓜ シーフードグラタン ¥700

Ⓜ パテドカンパーニュ ¥650

Ⓜ 茹で落花生 ¥550

Ⓜ スモークサーモン ¥550

Ⓜ ミートボール ¥650

Ⓜ ほうれん草のナムル ¥450

Ⓜ 砂肝&キノコのソテー ¥600

Ⓜ エビとイカのアンチョビマヨ ¥650

* 数に限りがございますのでご了承ください。