

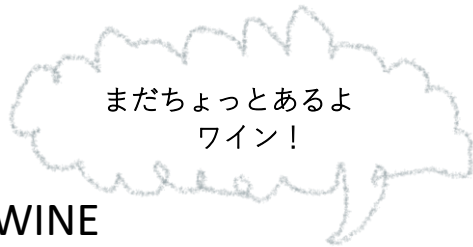
TEXAS

MENU 2024/10/25-

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. パラウ・レセルバ・カバ・ブリュット 2020			《特別価格》 1000
スペイン・カタルーニャ州産/ すっきり辛口☆スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,938 使用品種：マカベオ 40%、チャレッコ 40%、パレリャーダ 20%			
☞元音楽家のオーナーが家族経営でつくっており、熟成しているカーヴにはクラシック音楽を流している そう！熟した果実の風味に、熟成によるトーストの香り、上品な酸味がバランス良く感じられます。			
2. シャトー・レ・グラヴ 2022	350	650	950
フランス・ボルドー地方産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥3,058 使用品種：ソーヴィニヨンブラン 90%、ミュスカデル 10%			
☞グレープフルーツやハーブを思わせる風味。爽やかな酸味と軽やかな果実味が心地良く飲みやすい味 わい。多くのソムリエはじめワイン愛好家に愛されるロングセラー白。何となくずっと飲めてしまう魅力			
3. 3ブリッジズ・ソーヴィニヨンブラン 2023	540	1000	1460
オーストラリア・南オーストラリア州産/ まろやか辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,598 使用品種：ソーヴィニヨンブラン 100%			
☞白ブドウの銘醸地“アデレードヒルズ”の厳選されたブドウを使用。食欲をそそるハーブとグリーンメロンの 風味を持ち、繊細でピュアな味わい。国内外で高評価の家族経営カブリア家の限定入荷白ワインです			
4. ブロックイン・ケイデンス・ヴァインヤード・ピノワール 2022	580	1100	1570
アメリカ・カリフォルニア州産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,950 使用品種：ピノワール 100%			
☞熟したチェリーやベリーのアロマが長く続く素晴らしいワインです。“価格に見合う本当に良質な ピノワールだけで造る事”にこだわり抜く生産者の想いはワイン評論家も高評価！ベストバイ選出赤◎			
5. アルカス・アレンテージョ・ティント 2022	400	760	1090
ポルトガル・アレンテージョ地方産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥3,498 使用品種：ガルナッチャ 50%、カベルネソーヴィニヨン 30%、メルロ 10%、テンプラニーリョ 10%			
☞濃いチェリーレッド、香りは表現豊かで複雑味があり、エレガントなワイン。リコリス、黒系果実、チョコ レートのニュアンスも感じられ、力強く、熟した味わいで長く余韻が楽しめます。日本初登場のナバラ赤			
6. カスティージョ・デ・エネリス・クリアンサ 2020	440	820	1160
スペイン・ナバラ州産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥3,740 使用品種：ガルナッチャ 50%、カベルネソーヴィニヨン 30%、メルロ 10%、テンプラニーリョ 10%			
☞濃いチェリーレッド、香りは表現豊かで複雑味があり、エレガントなワイン。リコリス、黒系果実、チョコ レートのニュアンスも感じられ、力強く、熟した味わいで長く余韻が楽しめます。日本初登場のナバラ赤			

* 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 - ¥1,320 です = 小売販売価格)



WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
7. マクグレゴール・コロンバール 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]	430	800	1130
8. 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 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。ガンベロッツで5年連続トレビッキエを獲得! トッロの名刺代わりの1本]	540	1000	1460
9. カラブリア・ブロス・オールド・ヴァイン・ジソファンデル 2018 《特別価格》 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]	550	1100	1650

* 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 - ¥1,320 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 ¥550
- Ⓟ 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) / ☞ ¥500 (スモールサイズ)
- Ⓜ シーフードグラタン ¥700
- Ⓜ じゃがガレット ¥550
- Ⓜ 茹で落花生 ¥550
- Ⓜ 鹿肉のロースト ¥750
- Ⓜ 鹿肉のシチュー ¥750
- Ⓜ ヒラメのマリネ ¥550
- Ⓜ 鰻&キュウリ ¥650
- Ⓜ エビとイカのアンチョビマヨ ¥650
- Ⓜ 鶏のロースト ¥650
- Ⓜ 牛ハツ&キノコのソテー ¥650

* 数に限りがございますのでご了承ください。