

TEXAS

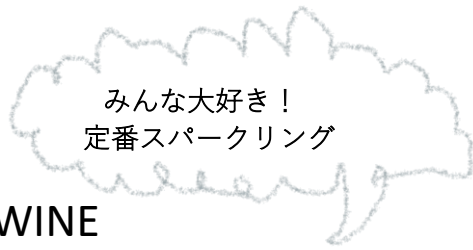
MENU 2024/11/08-

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. ダーマ・カバ・ブリュット・ロサード 《特別価格》 950			
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 ¥3,850 使用品種：ガルナッチャ、モナストレル、トレパット			
☞1918年創業の老舗生産者。丁寧で実直な畑仕事とワイン造りは評価が高く、地元で最も名声の高いワイナリーのひとつ。フレッシュさと果実の厚みのバランス良く、食前食中酒としてピッタリな味わい。乾杯の1杯に！			
2. マホニ-ヴィンヤーズ・ヴェルメンティ-ノ'22 《特別価格》 500 1000 1500			
アメリカ・カリフォルニア州産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥5,368 使用品種：ヴェルメンティ-ノ 100%			
☞銘醸地カーネロス地区の自社畑で栽培された厳選ブドウ使用。明るいグレープフルーツとライムの香りが感じられ、地面に落ちる雨粒を思わせるミネラル感と青リンゴや桃、洋ナシに、ライムの風味が加わり爽やかでなめらかな味わい			
3. カミーユ・ド・ラブリー・シャルドネ 2021 540 1030 1460			
フランス・ラングドック＝ルーシヨン産/ コクあり辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,620 使用品種：シャルドネ 100%			
☞サンテミリオンのブティックワイナリー「クロワドラブリー」が3つ星《アランデュカス》からの依頼で造られた限定銘柄。新樽20%使用。ブルゴーニュワイン好きも納得の味わいの南仏産シャルドネ。			
4. オリヤメンディ・クリアンサ 2018 480 920 1320			
スペイン・リオハ産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,180 使用品種：テンプラニーリョ 100%			
☞ブドウに質の良さがストレートに表現された優美なワインは、ミシュラン3つ星「アルサク」をはじめ、スペイン全土で1000店舗以上のレストランで採用されているプロがお墨付きのじっくり美味しい赤			
5. ボーグルファミリー・エッセンシャル・レッド 2021 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：プティシラー48%、シラー28%、テロルデゴ15%、カベルネソーヴィニヨン9%			
☞大人気生産者ボーグルがお薦めする赤ワイン品種ベストセレクションで、力強く、リッチでジューシーなワインがお好きなワイン愛好家のためのワインです。この多彩なワインはさまざまな料理と相性抜群！			
6. カミーユ・ド・ラブリー 2020 520 980 1390			
フランス・ボルドー地方産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,400 使用品種：メルロ80%、カベルネソーヴィニヨン20%			
☞世界で最も著名なシェフのひとり「アランデュカス」の要望で生産するACボルドー。カシス、ラズベリー、甘草、メントール、花の香り。まろやかでシルキーな渋みと美しいエレガントな質感はまさに王道ボルドー			

* 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)



みんな大好き！
定番スパークリング

WINE

S
40cc

M
80cc

L
120cc

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：チャレッコ、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-¥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)

○ドライトマトのオイル漬け ¥350

○トレベス村ハモンセラノ 18ヶ月熟成 ¥550

Ⓟ プティタプティさんのバケット (オリーブオイル付) ¥350

Ⓜ トルティーヤ ¥650

Ⓜ ヒラメのマリネ ¥650

Ⓜ ビーフシチュー ¥750

Ⓜ 豚タンとキノコのソテー ¥600

Ⓜ パテドカンパーニュ ¥650

Ⓜ イカとエビのイカ墨 ¥650

Ⓜ ローストポーク ¥650

Ⓜ 茹で落花生 ¥550

Ⓜ ポテたま ¥600

Ⓜ 牛肉とキノコのオイスター炒め ¥650

Ⓜ シーフードグラタン ¥700

* 数に限りがございますのでご了承ください。