

TEXAS

MENU 2024/11/22-

WINE

S

40cc

M

80cc

L

120cc

1. ペールギヨ・メソッド・トラディショナル・ブリュット 《特別価格》 950
フランス産/ スッキリ辛口☆スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,828
使用品種：ソーヴィニヨンブラン 60%、シャルドネ 40%
☞ボジョレーの匠でもあるギヨさんのプライベートスパークリング。柑橘系の爽やかな果実風味にキリッとした全体を引き締める酸味、キメ細かい泡が溶け込んだ上品な味わいです。A votre santé! (乾杯!)
 2. ドメーヌ・ラ・グラヴ・ヴィオニエ 2023 370 680 980
フランス・ラングドック地方産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥3,168
使用品種：ヴィオニエ 100%
☞南仏の銘醸地区のひとつミネルヴォワから人気生産者の限定ワインが入荷。ミネルヴォワらしい果実味とヴィオニエの持つ華やかな風味、そしてフレッシュな酸味でバランスの取れた飲みやすい味わいです。
 3. ドメーヌ・シャテルス・ボジョレールージュ 2023 540 1030 1460
フランス・ボジョレー地方産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,598
使用品種：ガメイ 100%
☞ストロベリーやラズベリーのような赤い果実の風味、まろやかな酸味とキメ細かく優しい渋味、とてもスムーズな口当たり。頑固親父と呼ばれるパスカルさんの妥協を許さないワイン造りの情熱が詰まった赤
 4. トゥルーヴァインバ 付ダ 付ミック・レッド 2015 《特別価格》 480 920 1320
アメリカ・カリフォルニア州メンドシーノ産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥5,698
使用品種：シラー75%、カベルネソーヴィニヨン 15%、プティシラー10%
☞メンドシーノはブドウ畑に限らず、全米で最も有機栽培の多いエリア。“自然派”という言葉が生まれる前から自然が当たり前の産地で生まれたこのワインは、今までの有機ワインの概念を超える濃厚な味わい!
- まだあるよ! 飲んでみてねワイン達
5. カミーユ・ド・ラブリ・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”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。
 6. 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「アルサック」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
 7. 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!

Vin Nouveau 2024

2024 NOUVEAU WINE *なくなり次第終了	S	M	L
	40cc	80cc	120cc
A. 御殿場高原ワイン・静岡シャルドネヌーヴォー2024	520	980	1390
日本・御殿場市産/ すっきり辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,400/店頭販売価格は¥3,080 使用品種：シャルドネ 100%			
【静岡県にある注目のワイナリー「御殿場高原ワイン」さんの本格シャルドネ樽熟成ヌーヴォー。レモン・ライム・パイナップルのような香りと豊かなフルーツの味わいがたっぷり詰まった1本に仕上がりました。】			
B. カラブリア・ピノノワール・ヌーヴォー2024	400	740	1050
オーストラリア産/ すっきり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥3,498/店頭販売価格は¥2,068 使用品種：ピノノワール 100%			
【オーストラリア人気生産者カラブリアが日本限定で醸造した新作ヌーヴォー。ピュアな果実味と洗練された酸味、優しく残る後味の良いバランスはついつい飲みすぎてしまう美味しさ！和食にも合わせやすい赤】			
C. ボジョレーの騎士・ヴァン・ジュ・ヌーヴォー 2024 《特別価格》	500	1000	1500
フランス・ボジョレー地方産/ ややコクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥5,258/店頭販売価格は¥3,938 使用品種：ガメイ 100% (一部、グランクラ使用)			
【「今年も期待してください！果実味溢れる味わいになりそうです」と自信たっぷりのメッセージが生産者ギヨから届きました。毎年、常識を超える味わいで多くのファンがいるロングセラー大人気にヌーヴォー！】			
D. ボジョレーの騎士・ヴァン・ジュ・ヌーヴォー・グランクラ 2024 《特別価格》	600	1200	1800
フランス・ボジョレー地方産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥7,370 使用品種：ガメイ 100% (グランクラ)			
【グランクラは樹齢110年を超える古木の畑で、ギヨさんが所有している最高ランクの自社畑。そこから生み出されるブドウは力強く、凝縮した果実味と深みのある味わい。ワンランク上のプレミアムヌーヴォー！】			

* 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)

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ーノ 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

Ⓜ 牡蠣とほうれん草のグラタン ¥700

Ⓜ キクラゲと豚肉の卵炒め ¥450

Ⓜ ローストポーク ¥700

Ⓜ ハツとキノコのバルサミコ炒め ¥600

Ⓜ パテドカンパーニュ ¥650

Ⓜ スモークサーモンとお野菜のマリネ ¥600

Ⓜ ガツとお豆のトマト煮込み ¥600

Ⓜ ジャーマンポテト ¥550

Ⓜ エビとイカのアンチョビマヨ ¥650

Ⓜ ヤンニョムチキン ¥600

Ⓜ エビチリ ¥550

* 数に限りがございますのでご了承ください。