

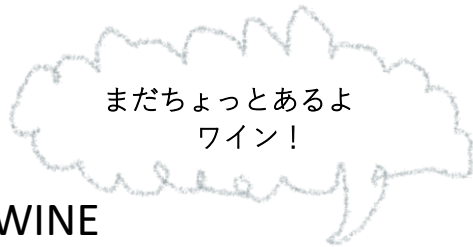
TEXAS

MENU 2024/11/29-

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. パラウ・カバ・ロサード 《特別価格》 880 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 ¥3,168 使用品種：ガルナッチャ 45%、ピノノワール 35%、トレパット 20% ☞当店の大人気スパークリング“パラウ”のロゼバージョンが久々に入荷しました！ベリー系の果実味にキレのある酸味がバランス良く、キメ細かいクリーミーな泡立ちが楽しめます。美しいロゼ色も魅力的！			
2. グールガゾー・シャルドネ樽熟成 2022 400 750 1050 フランス・ラングドック地方産/ コクあり辛口○白ワイン/ 1bottle ¥3,498 使用品種：シャルドネ 100% ☞南仏ラングドック地方のミネルヴォワ地区で他の生産者に先がけてシラーやヴィオニエの栽培をはじめたパイオニア的生产者のつくる王道シャルドネ。輸入して30年以上たった今でも多くのファンを持つ白			
3. ナイヴ・ヴィコ・リビエラ・ヴェンターヴェ・フェランギーナ 2022 500 950 1350 イタリア・カンパーニア州産/ まろやか辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,290 使用品種：フェランギーナ 100% ☞国際的な醸造学者マリオと食品科学者のロベルタにより設立。カシスとパッションフルーツの芳醇な香り、果実味たっぷりの飲み口で、味わいはドライでバランスよし！南イタリアへの想いが詰まった白			
4. クレスマン・サンテミリオン 2020 550 1050 1500 フランス・ボルドー地方産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,730 使用品種：メルロ、カベルネフラン ☞粘土石灰質土壌より生み出される模倣的なサンテミリオン。赤系果実やスマイルを想わせる上質で魅力的なアロマが香ります。果実の濃縮感があり、滑らかなタンニンが豊富。気品がありデリケートな味わい			
5. ウィリアムクリス・スケルトンキー2021 《特別価格》 550 1100 1650 アメリカ・テキサス州産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥6,820 使用品種：カベルネソーヴィニオン 78%、マルベック 12%、タナ 10% ☞ストベリーやブラックリーのジャムを思い起こす熟した果実の香り。ミントクッキー等も想像させ、果実味のギュッと詰まったフルボディのワインですが、森林のような清々しさも感じられます。タラスの品評会でプラチナメダルを獲得の赤			
6. アキタニア・カルメネール 2023 480 900 1280 チリ・マイボヴァレー産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,070 使用品種：シラー75%、カベルネソーヴィニオン 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			

* 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. カラブリア・ピノノワール・ヌーヴォー2024 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]	400	740	1050
8. オリヤメンディ・クリアンサ 2018 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]	480	920	1320
9. ドメーヌ・シャテルス・ボジョレールージュ 2023 フランス・ボジョレ地方産/ 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]	540	1030	1460

* 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
- 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) ¥450
- Ⓟ 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)
- Ⓜ タラのマリネ ¥600
- Ⓜ イカ墨パスタ ¥600
- Ⓜ ローストポーク ¥700
- Ⓜ 砂肝とキノコのソテー ¥600
- Ⓜ パテドカンパーニュ ¥650
- Ⓜ お持ち帰り用のパテ ¥600
- Ⓜ エビとイカのアンチョビマヨ ¥650
- Ⓜ エビチリ ¥550
- Ⓜ 豚なんこつのトマト煮 ¥600
- Ⓜ ローストチキンのマカロニサラダ ¥500
- Ⓜ サツマイモとゴルゴンゾーラとクリームチーズのキッシュ ¥500

* 数に限りがございますのでご了承ください。