

# TEXAS

MENU 2024/12/27

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. ジョセフカタン・クレマン・ダルザス・ブリュット フランス・アルザス地方産/ スッキリ辛口☆スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,938 使用品種：ピノブラン、オーセロワ 《年末年始特別》 850 ☞全仏クレマン協会会長も務め、スパークリングワインに絶対の自信を持つカタン。完熟ブドウの香り高い果実味と熟成からくる豊かでコクのある味わい。手頃にシャンパーニュ級を味わいたい時にお勧め！			
2. デ・アルベルト・マステリオ・デ・パラドス・ルエダ・ベルデホ 2023 スペイン・ルエダ産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥3,520 使用品種：ベルデホ 100% 400 750 1100 ☞美しいイエローの輝き、フレッシュなリンゴや洋ナシのような爽やかな香り、余韻が長く続くのも特徴。フィニッシュにハーブや若草のような乾いた苦味のニュアンスがあります。軽めのお料理と相性抜群な白			
3. ボーグルヴィンヤーズ・シュナンブラン 2023 アメリカ・カリフォルニア州産/ コクあり辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,290 使用品種：シュナンブラン 100% 470 900 1280 ☞アメリカ・ワイン愛好家で知らない人はいないほど大人気ボーグル。このシュナンブランは生産者が初めて植えた記念すべきブドウであり、以来生産者はもちろんボーグルファンにも長く愛されている白			
4. 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：ジンファンデル 100% 480 920 1320 ☞ブドウの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			
5. カミーユ・ド・ラブリー 2020 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% 520 980 1390 ☞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			
6. パワーズ・シラー 2019 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：シラー 90%、マルベック 10% 530 1000 1430 ☞プラム、クワガリのアロマとハーブの香りが混ざりあい、味わいが広がるにつれて熟したラズベリー、ザクザク、フェンネルやココアの香りが表れます。しっかりとした味わいの骨格に繊細な渋み、長く続く余韻。老舗ワイナリー人気の赤			

\* 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. 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%

フルボディで力強く、ブラックベリー、熟した赤い果実。ダークチョコレートの香りが層を成し、イチジク、ココア、黒コショウのニュアンスが口に広がります。複雑な味わい、長い余韻を楽しめる赤ワイン

8. レイニャック赤ラベル 2020 《特価》 550 1100 1650

フランス・ボルドー地方産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥5,170  
 使用品種：メルロ 70%、カベルネソーヴィニヨン 25%、カベルネフラン 5%

ボルドーの革命的生産者レイニャックから日本限定赤ラベルが入荷！樽の複雑な香りと滑らかな渋味。溢れる果実味のバランスが素晴らしい濃厚な赤ワイン。レイニャックファン＆ボルドーファンも納得の赤

9. 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：チャレット、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、まさに喉の渇きを潤す・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ーノ 18ヶ月熟成 ¥550
- Ⓟ プティタプティさんのバケット ¥300 \* +50円でオリーブオイル付 (週末限定)
- Ⓣ GO-NUT 白トリュフナッツ ¥450 (店頭販売価格¥1,188)
- ⓕ ふかくらさん海つぼの酒醤油漬煮 ¥570 (店頭販売価格¥1,500) \* 常温保存可 & 無添加
- Ⓢ ローストチキン ¥650 Ⓢ 牡蠣のグラタン ¥700
- Ⓢ エビチリ ¥550 Ⓢ ほうれん草と小エビのナムル ¥450
- Ⓢ パテドカンパーニュ ¥650 Ⓢ サーモンのソテー ¥650
- Ⓢ ポークソテー ¥750 Ⓢ エビと帆立のアンチョビマヨ ¥700
- Ⓢ ローストビーフ ¥900 Ⓢ ジャーマンポテト ¥500



横浜・ドイツ料理店ブーシェルのお惣菜が入荷しました！  
 《店内でも召し上がれます！ +220円》

\* 数に限りがございますのでご了承ください。