

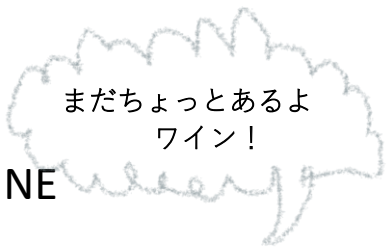
TEXAS

MENU 2025/01/10

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. リエトヴァレイ・ジョンB・ブリュット・シャルドネ 《特別価格》 850 南アフリカ・ロバートソン地区産/ ややスッキリ辛口☆スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,938 使用品種：シャルドネ 100% [収穫したブドウを压榨せず、自然に流れ出す果汁のみを使用し、旨味を余すところなく抽出している為 柑橘系の爽やかな香りにあふれ後味はフレッシュ！1864年創業・歴史あるワイナリーの人気ワインです]			
2. ヴィーニュ・ルラック・コート・デュ・タルヌ 2021 400 750 1100 フランス・南西地方産/ まろやか辛口○白ワイン/ 1bottle ¥3,520 使用品種：コロムバル 60%、ソーヴィニヨンブラン 40% [地元のカフェやピストロで大人気！地元での消費が95%という“地ワイン”を提供する生産者。中でも このワインはベトナム航空国際線で採用されている白。魚介系やスパイシーなアジア料理にも相性抜群！]			
3. カミーユ・ド・ラブリ・シャルドネ 2021 540 1030 1450 フランス・ラングドック＝ルーション産/ コクあり辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,620 使用品種：シャルドネ 100% [サンテミリオンのプ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コスパ大の南仏産シャルドネ。]			
4. ボーグルヴィンヤーズ・ピノノワール 2022 500 950 1350 アメリカ・カリフォルニア州産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,290 使用品種：ピノノワール [熟したチェリーとラズベリーの魅力的な香りを放ち、ほのかなスパイスのニュアンスと森林の大地の エッセンスが感じられます。樽熟成による穏やかなバニラとクローヴのかすかなニュアンスが心地良い赤]			
5. ディ・ジョバンナ・ジョルビーノ・ロッソ 2020 400 750 1100 イタリア・シチリア州産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥3,498 使用品種：シラー70%、ネロダヴォラ15%、メルロ15% [シチリアの地場品種ネロダヴォラを巧みにブレンド。紫がかったルビー色。バラや黒系果実、紅茶のよ うな香りもあり複雑。果実味がストレートに楽しめ、酸味は穏やかに感じられ全体的に親しみやすい味わい]			
6. ガルソン・タナ・レセルバ 2022 540 1030 1450 ウルグアイ・マ尔多ナド県産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,598 使用品種：タナ 100% [ウルグアイを代表する品種「タナ」を世界レベルに引き上げたのがガルソン！こだわり抜いたその味わい はプラムやラズベリーのような果実の豊かな風味に溢れ、濃厚な味わいとミネラル感があるしっかりした赤]			

* 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. カンファーガール・リースリング 2023 500 950 1350

アメリカ・ワシントン州産/ アロマティックな辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,290
 使用品種：リースリング 100%

☞映画「キルビル」の格闘シーンを見ていた時に頭に思い浮かんだのがこのワイン。ユニークな辛口のリースリングは味では格闘することなく、もっともっと飲みたいと思わせるフレーバー！アジア料理に◎

8. シャトー・レゾリュエー・赤ラベル 2021 450 850 1150

フランス・ラングドック地方産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥3,718 *冷やしています。
 使用品種：カリニャン 45%、グルナッシュ 40%、シラー 15%

☞まだ日本では無名産地として評価が低かった南フランス産ワインを一躍有名にしたワインといっても過言ではない輸入から今日まで30年以上ロングセラーの赤ワイン。親しみやすく味わい深いワインです

9. ストーンヘッジ・メリタージュ 2020 540 1000 1450

アメリカ・カリフォルニア産/ ややコクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,598
 使用品種：カベルネソーヴィニオン、メルロ、シラー、プティヴェルド、マルベック

☞一口飲んだ瞬間に、これはナパのメリタージュを超えている！と驚愕を受けたたまらない果実味。一部ナパ産のブドウを使用しながらも、モンレーなど複数エリアのブドウを使用することで複雑な味わいに！

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：チャレロ、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

Ⓢ ほうれん草と小エビのナムル ¥450 Ⓢ 牡蠣のグラタン ¥700

Ⓢ タラの南蛮漬け ¥600 Ⓢ エビとイカのアンチョビマヨ ¥700

Ⓢ 牛肉のトマト煮 ¥650 Ⓢ ジャガイモのアンチョビベーコン ¥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。