

# TEXAS

MENU 2025/01/17

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. リッチランド・スパークリング			《特別価格》 850
オーストラリア・ニューサウスウェールズ産/ 芳醇スッキリ辛口☆スパークリングワイン/ 1bottle ¥3,168 使用品種：シャルドネ、ピノノワール			
☞トロピカルフルーツのような華やかな香りを持ち、シャルドネのフレッシュさとピノノワールの旨味が調和したふくよかで親しみやすい味わいのスパークリングワイン			
2. コルテ・ピノグリージョ 2023	350	650	950
イタリア・ヴェネト州産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥3,058 使用品種：ピノグリージョ 100%			
☞元々ブドウ栽培農家でしたが1968年よりワイン造りをスタート。ブドウの品質に定評があり、今では多くのレストランにオンリストされており、地元で愛されているワイン。フレッシュな辛口好きにお勧め			
3. ガルソン・ヴィオニエ 2023	470	890	1270
ウルグアイ・マルドナド県産/芳醇なスッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,048 使用品種：ヴィオニエ 90%、シャルドネ 10%			
☞ウルグアイを代表する生産者ガルソン。このワインは白い花・青リンゴ・白桃の香りが複雑に絡み合いドライアプリコットの風味から来るコクとミネラル感が与えるキレのバランスが取れた味わいの白ワイン			
4. ガルダッチョ・クリアンサ・ナバーラ 2022	470	890	1270
スペイン・ナバーラ産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,070 使用品種：カベルネソーヴィニヨン 50%、テンプラニーリョ 50%			
☞濃いルビー色、チェリーの力強いアロマにウッドスモーク、バニラ、スパイスの香りが重なり、完熟した甘みあるフレッシュな味わい。渋味も柔らかく心地よい果実味に溢れた余韻を感じられることでしょう			
5. ヒル&ブレード・ジンファンデル 2018	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：ジンファンデル 100%			
☞甘さを感じさせないフルーティーさ、はっきりした骨格、キメ細かい渋味と繊細な酸味、ほのかなオークの風味が味わいをより魅力的に演出していますが、このワインの良さは力強さと際立った果実味にあります			
6. 96ポイント・ロダイ 2021		《特別価格》 550	1100 1650
アメリカ・カリフォルニア州産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥5,170 使用品種：カベルネソーヴィニヨン 95%、プティヴェルド 4%、タナ 1%			
☞96ポイントは皆が美味しいと認めるに値する96点、パーフェクトの100点では無いが高得点であることは間違い無いという自信のワインへの評価をそのままワイン名にしたユニークなワイン。お試しあれ!			

\* 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。

8. 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

9. ガルソン・タナ・レセルバ 2022 540 1030 1450

ウルグアイ・マルドナド県産/ 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

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

Ⓢ パテドカンパーニュ ¥650

Ⓢ 鹿肉のシチュー ¥750

Ⓢ ローストチキン ¥650

Ⓢ シシャモのオイル蒸し ¥550

Ⓢ 鹿肉の竜田揚げ ¥550

Ⓢ 赤かぶのピクルス ¥550



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。