

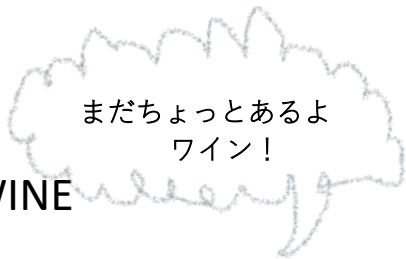
# TEXAS

MENU 2025/02/14

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. リッチランド・スパークリング <span style="float: right;">《特別価格》 850</span> オーストラリア・ニューサウスウェールズ産/ 芳醇な辛口☆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 ☞ 3世代に渡って量よりも質を重視したワイン造りを続けるカラブリア家。このワインはトロピカルフルーツのような華やかな香りを持ち、2種類のブドウの旨味が存分に感じられます。人気スパークリング			
2. エー・ディー・エヌ・ソワソンキャトル <span style="float: right;">《特別価格》 450 900 1350</span> フランス・南西地方産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,290 使用品種：グロマンサン 100% ☞ピレネー山脈とバスク地方を背景に、HVE 認証を取得している高い品質のワイン。エキゾチックなフルーツをレモンの香り。まろやかな口当たりとフレッシュで爽やかな後味。気取らず楽しめる地ワイン。			
3. ドメーヌ・ジボー・ソーヴィニヨンブラン 2022 <span style="float: right;">480 920 1300</span> フランス・ロワール地方産/ ややまろやか辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,158 使用品種：ソーヴィニヨンブラン 100% ☞村一番とも言われる遅摘み収穫で出来た完熟ブドウを使用しています。白桃やアプリコットを想わせる濃密な果実味と柔らかな酸が調和した味わいは、しっかりとした酸味が特徴の SB の印象を変えてくれるかも。			
4. ディ・ジョバンナ・ジョルビーノ・ロッソ 2020 <span style="float: right;">400 750 1100</span> イタリア・シチリア産/ 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% ☞国際品種にシチリアの地場品種ネロダヴォラを巧みにブレンド。紫がかかったルビー色、バラや黒系の果実、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、全体的にまろやかで飲みやすい味わい			
5. ボーグルヴィンヤーズ・オールドヴァイン・ジンファンデル 2021 <span style="float: right;">500 950 1350</span> 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% ☞ジンファンデルの銘醸地ロダイとアマドールにある樹齢 40-60 年のブドウを使用。鮮やかで完熟した魅力的なこのワインは濃密な果実味・複雑なハーブ香・味わいの見事な骨格。THE 正統派ジンファンデル			
6. キャノンボール・メルロ 2022 <span style="float: right;">580 1100 1570</span> アメリカ・カリフォルニア州産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,950 使用品種：メルロ 100% ☞赤く熟したフルーツの果実味・まろやかな口当たり・柔らかくしなやかな渋みと洗練された味わい。“ワインも人生も楽しむためにある”というキャノンボールの想いが詰まった上質なメルロの旨味が堪能できる赤			

\* 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)



まだちょっとあるよ  
ワイン!

WINE

S  
40cc

M  
80cc

L  
120cc

7. パワーズ・リースリング 2022 《特別価格》 480 960 1440

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 ¥4,510  
使用品種：リースリング 100%

☞このリースリングはグラスから青リンゴとキウイの香りが広がります。アプリコットとメロンの香りに爽やかな酸味と心地よい甘さが加わり、ついつい飲んでしまう美味しさ！人気生産者 POWERS の新商品

8. “トレ”トレッピアーノ・ダブルツォ 2023 520 970 1390

イタリア・アブルッツォ州産/ ややまるやか辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,400  
使用品種：トレッピアーノ 100%

☞トレッピアーノの持つフレッシュな果実味とミネラル感に樽熟成による複雑な風味が加わり、香りの余韻が長く続きます。スッキリとしつつも奥行きのある味わいを楽しめるため、様々な料理との相性も抜群！

9. 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薦め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！

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：¥1540 / Lサイズ：¥2310)

○ドライトマトのオイル漬け ¥350

○生ハム (トレベス村ハモンセラーノ 18ヶ月熟成) ¥550

① 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)

② パテドカンパーニュ ¥650

③ ほうれん草の小エビのナムル ¥450

④ 牡蠣のオイル漬け ¥650

⑤ 牡蠣のグラタン ¥750

⑥ ヤリイカのマリネ ¥550

⑦ 豚肉のロースト ¥700

⑧ トルティーヤ ¥650

⑨ インソップ ¥600

⑩ キノコと豚タンのクリーム炒め ¥650

\* 数に限りがございますのでご了承ください。