

TEXAS

MENU 2025/02/21

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%			
☞当店人気 NO.1 スパークリングを造る生産者モンマルサルが造るバリュールカバです。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. フィリップ・ブシャール・シャブリ 2023 《特別価格》 550 1100 1650			
フランス・ブルゴーニュ地方産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥5,500 使用品種：シャルドネ 100%			
☞白い果実や花束を想わせる複雑なアロマ。レモンやグレープフルーツ、熟した青リンゴなど完熟した果実の風味。キリメンジャンに由来するミネラルとキレのある酸、芳香な果実味のバランスが良い白			
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. ジヴォーダン・コート・デュ・ローヌ・エリーズ 2022 470 900 1280			
フランス・ローヌ地方産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,070 使用品種：グルナッシュ主体、シラー			
☞AOP コートデュローヌながら、非常に丁寧な栽培と醸造により、滑らかでエレガントなスタイルのローヌワインを表現。3つ星レストランでも採用されるなど評価も高く、フランス新進気鋭の注目の生産者。			
5. カンパニョーラ・レ・ビネ・ヴァルポリツェッラ・クラシコ 2022 470 900 1280			
イタリア・ヴェネト州産/ ややコクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,070 使用品種：コルヴィーナ・ヴェロネーゼ 60%、ロンディネッラ 35%、モリナーラ 5%			
☞カシスの濃縮感、なめらかな口当たりのメディアムボディの赤ワイン。ヴァルポリツェッラの中でもより選ばれた畑 ディプラーノからの限定品。1886年以來5代にわたり家族経営の老舗ワイナリー			
6. トロ・ガジオーロ・モンテプルチアーノ・ダブルツォ・リゼルヴァ 2019 《特価》 600 1200 1800			
イタリア・アブルツォ州産/ コクあり辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥6,270 使用品種：モンテプルチアーノ 100%			
☞最も条件の良いトロ村の標高 150mに広がる畑の厳選ブドウを完熟を待って収穫、長期熟成。ダークベリーやカカオやタバコ、チョコのアロマ。濃厚ながら美しい酸とストラクチャーのバランスが見事な赤			

* 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. ドメヌ・ジボー・ソーヴィニヨンブラン 2022 480 920 1300

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。

8. 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 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%

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

9. キャノンボール・メルロ 2022 580 1100 1570

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”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

10. 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：チャレッコ、マカベオ、パレリヤーダ

☆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)

Ⓞ パテドカンパーニュ ¥650

Ⓞ ほうれん草の小エビのナムル ¥450

Ⓞ ミートボール ¥600

Ⓞ 牡蠣のグラタン ¥750

Ⓞ ローストビーフ ¥950

Ⓞ 豚肉のロースト ¥700

Ⓞ ジャガベーコン ¥500

Ⓞ インソップ ¥600

* 数に限りがございますのでご了承ください。