

# TEXAS

MENU 2025/02/28

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. プンティ・フェレル・スパークリング・パイス			《特別価格》 850
チリ・マウレヴァレー産/ スッキリ辛口・ロゼスパークリングワイン/ 1bottle ¥3,388 使用品種：パイス 100%			
☞チリワインの原点ブドウ品種“パイス”を使用したとっても珍しいスパークリングワイン。フレッシュな赤い果実の風味、フルーティーで飲みやすく後味も爽やか。チリワインの魅力を知るなら是非お試しを！			
2. サンタマリア：ファランギーナ	480	920	1300
イタリア・プーリア州産/ ややまろやか辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,158 使用品種：ファランギーナ 100%			
☞レモンやグレープフルーツの柑橘系を感じ、フローラルで華やかなアロマが特徴です。果実味と酸味のバランスが良く、上品な味わい。南イタリアの土着品種フェランギーナの魅力が詰まった白ワインです			
3. 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%			
☞地元のカフェやビストロで大人気！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！			
4. カミーユ・ド・ラブリ 2020	520	980	1390
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%			
☞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			
5. ビスタルバ・ムンド・チキート・マルベック 2023	400	750	1100
アルゼンチン・メンドーサ産/ ややコクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥3,498 使用品種：マルベック 100%			
☞アルゼンチンワインのパイオニアとして知られる生産者ビスタルバの限定入荷ワイン。ブドウのストリートな果実味を感じられ、本来の旨味をしっかりと表現された赤。優しい口当たりで、特に肉料理と相性◎			
6. パワーズ・マルベック 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：マルベック 100%			
☞ラズベリー・プラム・クロスグリ・チェリーや僅かになめし皮のアロマを感じます。上質なオークのタッチと共に、柔らかくシルキーな味わいで長い余韻とリッチでバランスの取れた口当たりが印象的な赤です			

\* 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)

まだちょっとあるよ  
ワイン!

WINE

S

40cc

M

80cc

L

120cc

7. ナイヴ・ヴァイコリビエラ・ヴァンターヴェ・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

8. 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。

9. トッロ・ガジオーロ・モンテプルチャー・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：モンテプルチャーノ 100%

☞最も条件の良いトッロ村の標高 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

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、まさに喉の渴きを潤す・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 (土日限定)

Ⓜ ローストチキン ¥650

Ⓜ グリーンカレー ¥650

Ⓜ パテドカンパーニュ ¥650

Ⓜ ほうれん草の小エビのナムル ¥450

Ⓜ トルティーヤ ¥650

Ⓜ 牡蠣のグラタン ¥750

Ⓜ 牛スジのシチュー ¥650

Ⓜ ガレット ¥450

Ⓜ イカスミのショートパスタ ¥600

Ⓜ エビとイカのアンチョビマヨ ¥650

\* 数に限りがございますのでご了承ください。