

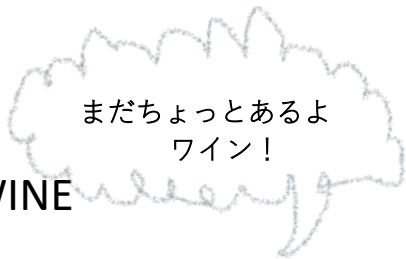
TEXAS

MENU 2025/03/07

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. ジョセフ・カタン・クレマン・ダルザス・ブリュット フランス・アルザス地方産/ 芳醇な辛口・スパークリングワイン/ 1bottle ¥4,158 使用品種：ピノブラン、オーセロワ 《特別価格》 1100 ☞全仏クレマン協会会長も務め、スパークリングワインに絶対の自信を持つ生産者カタン。完熟ブドウの香り高い果実味と、熟成からくる豊かなコクのある味わい。手軽にシャンパーニュ級を味わいたい時に！			
2. ワインハウス・ビファー・ダンデスハイム・パラディガルドン・リースリング ドイツ・ファルツ地方産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,180 使用品種：リースリング 100% 480 920 1300 ☞特に優れたリースリングが産出されることで知られる、ダンデスハイムにある一級畑パラディガルドンのブドウを使用。軽快な酸味と豊かな果実味で食事との相性抜群。日本人の女性醸造家が活躍する醸造所			
3. カミーユ・ド・ラブリ・シャルドネ 2022 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% 540 1030 1450 ☞サンテミリオンのブ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. オリヤメンディ・クリアンサ 2018 スペイン・リオハ産/ まろやか辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,180 使用品種：テンプラニーリョ 100% 480 920 1320 ☞ブドウに質の良さがストレートに表現された優美なワインは、ミシュラン3つ星「アルサク」をはじめ、スペイン全土で1000店舗以上のレストランで採用されているプロがお墨付きのじっくり美味しい赤			
5. テッレ・デル・マルケサート・イネディート 2021 《特価》 500 1000 1500 イタリア・トスカーナ州産/ コクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,598 使用品種：メルロ 50%、シラー50% ☞ボルドータイプのワイン「スーパータスカン」を産することで世界的に有名なボルゲリ村にある生産者。このワインは元々レストラン向けにつくっている限定ワインでしたが、ワイン愛好家の支持を受け再輸入			
5. ヒル&ブレード・ジンファンデル 2018 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% 500 950 1350 ☞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			

* 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・リベラ・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. カミュー・ド・ラブリー 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

9. 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。上質なオークのタツチと共に、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

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 (土日限定)

Ⓟ ベアーズキッチンさん特製キッシュ ¥550

○エスカルゴ・ア・ラ・ブルゴーニュ ¥750 *注文から提供まで約15分いただきます。

Ⓞ パテドカンパーニュ ¥650

Ⓞ ほうれん草の小エビのナムル ¥450

Ⓞ ローストチキン ¥650

Ⓞ 牡蠣のグラタン ¥750

Ⓞ ジャがいものガレット ¥450

Ⓞ ガツのトマト煮 ¥550

Ⓞ 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。