

# TEXAS

MENU 2025/03/14

WINE	S 40cc	M 80cc	L 120cc
1. プンティ・フェレール・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. コローニョレ・トスカーナ・ビアンコ 2023	490	920	1320
イタリア・トスカーナ州産/ スッキリ辛口○白ワイン/ 1bottle ¥4,180 使用品種：シャルドネ 100%			
☞青リンゴ、グレープフルーツ、パイナップルの心地よい香りがあり、アロマティックで凝縮されたフルーティーな香りと味わいはブルゴーニュの上質な白ワインを彷彿させます。隠れた銘品の白ワイン！			
3. デイジー・オレンジワイン 2023		《特別価格》 500	1000 1500
アメリカ・ワシントン州産/ ややまろやか辛口○ロゼワイン/ 1bottle ¥4,840 使用品種：シャルドネ 58%、ヴィオニエ 15%、ソーヴィニヨンブラン 15%、ピノグリ 12%			
☞オレンジピール・ドライアプリコット・白桃・ローストナッツ・ジンジャー・ストロベリー等の複雑な香り。味わいはふくよかでリッチな余韻。ピーラーファミリーの完全アメリカ産のオリジナルオレンジワイン！			
4. ソーコルブ ロッサ・エヴ オリュション・ビッグ・タイム・レッド 2022	490	920	1320
アメリカ・オレゴン州産/ まろやか辛口 ●赤ワイン/ 1bottle ¥4,180 使用品種：シラー、ピノノワール、マルベック、モンテプルチアーノと少量のエヴォリュションホワイト			
☞あなたが食通でも、グリルマスターでも、ワイン愛好家でも、このワインはあなたのためのワインです！グリル料理は何でも合います！好きな食べ物や好きな人・自分時間に是非このワインをお楽しみください！			
5. シャトー・セルナン・カオール・ルージュ 2020	450	850	1250
フランス・南西地方産/ まろやか辛口・赤ワイン/ 1bottle ¥3,850 使用品種：マルベック 80%、メルロ 20%			
☞“普段飲みのワインで究極のワインを目指したい”という生産者の言葉通り、果実の厚みもあり、完熟したタンニンはこなれて滑らか！収量を抑えて丁寧な栽培により、フルーティーでチャームな地ワインです			
6. マクラーレンヴェイル・シラーズ 2020	580	1050	1570
オーストラリア・ニューサウスウェールズ州産/ ややコクあり辛口●赤ワイン/ 1bottle ¥4,950 使用品種：ジンファンデル 100%			
☞銘醸地マクラーレン・ヴェイルのシラーズ。白コショウなどのスパイスやシダーウッドを伴う、いかにもオーストラリアワインらしく肉厚なボディ。フレンチオークとアメリカンオークの樽で20カ月熟成			

\* 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. カミーユ・ド・ラブリ・シャルドネ 2022

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. 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。まる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. 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

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)

○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

Ⓜ ローストポーク ¥650

Ⓜ シーフードグラタン ¥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

Ⓜ ヤンニョムチキン ¥600

Ⓜ サーモンのクリーム煮 ¥600

Ⓜ きのこと牛肉の赤ワイン炒め ¥650

\* 数に限りがございますのでご了承ください。