



# HIKIFUNE TABLE

## Wine List

### Sparkling

1. バルディビエソ・ブリュット Valdivieso Brut チリ ※ シャルドネ、ピノ・ノワール	辛口	3,500yen 2,000yen ※ ハーフボトル ※ 前菜盛り合わせ・フライ料理
2. デュック・ド・パリ・ブリュット Duc de Paris Brut フランス ※ ユニ・ブラン	辛口	3,000yen ※ カルパッチョ・魚介前菜
3. ガンチア・ブリュット Gancia Brut Spumante イタリア ※ トレッピアーノ	辛口	3,000yen ※ 白身魚フライ・オムレツ
4. サンテロ・天使のアスティ Santero Asti Degli Angeli イタリア ※ モスカート	甘口	3,500yen ※ デザート・フルーツ
5. バルディビエソ・ブリュット・ロゼ Valdivieso Brut Rosé チリ ※ ピノ・ノワール	辛口	3,500yen ※ 生ハム・軽い前菜
6. エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ロゼ Espas of Limari Sparkling Rosé チリ ※ シラー	辛口	3,500yen ※ ローストチキン・前菜盛り
7. サンテロ・ピノ・ロゼ Santero Pinot Rosé イタリア ※ ピノ・ノワール	辛口	3,500yen ※ 生ハムサラダ・冷製前菜
8. ポール・ダンジャン・エ・フィス・キュヴェ・ジャン・バティスト Paul Danguin et Fils Cuvée Jean-Baptiste フランス ※ ピノ・ノワール	辛口	12,000yen ※ 牡蠣・魚介前菜
9. ブリュット・ダンジャン・フェイ Danguin Fays Brut フランス ※ ピノ・ノワール	辛口	12,000yen ※ 白身魚ソテー・前菜

### White

タヴェルネッロ・ピアンコ Tavernello Vino Bianco イタリア ※ トレッピアーノ	やや辛口	2,800yen ※ サラダ・前菜
10. チリンギート・コベ・シャルドネ Chiringuito Cove Chardonnay チリ ※ シャルドネ	辛口	2,800yen ※ 白身魚グリル・チキンソテー
11. 蒼龍・シトラスセント・甲州 Soryu Citrus Scent Koshu 日本(山梨) ※ 甲州	やや辛口	4,000yen ※ 白身魚のムニエル・冷製前菜
12. フェウド・アランチョ・グリッロ Feudo Arancio Grillo イタリア ※ グリッロ	辛口	3,500yen ※ 魚介マリネ・シーフード・ピスタ
13. モンテス・クラシック・シリーズ・シャルドネ Montes Classic Series Chardonnay チリ ※ シャルドネ	辛口	3,500yen ※ 鶏肉料理、クリーム系
14. ホブノブ・シャルドネ Hob Nob Chardonnay フランス ※ シャルドネ	辛口	3,500yen ※ グラタン・白身肉料理
15. エルサ・ピアンキ・シャルドネ Elsa Bianchi Chardonnay アルゼンチン ※ シャルドネ	辛口	4,000yen ※ チーズ・鶏料理
16. ムートン・カデ・ブラン Mouton Cadet Blanc フランス ※ セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	4,000yen ※ 魚介サラダ・前菜
17. カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・シャルドネ Casa del Cerro Reserva Chardonnay チリ ※ シャルドネ	辛口	4,500yen ※ 白身魚グリル・塩系料理
18. カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・ソーヴィニヨンブラン Casa del Cerro Reserva Sauvignon Blanc チリ ※ ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	4,500yen ※ サラダ・魚介前菜

19. ロス・ヴァスコス・ソーヴィニヨンブラン Los Vascos Sauvignon Blanc チリ ※ ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	4,500yen ※ サラダ・魚介前菜
20. バロン・ド・レスタック・ボルドー・ブラン Baron de Lestac Bordeaux Blanc フランス ※ セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	4,000yen ※ 軽い肉料理・前菜
21. エルサ・ピアンキ・トロントス Elsa Bianchi Torrontés アルゼンチン ※ トロントス	やや辛口	4,000yen ※ ハーブチキン・前菜
22. ローガン・ウィマラー・リースリング Logan Weemala Riesling オーストラリア ※ リースリング	辛口	4,500yen ※ 白身魚のフリット・クリーム系
23. マジア・J・ソーヴィニヨン・ブラン Masia J Sauvignon Blanc スペイン ※ ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	3,500yen ※ 魚介前菜・冷菜

### Red

タヴェルネッロ・ロツソ Tavernello Vino Rosso イタリア ※ サンジョヴェーゼ	ライトボディ	2,800yen ※ ミートソース・軽い煮込み
24. チリンギート・コベ・カベルネ・ソーヴィニヨン Chiringuito Cove Cabernet Sauvignon チリ ※ カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	2,800yen ※ ステーキ・グリルビーフ
25. マジア・J・テンブラニリーヨ Masia J. Tempranillo スペイン ※ テンブラニリーヨ	ミディアムボディ	3,500yen ※ ラム、トマト系料理、グリル肉料理
26. 25. マジア・J・メルロ Masia J. Merlot スペイン ※ メルロ	ミディアムボディ	3,500yen ※ 赤身肉
27. 蒼龍・オーク・ルージュ Soryu Oak Rouge 日本(山梨) ※ マスカット・ベリーA	フルボディ	4,000yen ※ ビーフシチュー・煮込み
28. フェウド・アランチョ・ネロ・ダーヴォラ Feudo Arancio Nero d'Avola イタリア ※ ネロ・ダーヴォラ	ミディアムボディ	3,500yen ※ ローストビーフ
29. 3055・メルロ・プティ・ヴェルド Jean Leon 3055 Merlot Petit Verdot スペイン ※ メルロ、プティ・ヴェルド	ミディアムボディ	5,500yen ※ ハンバーグ・赤身肉
30. ロス・ヴァスコス・カベルネ・ソーヴィニヨン Los Vascos Cabernet Sauvignon チリ ※ カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	4,500yen ※ ステーキ・グリル肉
31. バロン・ド・レスタック・ボルドー・ルージュ Baron de Lestac Bordeaux Rouge フランス ※ メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	4,000yen ※ ハンバーグ・煮込み肉
32. バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・ピノ・ノワール Baron Philippe de Rothschild Pinot Noir フランス ※ ピノ・ノワール	ライトボディ	3,500yen ※ 鴨ロース・軽い肉料理
33. モンテス・アルファ・カベルネ・ソーヴィニヨン Montes Alpha Cabernet Sauvignon チリ ※ カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	5,500yen ※ ビーフステーキ・熟成肉
34. リンカーン・エステイト・シラズ Lincoln Estate Shiraz オーストラリア ※ シラー	フルボディ	3,500yen ※ スパイスロースト・ラム肉
35. エルサ・ピアンキ・マルベック Elsa Bianchi Malbec アルゼンチン ※ マルベック	フルボディ	4,000yen ※ グリルビーフ・赤身肉
36. カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン Casa del Cerro Reserva Cabernet Sauvignon チリ ※ カベルネ・ソーヴィニヨン	フルボディ	4,500yen ※ ビーフステーキ・赤身
37. カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・メルロ Casa del Cerro Reserva Merlot チリ ※ メルロ	フルボディ	4,500yen ※ 赤身肉