

# HIKIFUNE TABLE

## Wine List



### Sparkling

1. バルディエソ・ブリュット  
Valdivieso Brut  
チリ シャルドネ、ピノ・ノワール

3,500yen  
ハーフボトル 2,000yen  
辛口 前菜盛り合わせ・フレイ料理

3. ガンチャ・ブリュット  
Gancia Brut Spumante  
イタリア トレビアーノ

3,000yen  
辛口 白身魚フライ・オムレツ

5. バルディエソ・ブリュット・ロゼ  
Valdivieso Brut Rosé  
チリ ピノ・ノワール

3,500yen  
辛口 生ハム・軽い前菜

7. サンテロ・ピノ・ロゼ  
Santero Pinot Rosé  
イタリア ピノ・ノワール

3,500yen  
辛口 生ハムサラダ・冷製前菜

9. ブリュット・ダンジョン・フェイ  
Dandin Raps Brut  
フランス ピノ・ノワール

12,000yen  
辛口 白身魚ソテー・前菜

### White

タヴェルネッコ・ピアンコ  
Taverello Vino Bianco  
イタリア トレビアーノ

2,800yen  
やや辛口 サラダ・前菜

11. 蒼龍・シトラスセント・甲州  
Sonyu Citrus Scent Koshu  
日本(山梨) 甲州

4,000yen  
やや辛口 白身魚のムニエル・冷製前菜

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

3,500yen  
辛口 鶏肉料理・クリーム系

15. エルサ・ビアンキ・シャルドネ  
Elsa Bianchi Chardonnay  
アルゼンチン シャルドネ

4,000yen  
辛口 チーズ・鶏料理

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

4,500yen  
辛口 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

4,500yen  
辛口 サラダ・魚介前菜

### HIKIFUNE TABLE

## Wine List

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 軽い肉料理・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 サラダ・魚介前菜

22. ローガン・ウイマーラ・リースリング  
Logan Weemala Riesling  
オーストラリア リースリング

辛口 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 魚介前菜・冷菜

### Red

タヴェルネッコ・ロッソ  
Taverello Vino Rosso  
イタリア サンジョヴェーゼ

ライトボディ 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 ステーキ・グリルビーフ

25. マジア・J・テンプラニーリョ  
Magia J. Tempranillo  
スペイン テンプラニーリョ

ミディアムボディ ラム・トマト系料理・グリル肉料理

26. 25. マジア・J・メルロ  
Magia J. Merlot  
スペイン メルロ

ミディアムボディ 赤身肉

27. 蒼龍・オーク・ルージュ  
Sonyu Oak Rouge  
日本(山梨) マスカット・ベリーA

フルボディ 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 ローストビーフ

29. 3055・メルロ・ブティ・ヴェルド  
Jean Leon 3055 Merlot Petit Verdot  
スペイン メルロ・ブティ・ヴェルド

ミディアムボディ 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 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 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 鶏ロース・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 ビーフステーキ・熟成肉

34. リンカーン・エステート・シラーズ  
Lincoln Estate Shiraz  
オーストラリア シラーズ

フルボディ スパイスロースト・ラム肉

35. エルサ・ビアンキ・マルベック  
Elsa Bianchi Malbec  
アルゼンチン マルベック

フルボディ 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 Chardonnay  
チリ カベルネ・ソーヴィニヨン

フルボディ ビーフステーキ・赤身肉

37. カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・マルベック  
Casa del Cerro Reserva Malbec  
チリ マルベック

フルボディ 赤身肉