



a y a n a  
CARTE des VINS & 焼酎リスト

表示価格は、サービス料と消費税が含まれております



SPARKLING WINE スパークリングワイン

No. VINTAGE



001 NV **Talento Brut** タレント ブリュット *Glass* ¥2,310  
*Bottle* ¥14,500

産地  イタリア・ロンバルディア 生産者 ベーリ / Peri  
 シャルドネ / Chardonnay  
特徴 熟したリンゴの甘み、レモンピールやアーモンドの苦みにクリスピーな酸が調和  
合う料理 魚介料理全般、揚げ物



002 NV **Cremant de Limoux Closerie des Lys** クレマン ド リムー クロズリーデリ *Glass* ¥2,200  
*Bottle* ¥14,000

産地  フランス・ラングドック 生産者 アルトニャック / Altugnac  
 シャルドネ, シュナンブラン, モーザック, ピノ・ノワール / Chardonnay, Chenin blanc, Mauzac, Pinot noir  
特徴 リンゴや柑橘の豊かなアロマにクリームやブリオッシュのニュアンス 心地よく柑橘が香るドライな余韻  
合う料理 自身魚、フルーツ、クリーム系

003 NV **Sabartes Cava Brut Reserva** サバルテス ブリュット レセルバ *Glass* ¥1,540  
*Bottle* ¥10,000

産地  スペイン・ベネデス 生産者 Sabartes  
 マカベオ, チャレロ, パレリャーダ / Macabeo, Xarello, Parellada  
特徴 スッキリとした酸をよく熟した果実や柑橘系のフルーティーな香りが包む ふくよかさ爽やかさのバランスが抜群  
合う料理 生ハム、オリーブオイル、フレッシュサラダ


004 2022 **MARS Koshu SPARKLING** マルス 甲州スパークリング *Glass* ¥1,650  
*Bottle* ¥9,000


産地  日本・山梨 生産者 本坊酒造  
 甲州 / Koshu  
特徴 甲州ブドウのアロマを存分に引き出した、清涼感のある果実味豊かなスパークリング  
合う料理 ムニエルや白ワイン煮、カルパッチョ

# VIN BLANC 白ワイン

No. VINTAGE

005 2023 **ピノ グリージョ ネコティウム** *Pinot Grigio Nec-Otium* Glass ¥1,760  
Bottle ¥8,400


産地  イタリア・フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア 生産者 ネコティウム / Nec-Otium


 ピノグリージョ / Pinot Grigio

特徴 桃などの丸く厚みのある果実味にフレッシュな酸とミネラルの絶妙なバランスが特徴

合う料理 貝・甲殻類、キノコ類

006 2023 **ロエロ アルネイス** *Roero Arneis* Glass ¥1,760  
Bottle ¥8,400


産地  イタリア・ピエモンテ 生産者 フォンタナフレdda / Fontanafredda


 アルネイス / Arneis

特徴 ピエモンテ州の代表的な白ワインのひとつとして人気の高いアルネイス、優美で繊細な味わいが特徴

合う料理 オイルパスタ

007 2023 **ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエージ クラシコ スペリオレ** *Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore* Glass ¥2,310  
Bottle ¥14,000

産地  イタリア・マルケ 生産者 アンドレア・フェリーチ / Andrea Felici


 ヴェルデッキオ / Verdicchio

特徴 キウイやエルダーフラワー、フレッシュハーブのアロマにいきいきとした果実味とクリアな酸が調和

合う料理 魚介類全般、和食

008 2022 **エミールバイエ リースリング トラディション** *Riesling tradition* Glass ¥2,400  
Bottle ¥14,500


産地  フランス・アルザス 生産者 エミールバイエ / Emile Beyer


 リースリング / Riesling

特徴 熟度の高い果実感とクリスピーな酸をあわせせたふくよかな味わい

合う料理 魚介類、甲殻類全般

009 2022 **サンセール レ バロンヌ ブラン** *Sancerre Les Baronnes Blanc* Glass ¥2,310  
Bottle ¥12,000


産地  フランス・ロワール 生産者 アンリ・ブルジョワ / Henri Bourgeois

 ソーヴィニオン・ブラン / Sauvignon Blanc

特徴 繊細でありながら力強さもあり、ライムやりんご、火打石の香りを持つワイン

合う料理 野菜料理・青魚

010 2023 **シャブリ** *Chablis* Glass ¥2,600  
Bottle ¥15,000

産地  フランス・ブルゴーニュ 生産者 セバスチャンクリストフ / Sebastien Christophe

 シャルドネ / Chardonnay


特徴 柑橘や白い花のアロマ フレッシュかつ柔らかな果実味やキリッとした酸、ミネラル感を楽しめる

合う料理 牡蠣・帆立(貝類)


# VIN BLANC 白ワイン

No. VINTAGE

011 2021 **Bourgogne Aligoté** *ブルゴーニュ アリゴテ* Glass ¥2,200  
Bottle ¥11,000


産地  フランス・ブルゴーニュ

生産者 ドメス・ラリュエ / Dom. Larue


 アリゴテ / Aligoté

特徴 柑橘果実に白い花の爽やかな香り、活き活きとした果実味が楽しめるチャーミングな味わい  
合う料理 魚介料理全般

012 2022 **Viognier** *ヴィオニエ* Glass ¥2,200  
Bottle ¥11,000


産地  フランス・ロース

生産者 ジャンス・ガイヤール / Jeanne Gaillard


 ヴィオニエ / Viognier

特徴 白い花、オレンジピール、ハーブの香りが漂い、経過と共に林檎の蜜や熟したトロピカルフルーツの香りが楽しめる  
合う料理 貝・甲殻類・白身肉

013 2019 **Just b Albariño** *ジャスト ビー アルバリーニョ* Glass ¥1,870  
Bottle ¥8,800


産地  スペイン・リアスバイシャス

生産者 ジャストビーワインズ / Just B wines


 アルバリーニョ / Albariño

特徴 トロピカルフルーツの甘みと柑橘系のフルーティーさが力強く、バランスのとれた味わい  
合う料理 魚介料理全般

014 2023 **Freakshow Chardonnay** *フリークショー シャルドネ* Glass ¥2,090  
Bottle ¥9,000

産地  アメリカ・カリフォルニア


生産者 マイケル・デイビッド・ワイナリー / Michael David Winery

 シャルドネ / Chardonnay


特徴 フレッシュなシトラスに熟したリンゴ、砂糖漬けの洋梨が混ざり合ったようなジュシーな味わい  
合う料理 クリーム系のパスタやスープ

015 2022 **Petit Rose** *プティ ロゼ* Glass ¥1,870  
Bottle ¥8,800

(ロゼ)


産地  ドイツ・ファルツ

生産者 フリードリッヒ・ベッカー / Friedrich Becker

 ドルンフェルダー, ポルトギーザー, ピノ・ノワール / Dornfelder, Blauer Portugieser, Pinot noir

特徴 甘酸っぱい果実味に繊細なミネラル感、とってもしゃべりやすいエレガントなロゼワイン  
合う料理 魚介類・白身肉ソテー

016 2022 **Mylonas Winery Assyrtiko** *ミロナス ワイナリー アシルティコ* Glass ¥1,650  
Bottle ¥6,600

産地  ギリシャ・アッティカ

生産者 ミロナス・ワイナリー / Mylonas Winery



 アシルティコ / Assyrtiko

特徴 ライムを思わせる柑橘系の香りと白い春の花の芳香  
合う料理 魚介料理全般



# VIN BLANC 白ワイン

No. VINTAGE



017 2023 ドッグ ポイント ヴィンヤード ソーヴィニヨン ブラン *Dog Point Vineyard Sauvignon Blanc* Glass ¥2,200  
Bottle ¥11,000

産地  ニュージーランド・マルボロー 生産者 ドッグ・ポイント・ヴィンヤード / Dog Point Vineyard  
 ソーヴィニヨン・ブラン / Sauvignon Blanc  
 特徴 グレープフルーツのような苦味と酸味、少し温度が下がればミネラルやクリアさがしっかり感じられる  
 合う料理 野菜サラダ



018 2022 ヴィパーヴァ シャルドネ ランシエリ *Vipava Chardonnay Lanthieri* Glass ¥1,870  
Bottle ¥8,000

産地  スロヴェニア・ヴィバウスカ・ドリナ 生産者 ヴィパーヴァ 1894d.o.o. / Vipava 1894d.o.o.  
 シャルドネ / Chardonnay  
 特徴 クリーミーな風味とミネラル感。滑らかで長い余韻が特徴  
 合う料理 パスタ、チキン、魚料理、リゾットなど



019 2022 ファンダン デュ ヴァレー レゼルヴ デ ザドミニストラテュール *Fendant du Valais Réserve des Administrateurs* Glass ¥2,310  
Bottle ¥12,000

産地  スイス・ヴァレ 生産者 カーヴ・サン・ピエール / Cave St Pierre  
 シャスラ / Chasselas  
 特徴 フルーツな香り、豊かな酸の中にほのかな苦みも感じられるワイン  
 合う料理 野菜料理・ムール貝



020 2019 グリュナー ヴェルトリーナー プールス *Grüner Veltliner Purus* Glass ¥2,310  
Bottle ¥12,000

産地  オーストリア・カンプタール 生産者 ヴェズリ / Weszeli  
 グリュナー・ヴェルトリーナー / Grüner Veltliner  
 特徴 活き活きとした酸とミネラルが調和するワイン  
 合う料理 カルパッチョ

021 2019 アサラ ヴィンヤード コレクション シュナン ブラン *Asara Vineyard Collection Chenin Blanc* Glass ¥1,430  
Bottle ¥6,000

産地  南アフリカ・西ケープ 生産者 アサラ・ワイン・エステート / Asara Wine Estate  
 シュナン・ブラン / Chenin Blanc  
 特徴 ふくよかで少しオイリーさを感じ、アプリコットや桃などのアロマが複雑に重なる  
 合う料理 魚介料理全般


022 2022 シャトーマルス 白根甲州 シュールリー *Ch.Mars Shirane Koshu -Sur lie-* Glass ¥1,650  
Bottle ¥8,000

産地  日本・鹿児島 生産者 シャトーマルス  
 甲州 / Koshu  
 特徴 シュール・リー製法により甲州種の特性を十分にひきだし、清涼感のある酸味と余韻を持った、味わいのある辛口  
 合う料理 和食、貝・甲殻類、ムニエルなど

# VIN ROUGE 赤ワイン

No. VINTAGE


023 2022 ランゲ ネッピオーロ *Langhe Nebbiolo* Glass ¥2,600  
Bottle ¥15,000

産地  イタリア・ピエモンテ  
☞ ネッピオーロ / Nebbiolo

生産者 ラ・スピネッタ / La Spinetta

特徴 プラムやブラックチェリーの香り、まろやかなタンニンと心地よいフィニッシュが印象的なワイン  
合う料理 仔羊のロースト


024 2015 サンジョヴェーゼ *Sangiovese* Glass ¥2,200  
Bottle ¥11,500

産地  イタリア・トスカーナ  
☞ サンジョベーゼ / Sangiovese

生産者 レッチャイア / Lecciaia

特徴 レッドチェリーやチョコレート、クルミの芳醇な香り しなやかな果実味と滑らかな上品なタンニンが特徴  
合う料理 トマト系パスタ、煮込み料理


025 2020 ブルゴーニュ ピノ ノワール *Bourgogne Pinot Noir* Glass ¥2,090  
Bottle ¥9,200

産地  フランス・ブルゴーニュ  
☞ ピノ・ノワール / Pinot Noir

生産者 ジョセフ・ユジェンス・メリン / Joseph Eugène Méline

特徴 華やかなアロマが感じられ、エレガントな酸とミネラリーなキレが魅力的  
合う料理 鶏肉料理


026 1999 シャトー マルゴー *Ch Margaux* Glass ¥19,800

産地  フランス・ボルドー  
☞ カベルネ・ソーヴィニヨン, メルロー, カベルネ・フラン / Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

生産者 シャトー・マルゴー / Ch Margaux

特徴 メドック5大シャトーの中でも最も高貴で女性らしいと形容され、かの文豪ヘミングウェイにも愛されたボルドーの宝石  
合う料理 牛ステーキ

027 2022 シャトー プティ フレイロン キュヴェ サラ *Ch.Petit Freylon Cuvee Sarah* Glass ¥1,760  
Bottle ¥11,000

産地  フランス・ボルドー  
☞ カベルネ・ソーヴィニヨン, メルロー / Cabernet Sauvignon, Merlot

生産者 シャトー・プティ・フレイロン / Ch.Petit Freylon

特徴 ブルーベリーやブラックラズベリー等の濃色ベリー系果実の香りにスパイスやミネラルのニュアンス  
合う料理 牛肉・仔羊料理

028 2019 リオハ レセルバ *Rioja Reserva* Glass ¥1,430  
Bottle ¥7,700

産地  スペイン・リオハ  
☞ テンプラニーリョ, マトゥラナ, グラシアーノ / Tempranillo, Maturana, Graciano

生産者 バロン・デ・レイ / Baron de Ley

特徴 黒系果実のリッチな香りに、スパイスやスモーク、リコリスのニュアンス  
合う料理 少し濃いめのソースを使った肉料理

# VIN ROUGE 赤ワイン

No. *VINTAGE*

029 2020 フランス フォード コッポラ ディレクターズ カット ジンファンデル *Glass* ¥2,200  
*Francis Ford Coppola Director's Cut Zinfandel* *Bottle* ¥12,800


産地  アメリカ・カリフォルニア 生産者 フランス・フォード・コッポラ・ワイナリー / Francis Ford Coppola Winery


 ジン・ファンデル, プティット・シラー, シラー / Zinfandel, Petite Sirah, Sirah

特徴 凝縮した果実味とベルベットのようなたンニン、そして柔らかな酸が調和したバランス良い仕上がりに

合う料理 牛肉料理

030 2021 フリークショー カベルネ *Glass* ¥2,090  
*Freakshow Cabernet* *Bottle* ¥12,100


産地  アメリカ・カリフォルニア 生産者 マイケル・デイヴィッド / Michael David


 カベルネ・ソーヴィニヨン, カベルネ・フラン, テロルデゴ / Cabernet Sauvignon, Cabernet Fran, Teroldego

特徴 成熟した果実味とオークを感じるフルボディのワイン

合う料理 牛ステーキ

031 2019 アマンカヤ *Glass* ¥1,540  
*Amancaya* *Bottle* ¥7,200


産地  アルゼンチン・メンドーサ 生産者 ボデガス・カロ / Bodegas Caro


 マルベック, カベルネ・ソーヴィニヨン / Malbec, Cabernet Sauvignon

特徴 エレガントでなめらかなタンニン、柔らかくジューシーな味わい

合う料理 少し濃いめのソースを使った肉料理

032 2017 トレオン デ パレデス カルメネール *Glass* ¥1,430  
*Torreon de Paredes Carménère* *Bottle* ¥7,200


産地  チリ・セントラルヴァレー 生産者 トレオン・デ・パレデス / Torreon de Paredes


 カルメネール / Carménère

特徴 フレッシュで果実味豊かな飲みやすいワイン

合う料理 豚肉料理

033 2021 マクラーレン ヴェイル シラーズ *Glass* ¥1,870  
*McLaren Vale Shiraz* *Bottle* ¥9,000

産地  オーストラリア・南オーストラリア 生産者 ピラミマ ワインズ / Pirramimma Wines


 シラーズ / Shiraz

特徴 タンニンバランスが良く、ほのかなオーク香や酸味のハーモニーと余韻の長さを楽しめる

合う料理 仔羊・ジビエ料理

034 2022 カブリス レッド *Glass* ¥1,650  
*Cabriz Red* *Bottle* ¥7,500

産地  ポルトガル・タン 生産者 カブリス / Cabriz

 アルフロシェイロ, ティンタ・ロリス, トウリガナショナル / Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional


特徴 フルーツで滑らかさを感じ、エレガントで調和が取れたワイン


合う料理 白身肉や赤身肉など

# VIN ROUGE 赤ワイン

No. VINTAGE

035 2021 シエナ *Sienna* Glass ¥1,540  
Bottle ¥7,000

産地  ルーマニア・ヴンジュ・マーレ 生産者 テラス・ダスビアンヌ / Terase Danubiane


 メルロー / Merlot

特徴 辛口で力強く、バランスのとれた風味、やわらかなタンニンと長い余韻が楽しめる

合う料理 ジビエ料理、熟成されたチーズ

036 2019 ドメース ザフェイラキス リムニオナ *Domaine Zafeirakis Limniona* Glass ¥2,090  
Bottle ¥11,000

産地  ギリシャ・テッサリア 生産者 ドメース・ザフェイラキス / Domaine Zafeirakis


 リムニオナ / Limniona

特徴 古代品種リムニオナを見事に復活、ワイルドな果実感と豊かな酸を持ち合わせたフルボディ

合う料理 パスタ、お肉料理、チーズ

037 2021 セント クレア バイオニア ブロック ピノ ノワール *Saint Clair Pioneer Block Pinot Noir* Glass ¥1,870  
Bottle ¥9,500


産地  ニュージーランド・マールボロー 生産者 セント・クレア・ファミリー・エステート / Saint Clair Family Estate


 ピノ・ノワール / Pinot Noir

特徴 優しい飲み口に熟成感のある味わい

合う料理 サーモン、チキン料理

038 2021 ドール デュ ヴァレー レゼルヴ デ ザドミニストラテュール *Dole du Valais Réserve des Administrateurs* Glass ¥2,200  
Bottle ¥11,000

産地  スイス・ヴァレ 生産者 カーヴ・サン・ピエール / Cave St Pierre


 ピノ・ノワール、ガメイ / Pinot Noir, Gamay

特徴 フルーツで力強い。ベルベットのよう組成と繊細で絹のようなタンニンを持つワイン

合う料理 グリル肉、チーズ

039 2020 マスカットベリーA 樽熟成 *Muscat Bailey A Barrel Aged* Glass ¥1,870  
Bottle ¥9,500

産地  日本・熊本 生産者 熊本ワイン


 マスカットベリーA / Muscat Bailey A

特徴 樽熟成による複雑で深みのある香りが優しく融合し、バランスのとれた赤ワイン

合う料理 和食、鶏肉料理

040 2021 スカラムーチャ プラヴァッツ *Skaramuca Plavac* Glass ¥1,540  
Bottle ¥7,000

産地  クロアチア・ダルマチア 生産者 スカラムーチャ / Skaramuca

 プラヴァッツ・マリ / Plavac Mali

特徴 プラムやチェリーのスイートな香りとテロワールのニュアンスが共存

合う料理 塩漬けた豚肉のグリルやハードタイプのチーズ

# 屋久島焼酎 Yakushima sho-chu

No. 本坊酒造

041 芋 25度 **屋久の慈雨** Yaku-no-jiu Glass ¥1,320  
 特徴 10周年記念のオリジナルブレンド焼酎。ここでしか飲めない味わいを是非  
 種類・種麹 屋久島産 白豊(さつま芋)仕込み 黒麹 お勤めの飲み方 オンザロック・水割り・ソーダ割

042 芋 25度 **大自然林 芋** Daishizenrin Imo Glass ¥1,100  
 特徴 長年の仕込みにより蔵に住みついた酵母「蔵の精」に影響された豊かな香り、芳醇な味わい  
 種類・種麹 屋久島産かめ壺仕込み 白麹 お勤めの飲み方 ソーダ割・お湯割り

043 麦 25度 **大自然林 麦** Daishizenrin Mugi Glass ¥1,100  
 特徴 麦麹本来の香ばしさ、カカオや蜜のような味わいを感じさせる麦焼酎  
 種類・種麹 屋久島産手造りかめ壺仕込み 白麹 お勤めの飲み方 ソーダ割・お湯割り

044 芋 25度 **水の森** Mizunomori Glass ¥1,100  
 特徴 手造り黒麹麴仕込みならではの甘み、コク、うまみを持ち、長年蔵に住みついた酵母「蔵の精」による豊かな香り  
 種類・種麹 屋久島産 白豊(さつま芋)仕込み 黒麹 お勤めの飲み方 オンザロック・水割り

045 芋 37度 **無何有** Mukau Glass ¥2,200  
 特徴 屋久島太志岳山麓にある隧道(トンネル貯蔵庫)の中、光の影響を全く受けず、年間を通して冷涼な環境の中で一年以上静かに熟成させた芋焼酎原酒  
 種類・種麹 屋久島産 白豊(さつま芋)仕込みの原酒 白麹 お勤めの飲み方 オンザロック

046 麦 41度 **甕寝かせ 屋久の碧玉** Kamenekase Yaku-no-hekigyoku Glass ¥1,320  
 特徴 濃醇な味わいと、常圧蒸留による麦焼酎本来の香り  
 種類・種麹 手造り甕仕込み甕貯蔵 黒麹 お勤めの飲み方 オンザロック

047 芋 36度 世界自然遺産 登録30周年 記念焼酎 **原酒屋久杉** "Yakusugi" unblended sho-chu as 30th world heritage memorial Glass ¥1,320  
 特徴 世界自然遺産の登録30周年で記念にボトリング。さつま芋の甘く濃厚な味わいのある原酒  
 種類・種麹 手造り甕壺仕込み・原酒 白麹 お勤めの飲み方 オンザロック

048 芋 36度 **屋久杉** Yakushima Jisugi Cask Aging Yakushima Jisugi Cask Aging Glass ¥2,200  
 特徴 地杉を樽材に採用し、昔ながらの手造り甕壺仕込みによる芋焼酎の原酒を地杉樽で熟成しました  
 種類・種麹 屋久島地杉樽熟成 白麹 お勤めの飲み方 オンザロック

## 三岳酒造

049 芋 25度 **三岳** Mitake Glass ¥770  
 特徴 「三岳」という名は、屋久島の宮之浦岳・永田岳・黒味岳の3つの急峻な山にちなんで命名された  
 種類・種麹 さつま芋(黄金千貫)・米麹 白麹 お勤めの飲み方 オンザロック・水割り・お湯割り

050 芋 25度 **愛子** Aiko Glass ¥1,100  
 特徴 もともとは屋久島の愛子岳が名前の由来ですが、愛子様誕生時に皇太子殿下に献上された際に一躍有名に  
 種類・種麹 さつま芋(黄金千貫)・米麹 白麹 お勤めの飲み方 オンザロック・水割り