

# ayana

## 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

VINTAGE

- 001 NV ウベルティ フランチェスコ1 フランチャコルタ ブリュット Glass ¥2,090  
Bottle ¥12,000
- 産地  イタリア・ロンバルディア 生産者 ウベルティ / Uberti  
🍷 シャルドネ(Chardonnay) ピノ・ビアンコ(Pinot Bianco) ピノ・ネーロ(Pinot Nero)  
特徴 フレッシュな酸味とミネラルの塩味が感じられるスパークリング
- |      |        |
|------|--------|
| 合う料理 | カルパッチョ |
|------|--------|
- 002 2019 クレマン ド ブルゴーニュ エクストラ ブリュット Glass ¥1,870  
Bottle ¥9,000
- 産地  フランス・ブルゴーニュ 生産者 アミオ ギィ エ フィス / Amiot Guy et Fils  
🍷 シャルドネ(Chardonnay) アリゴテ(Aligote) ピノ・ノワール(Pinot noir)  
特徴 洗練でエレガント、アフターにミネラルを感じられる辛口のスパークリング
- |      |       |
|------|-------|
| 合う料理 | 魚料理全般 |
|------|-------|
- 003 NV ジュヴェ カンプス エssenシャル ブルブラ レセルバ ブリュット Glass ¥1,430  
Bottle ¥5,800
- 産地  スペイン 生産者 ジュヴェ・カンプス / Juvé & Camps  
🍷 マカベオ(Macabeo) チャレロ(Xarelo) パレリャーダ(Parellada)  
特徴 林檎のような香りと柑橘類の香りも感じられる、フレッシュ感のあるスパークリング
- |      |              |
|------|--------------|
| 合う料理 | 貝・甲殻類、淡泊な魚料理 |
|------|--------------|
- 004 2021 マルス 甲州スパークリング Glass ¥1,650  
Bottle ¥8,200
- 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

VINTAGE

- 005 2022 **Tramin Gewürtztraminer** Glass ¥1,870  
Bottle ¥8,000
- 産地  イタリア・アルト・アディジェ 生産者 トラミン / Tramin  
🍷 ゲヴェルツトラミネール(Gewürtztraminer)  
特徴 ライチと桃の香り、柔らかくフルーツ感たっぷりで飲みやすい
- 合う料理 揚げ物、炒め物
- 006 2021 **Roero Arneis** Glass ¥1,760  
Bottle ¥7,400
- 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 2021 **Fiano di Avellino** Glass ¥1,650  
Bottle ¥6,900
- 産地  イタリア・カンパーニャ 生産者 フィラドーロ / Filadoro  
🍷 フィアーノ(Fiano)  
特徴 適度な複雑さもあり、ミネラルとフレッシュな酸が感じられる
- 合う料理 魚介料理全般
- 008 2022 **Sancerre Les Baronnes Blanc** Glass ¥2,200  
Bottle ¥11,000
- 産地  フランス・ロワール 生産者 アンリ・ブルジョワ / Henri Bourgeois  
🍷 ソーヴィニヨンブラン(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
- 009 2020 **Chablis** Glass ¥2,200  
Bottle ¥12,000
- 産地  フランス・ブルゴーニュ 生産者 ヴァンサン ダンプ / Vincent Damp  
🍷 シャルドネ(Chardonnay)  
特徴 シトラスや白い果実のアロマ、切れのある酸と爽やかな余韻
- 合う料理 牡蠣・帆立(貝類)
- 010 2021 **Bourgogne Aligoté** Glass ¥2,200  
Bottle ¥11,000
- 産地  フランス・ブルゴーニュ 生産者 ドメーヌ・ラリュエ / Dom. Larue  
🍷 アリゴテ(Aligote)  
特徴 柑橘果実に白い花の爽やかな香り、生き生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

# VIN BLANC 白ワイン

VINTAGE

- 011 2022 ヴィオニエ  
**Viognier** Glass ¥2,200  
Bottle ¥11,000
- 産地  フランス・ローヌ 生産者 ジャンヌ・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
- 012 2018 ジャスト ビー アルバリーニョ  
**Just b Albariño** Glass ¥1,760  
Bottle ¥7,500
- 産地  スペイン・リアスバイシャス 生産者 ジャストビーワイナズ / 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
- 013 2021 フリークショー シャルドネ  
**Freakshow Chardonnay** 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ーシーな味わい
- 合う料理 クリーム系の Pasta やスープ
- 014 2021 (ロゼ) プティ ロゼ  
**Petit Rose** Glass ¥1,870  
Bottle ¥8,000
- 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  
🍷 ドルンフェルダール(Dornfelder) ボルトギーザー(Blauer Portugieser) ピノ・ノワール(Pinot noir)  
特徴 甘酸っぱい果実味に繊細なミネラル感、とてもエレガントなロゼワイン
- 合う料理 魚介類・白身肉ソテー
- 015 2022 ミロナス ワイナリー アシルティコ  
**Mylonas Winery Assyrtiko** 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
- 016 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 ¥1,870  
Bottle ¥8,600
- 産地  ニューゼaland・マールボロー 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

# VIN BLANC 白ワイン

VINTAGE

- 017 2022 イロチュキ ポドゥルミ グラシェヴィーナ セレクトッド  
**Iločki Podrumi Graševina Selected** Glass ¥1,430  
Bottle ¥5,700  
産地  クロアチア・ドナウ 生産者 イロチュキ ポドゥルミ / Iločki Podrumi  
🍷 グラシェヴィーナ(Graševina)  
特徴 緑がかった麦わら色。みずみずしく熟したリンゴと柑橘類の味わい  
合う料理 川魚料理
- 018 2021 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・ヴィパウスカドリナ 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 フルーティな香り、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 / Wetzeli  
🍷 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 ¥5,500  
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 安心院ワイン 諸矢 甲州  
**Ajimu Moroya Koshu** Glass ¥2,200  
Bottle ¥9,900  
産地  日本・大分 生産者 安心院葡萄酒工房  
🍷 甲州(Koshu)  
特徴 スタチヤミカンの和柑橘、白桃やかきんの蜜に似た甘く華やかで香り豊かなワイン  
合う料理 鯉、マグロなど赤身の魚

# VIN ROUGE 赤ワイン

VINTAGE

- 023 2021 ランゲ ネッピオーロ *Glass* ¥2,310  
*Bottle* ¥12,000  
Langhe Nebbiolo  
産地  イタリア・ピエモンテ 生産者 ラ・スピネッタ / La Spinetta  
🍷 ネッピオーロ(Nebbiolo)  
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 2020 カステッロ ディ アマ キアンティ クラッシコ *Glass* ¥2,310  
*Bottle* ¥11,000  
Castello di Ama Chianti Classico  
産地  イタリア・トスカーナ 生産者 カステッロ・ディ・アマ / Castello di Ama  
🍷 サンジョベーゼ(Sangiovese) メルロ(Merlot)  
特徴 チェリーやラズベリー、カシスのアロマに、コーヒーやスターアニスなどのスパイスのニュアンスが重なる  
合う料理 トマト系パスタ
- 025 2020 ブルゴーニュ ピノ ノワール *Glass* ¥2,090  
*Bottle* ¥9,200  
Bourgogne Pinot Noir  
産地  フランス・ブルゴーニュ 生産者 ジョセフ・ユジェンヌ・メリン / Joseph Eugène Méline  
🍷 ピノ・ノワール(Pinot noir)  
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 2007 シャトー ムートン ロートシルト *Glass* ¥19,800  
Ch Mouton Rothschild  
産地  フランス・ボルドー 生産者 シャトー・ムートン・ロートシルト / Ch Mouton Rothschild  
🍷 カベルネ・ソーヴィニヨン(Cabernet Sauvignon) メルロ(Merlot) カベルネ・フラン(Cabernet Franc)  
特徴 5大シャトーの中でも特に豪奢で明朗、堂々たるスタイルの花形役者  
合う料理 牛ステーキ
- 027 2018 リオハ レセルバ *Glass* ¥1,430  
*Bottle* ¥7,000  
Rioja Reserva  
産地  スペイン・リオハ 生産者 バロン・デ・レイ / Baron de Ley  
🍷 テンプラニーリョ(Tempranillo) マトゥラナ(Maturana) グラシアーノ(Graciano)  
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
- 028 2020 フランシス 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  
*Bottle* ¥12,800  
Francis Ford Coppola Director's Cut Zinfandel  
産地  アメリカ・カリフォルニア 生産者 フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー / Francis Ford Coppola Winery  
🍷 ジン・ファンデル(Zinfandel) プティット・シラー(Petite Sirah) シラー (Sirah)  
特徴 凝縮した果実味とベルベットのようなタンニン、そして柔らかな酸が調和したバランス良い仕上がり  
合う料理 牛肉料理

# VIN ROUGE 赤ワイン

VINTAGE

- 029 2020 フリークショー カベルネ  
**Freakshow Cabernet** *Glass* ¥1,870  
*Bottle* ¥9,600
- 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(Cabernet Sauvignon) カベルネ・フラン(Cabernet Franc) テロルデゴ(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
- 030 2019 アマンカヤ  
**Amancaya** *Glass* ¥1,540  
*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(Malbec) カベルネ・ソーヴィニヨン(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
- 031 2017 トレオン デ パレデス メルロー  
**Torreon de Paredes Merlot** *Glass* ¥1,760  
*Bottle* ¥8,800
- 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  
🍷 メルロー(Merlot)  
特徴 豊かな果実味に、滑らかでソフトなタンニンがしっかりと溶け込んでおり、長い余韻を楽しむ
- 合う料理 パスタ、リゾット
- 032 2017 トレオン デ パレデス カルメネール  
**Torreon de Paredes Carménère** *Glass* ¥1,430  
*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 2019 マクラーレン ヴェイル シラーズ  
**McLaren Vale Shiraz** *Glass* ¥1,870  
*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む
- 合う料理 仔羊・ジビエ料理
- 034 2020 カプリス レッド  
**Cabriz Red** *Glass* ¥1,650  
*Bottle* ¥7,500
- 産地  ポルトガル・ダン 生産者 カプリス / Cabriz  
🍷 アルフロシェイロ(Alfrocheiro) ティンタ・ロリス(Tinta Roriz) トウリガナショナル(Touriga Nacional)  
特徴 フルーティで滑らかさを感じ、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

VINTAGE

- 035 2021 シエナ Glass ¥1,540  
Bottle ¥6,800
- 産地  ルーマニア・ヴンジュ・マーレ 生産者 テラス・ダヌビアンヌ / 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 シビエ料理、熟成されたチーズ
- 036 2019 ドメーヌ ザフェイラキス リムニオナ Glass ¥2,090  
Bottle ¥11,000
- 産地  ギリシャ・テッサリア 生産者 ドメーヌ・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 2020 セント クレア パイオニア ブロック ピノ ノワール 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・クリア・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 レゼルヴ デ ザドミニストラテュール 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(Pinot noir) ガメイ(Gamay)  
特徴 フルーティで力強い、ベルベットのような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 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 ブラヴァッツ 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  
🍷 ブラヴァッツ・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

## 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。ここでき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 [お勧めの飲み方](#) 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 [お勧めの飲み方](#) 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 [お勧めの飲み方](#) ソーダ割・お湯割り
- 044 芋 25度 **水の森** Mizunomori Glass ¥1,100  
特徴 手造り黒麹壺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 [お勧めの飲み方](#) オンザロック・水割り
- 045 芋 37度 **無何有** Mukau Glass ¥2,200  
特徴 屋久島太忠岳山麓にある隧道(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 [お勧めの飲み方](#) 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 [お勧めの飲み方](#) オンザロック
- 047 麦 42度 **ONZE 11年熟成** "ONZE" Glass ¥3,600  
特徴 和甕で醸し原酒を隧道で11年間甕で熟成した麦焼酎  
種類・種麹 手造りかめ壺仕込み・原酒 黒麹 [お勧めの飲み方](#) 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 [お勧めの飲み方](#) 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 [お勧めの飲み方](#) 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 [お勧めの飲み方](#) オンザロック・水割り