

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 フォンタナフレッタ / 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) ポルトギーザー(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、とっ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 鰹、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 Meline
🍷 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  ニューゼaland・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・種麴 屋久島産 白豊(さつま芋)仕込み 黒麴 [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・種麴 屋久島産かめ壺仕込み 白麴 [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・種麴 屋久島産手造りかめ壺仕込み 白麴 [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・種麴 屋久島産 白豊(さつま芋)仕込み 黒麴 [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・種麴 屋久島産 白豊(さつま芋)仕込みの原酒 白麴 [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・種麴 手造り甕仕込み甕貯蔵 黒麴 [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・種麴 手造りかめ壺仕込み・原酒 黒麴 [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・種麴 屋久島地杉樽熟成 白麴 [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・種麴 さつま芋(黄金千貫)・米麴 白麴 [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・種麴 さつま芋(黄金千貫)・米麴 白麴 [お勧めの飲み方](#) [オンザロック・水割り](#)

ayana
Wine & Sho-chu List

Price includes service charge and consumption tax

SPARKLING WINE

VINTAGE

- | | | | | | |
|--------|---|---|--------|---|--|
| 001 | NV | <p>Uberti Francesco 1 Franciacorta Brut</p> <p>Production area Italy, Lombardia Producer Uberti</p> <p> Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero</p> <p>Feature Very elegant with fresh acidity and the saltiness of mineral</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">Paring</td> <td style="padding: 2px 5px;">carpaccio</td> </tr> </table> | Paring | carpaccio | <p>Glass ¥2,090
Bottle ¥12,000</p> |
| Paring | carpaccio | | | | |
| 002 | 2019 | <p>Cremant de Bourgogne Extra Brut</p> <p>Production area France, Bourgogne Producer Amiot Guy et Fils</p> <p> Chardonnay Aligote Pinot noir</p> <p>Feature Vibrant, elegant, dry wine with minerality in the aftertaste</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">Paring</td> <td style="padding: 2px 5px;">fish dishes</td> </tr> </table> | Paring | fish dishes | <p>Glass ¥1,870
Bottle ¥9,000</p> |
| Paring | fish dishes | | | | |
| 003 | NV | <p>Juve & Camps Essential Purpura Reserva Brut</p> <p>Production area Spain Producer Juvé & Camps</p> <p> Macabeo Xarello Parellada</p> <p>Feature Fresh sparkling wine with scent of apples, citrus fruits</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">Paring</td> <td style="padding: 2px 5px;">Shellfish, light seafood dishes</td> </tr> </table> | Paring | Shellfish, light seafood dishes | <p>Glass ¥1,430
Bottle ¥5,800</p> |
| Paring | Shellfish, light seafood dishes | | | | |
| 004 | 2021 | <p>MARS Koshu SPARKLING</p> <p>Production area Japan, Yamanashi Producer Hombu</p> <p> Koshu</p> <p>Feature Refreshing and fruity sparkling wine with rich aroma of the Koshu grape</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="padding: 2px 5px;">Paring</td> <td style="padding: 2px 5px;">meuniere, carpaccio, stew in white wine</td> </tr> </table> | Paring | meuniere, carpaccio, stew in white wine | <p>Glass ¥1,650
Bottle ¥8,200</p> |
| Paring | meuniere, carpaccio, stew in white wine | | | | |







WHITE WINE

VINTAGE

- 005** 2022 **Tramin Gewürtztraminer** *Glass* ¥1,870
Bottle ¥8,000
- Production area  Italy, Alto Adige Producer Tramin
🍇 Gewürtztraminer
Feature Scent of lychee and peach, fruity and easy drinking
- Paring | deep fried, stir fried
- 006** 2021 **Roero Arneis** *Glass* ¥1,760
Bottle ¥7,400
- Production area  Italy, Piedmont Producer Fontanafredda
🍇 Arneis
Feature One of the popular and representative white wines of Piedmont
Characterized by its graceful and delicate taste
- Paring | oil pasta
- 007** 2021 **Fiano di Avellino** *Glass* ¥1,650
Bottle ¥6,900
- Production area  Italy, Campagna Producer Filadoro
🍇 Fiano
Feature Minerality and fresh acidity with the right amount of complexity
- Paring | seafood dishes
- 008** 2022 **Sancerre Les Baronnes Blanc** *Glass* ¥2,200
Bottle ¥11,000
- Production area  France, Loire Producer Henri Bourgeois
🍇 Sauvignon blanc
Feature Delicate yet powerful wine with scent of lime, apple and flint
- Paring | vegetable dishes, blue-backed fish
- 009** 2020 **Chablis** *Glass* ¥2,200
Bottle ¥12,000
- Production area  France, Bourgogne Producer Vincent Dampit
🍇 Chardonnay
Feature Aromas with citrus and white fruits, sharp finish and refreshing lingering
- Paring | scallops, oysters
- 010** 2021 **Bourgogne Aligoté** *Glass* ¥2,200
Bottle ¥11,000
- Production area  France, Bourgogne Producer Dom. Larue
🍇 Aligote
Feature Fresh scent of citrus fruits and white flowers, charming flavor with lively fruitiness
- Paring | seafood dishes







WHITE WINE

VINTAGE

- 011 2022 **Viognier** Glass ¥2,200
Bottle ¥11,000
Production area  France, Rhone Producer Jeanne Gaillard
🍷 Viognier
Feature Sent of white flowers, orange peel and herbs
Apple nectar and ripe tropical fruits aromas appear over time
Paring shellfish, white meat dishes
- 012 2018 **Just b Albariño** Glass ¥1,760
Bottle ¥7,500
Production area  Spain, Rias Baixas Producer Just B wines
🍷 Albariño
Feature Sweetness of tropical fruits and citrus flavor, strong and well-balanced
Paring seafood dishes
- 013 2021 **Freakshow Chardonnay** Glass ¥2,090
Bottle ¥9,000
Production area  U.S.A, California Producer Michael David Winery
🍷 Chardonnay
Feature Juicy flavor of fresh citrus fruits mixed with ripe apples and candied pears
Paring creamy pasta, potage
- 014 2021 **Petit Rose** Glass ¥1,870
Bottle ¥8,000
(Rosé) Production area  Germany, Pfalz Producer Friedrich Becker
🍷 Dornfelder Blauer Portugieser Pinot noir
Feature Very elegant rosé wine with sweetness and sourness of fruits, subtle minerality
Paring seafood dishes, sauteed white meat
- 015 2022 **Mylonas Winery Assyrtiko** Glass ¥1,650
Bottle ¥6,600
Production area  Greece, Attica Producer Mylonas Winery
🍷 Assyrtiko
Feature Citrusy aroma reminiscent of lime and white spring flowers
Paring seafood dishes
- 016 2023 **Dog Point Vineyard Sauvignon Blanc** Glass ¥1,870
Bottle ¥8,600
Production area  New Zealand, Marlborough Producer Dog Point Vineyard
🍷 Sauvignon blanc
Feature Bitterness and acidity like grapefruit, solid minerality and clarity in much cooler temperature
Paring fresh vegetable

WHITE WINE

VINTAGE

- 017 2022 Iločki Podrumi Graševina Selected Glass ¥1,430
Bottle ¥5,700
Production area  Croatia, Danube Producer Iločki Podrumi
🍇 Grasevina
Feature Greenish color, fresh and ripe apple and citrus fruits flavors
Paring freshwater fish
- 018 2021 Vipava Chardonnay Lanthieri Glass ¥1,870
Bottle ¥8,000
Production area  Slovenia, Vipavska Dolina Producer Vipava 1894d.o.o.
🍇 Chardonnay
Feature Creamy flavor and minerality, smooth and long lingering
Paring pasta, chicken, fish dishes, risotto
- 019 2022 Fendant du Valais Réserve des Administrateurs Glass ¥2,310
Bottle ¥12,000
Production area  Switzerland, Valais Producer Cave St Pierre
🍇 Chasselas
Feature Fruity scent, subtle bitterness in full acidity
Paring vegetable dishes, mussels
- 020 2019 Grüner Veltliner Purus Glass ¥2,310
Bottle ¥12,000
Production area  Austria, Kamptal Producer Weszeli
🍇 Grüner Veltliner
Feature Wine with lively acidity and minerality in harmony
Paring carpaccio
- 021 2019 Asara Vineyard Collection Chenin Blanc Glass ¥1,430
Bottle ¥5,500
Production area  South Africa, Western Cape Producer Asara Wine Estate
🍇 Chenin blanc
Feature Full-bodied and slightly oily, complex layer of apricot and peach
Paring seafood dishes
- 022 2022 Ajimu Moroya Koshu Glass ¥2,200
Bottle ¥9,900
Production area  Japan, Oyata Producer Ajimu Budoushu Koubou
🍇 Koshu
Feature Fragrant aromas of Japanese citrus (sadachi and mikan), white peach and apple honey
Paring red meat fish such as bonito and tuna



RED WINE

VINTAGE

- 023 2021 **Langhe Nebbiolo** Glass ¥2,310
Bottle ¥12,000
Production area  Italy, Piedmont Producer La Spinetta
🍷 Nebbiolo
Feature Scent of plum and black cherry, impressive wine with mild and comfortable finish
Paring | rack of lamb
- 024 2020 **Castello di Ama Chianti Classico** Glass ¥2,310
Bottle ¥11,000
Production area  Italy, Tuscany Producer Castello di Ama
🍷 Sangiovese Merlot
Feature Aromas of cherry, raspberry and blackcurrant layered with a hint of coffee, star anise and other spices
Paring | tomato sauce pasta
- 025 2020 **Bourgogne Pinot Noir** Glass ¥2,090
Bottle ¥9,200
Production area  France, Bourgogne Producer Joseph Eugène Méline
🍷 Pinot noir
Feature Gorgeous aroma, sharp finish of elegant acidity and minerality
Paring | chicken dishes
- 026 2007 **Ch Mouton Rothschild** Glass ¥19,800
Production area  France, Bordeaux Producer Ch Mouton Rothschild
🍷 Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc
Feature Particularly luxurious, bright and cheerful
Dignified and imposing style among the five major chateaus
Paring | beef steak
- 027 2018 **Rioja Reserva** Glass ¥1,430
Bottle ¥7,000
Production area  Spain, Rioja Producer Baron de Ley
🍷 Tempranillo Maturana Graciano
Feature Rich scent of black fruits with a hint of spice, smoke and licorice
Paring | beef dishes with thick sauce
- 028 2020 **Francis Ford Coppola Director's Cut Zinfandel** Glass ¥2,200
Bottle ¥12,800
Production area  U.S.A, California Producer Francis Ford Coppola Winery
🍷 Zinfandel Petite Sirah Sirah
Feature Concentrated fruit, velvety tannins, and soft acidity in harmony with a well-balanced finish
Paring | beef dishes







RED WINE

VINTAGE

- 029 2020 Freakshow Cabernet Glass ¥1,870
Bottle ¥9,600
Production area  U.S.A, California Producer Michael David
🍇 Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Teroldego
Feature Full-bodied wine with aromas of ripe fruit and oak
Paring | beef steak
- 030 2019 Amancaya Glass ¥1,540
Bottle ¥7,200
Production area  Argentina, Mendoza Producer Bodegas Caro
🍇 Malbec Cabernet Sauvignon
Feature Elegant, smooth tannins, soft and juicy
Paring | beef dishes with thick sauce
- 031 2017 Torreon de Paredes Merlot Glass ¥1,760
Bottle ¥8,800
Production area  Chile, Central Valley Producer Torreon de Paredes
🍇 Merlot
Feature Rich fruit flavors well integrated with soft tannins and long lingering
Paring | pasta, risotto
- 032 2017 Torreon de Paredes Carménère Glass ¥1,430
Bottle ¥7,200
Production area  Chile, Central Valley Producer Torreon de Paredes
🍇 Carménère
Feature Fresh and fruity, easy drinking wine
Paring | pork dishes
- 033 2019 McLaren Vale Shiraz Glass ¥1,870
Bottle ¥9,000
Production area  Australia, South Australia Producer Pirramimma Wines
🍇 Shiraz
Feature Well balanced tannin, harmony of subtle oak scent and acidity, long lingering
Paring | rack of lamb, wild game meat
- 034 2020 Cabriz Red Glass ¥1,650
Bottle ¥7,500
Production area  Portugal, Dao Producer Cabriz
🍇 Alfocheiro Tinta Roriz Touriga Nacional
Feature Fruity, smooth, elegant and harmonious wine
Paring | white meat, red meat

RED WINE

VINTAGE

- 035** 2021 **Sienna** *Glass* ¥1,540
Bottle ¥6,800
Production area  Romania, Mehedinti Producer Terase Danubiane
Grape Merlot
Feature Very dry, well balanced with scent of subtle oak and acidity
Paring wild game meat, aged cheese
- 036** 2019 **Domaine Zafeirakis Limniona** *Glass* ¥2,090
Bottle ¥11,000
Production area  Greece, Thessalia Producer Domaine Zafeirakis
Grape Limniona
Feature Successful revival of the ancient variety Limniona, full-bodied with wild fruit and rich acidity
Paring pasta, meat dishes, cheese
- 037** 2020 **Saint Clair Pioneer Block Pinot Noir** *Glass* ¥1,870
Bottle ¥9,500
Production area  New Zealand, Marlborough Producer Saint Clair Family Estate
Grape Pinot noir
Feature Mature taste with a gentle mouthfeel
Paring salmon, chicken dishes
- 038** 2021 **Dole du Valais Réserve des Administrateurs** *Glass* ¥2,200
Bottle ¥11,000
Production area  Switzerland, Valais Producer Cave St Pierre
Grape Pinot noir Gamay
Feature Velvety structure, fine and silky tannins
Paring grilled meat, cheese
- 039** 2020 **Muscat Bailey A Barrel Aged** *Glass* ¥1,870
Bottle ¥9,500
Production area  Japan, Kumamoto Producer Kumamoto Wine
Grape Muscat Bailey A
Feature Well-balanced red with complex and deep aromas from barrel aging
Paring Japanese food, chicken dishes
- 040** 2021 **Skaramuca Plavac** *Glass* ¥1,540
Bottle ¥7,000
Production area  Croatia, Dalmatia Producer Skaramuca
Grape Plavac Mali
Feature Sweet scent of plums and cherries with nuances of terroir
Paring grilled salted pork, hard cheese

YAKUSHIMA SHO-CHU

Hombo Shuzo

- 041 25% **Yaku-no-jiu** -potato shochu- Glass ¥1,320
Feature Sankara hotel original blend shochu celebrating our 10th anniversary
Enjoy the taste that you can only drink here
Recommended way to drink ·on the rocks ·with water ·with soda
- 042 25% **Daishizenrin** -potato shochu- Glass ¥1,100
Feature Rich scent and mellow flavor influenced by the yeast "kura no sei, sprit of brewery"
living in the brewery for many years
Recommended way to drink ·with soda ·with hot water
- 043 25% **Daishizenrin** -wheat shochu- Glass ¥1,100
Feature Barley shochu with the original aroma of barley malt,
flavor like cocoa and honey
Recommended way to drink ·with soda ·with hot water
- 044 25% **Mizunomori** -potato shochu- Glass ¥1,100
Feature The sweetpotato shochu with sweetness, richness and deliciousness brewed in handmade black malt jar,
rich scent from yeast "kura no sei, sprit of brewery" living in the brewery for many years
Recommended way to drink ·on the rocks ·with water
- 045 37% **Mukau** -unblended potato shochu- Glass ¥2,200
Feature The sweetpotato shochu quietly matured for over a year in a tunnel at the foot of
Mt. Tachu in Yakushima, in a cool environment unaffected by light
Recommended way to drink ·on the rocks
- 046 41% **Kamenekase Yaku-no-hekigyoku** -unblended wheat shochu- Glass ¥1,320
Feature Rich flavor and original barley shochu aroma from atomospheric distillation
Recommended way to drink ·on the rocks
- 047 42% **"ONZE"** -unblended wheat shochu- Glass ¥3,600
Feature Barly shochu brewed in a Japanese jar, aged 11 years in the tunnels
Recommended way to drink ·on the rocks
- 048 36% **Yakushima Jisugi Cask Aging** -potato shochu- Glass ¥2,200
Feature The original sweetpotato shochu made in a traditional handmade
pot matured in barrels using cedar
Recommended way to drink ·on the rocks

Mitake Shuzo

- 049 25% **Mitake** -potato shochu- Glass ¥770
Feature "Mitake" named after three steep mountains of Yakushima
Mt. Miyanoura, Mt. Nagata and Mt. Kuromi
Recommended way to drink ·on the rocks ·with water ·with hot water
- 050 25% **Aiko** -potato shochu- Glass ¥1,100
Feature Originally named after Mt. Aiko in Yakushima, became famous when it was
presented to the Crown Prince celebrating Princess Aiko's birthday
Recommended way to drink ·on the rocks ·with water