

Wine Pairing Selection

Autumn 2025 curated by Mr. Jimmy



横浜の夜景とともに、この秋だけの特別なワイン体験

3 Glass ¥7,150 (税込)

4 Glass ¥8,800 (税込)

I.

ビアンキ (カリフォルニア / ピノ・グリージョ / 白)

爽やかな柑橘の香り、パイナップルやピーチの豊かな果実味、ほのかなミネラル感。軽やかでバランスのよい飲み口は、前菜のスタートにふさわしい一杯です。

II.

ラ・ファーヴォラ (シチリア / フラッパート / 赤)

フレッシュで軽やか、スパイシーな味わいと程よい酸味、プラムの余韻。魚介ベースのスープに寄り添い、旨みを引き立てます。

III.

ドッフォ (カリフォルニア / シラー / 赤)

上質で重厚なフルボディ。ブラックベリーやブラックチェリー、ミントの余韻。豊かな果実味と厚みが、黒毛和牛ローストビーフをしっかりと支えます。

IV.

デストロ サクサニグラ (シチリア / ネレッロマスカレーゼ / 泡)

優れた凝縮感と上質な泡立ち、フルーティーで丸みのある味わい。華やかに締めくくるスパークリングです。



The Roast Beef
Since 1971, Crafted in Kamakura, Japan

表示価格は税込価格です。別途、サービス料12%を加算させていただきます。