

Wine Pairing Selection

Winter 2026 curated by Mr. Jimmy



横浜の夜景とともに、この冬だけの特別なワイン体験

3 Glass ¥7,150 (税込)

4 Glass ¥8,800 (税込)

I.

ドッフォ (カリフォルニア・テメキュラヴァレー／ヴェルメンティーノ／白)

グレープフルーツやライムの柑橘系にハーブの香りがアクセント。

爽快な酸が心地よく刺激し、

フルーティーな鮮やかな味わいは前菜のスタートにふさわしい一杯。

II.

ウベルタス (オーストラリア・バロッサヴァレー／メルロー／ロゼ)

100%メルローを使用。フレッシュで若々しく、果実味がいきいきと弾けます。

華やかなアロマが立ち上がり、柔らかいタンニンと上品なコクが

美しく調和したワイナリーこだわりのロゼワイン。

III.

エステート (オレゴン・ウィラメットヴァレー／ピノ・ノワール／赤)

ピノ・ノワール本来の味を生かした柔らかい口当たり。

ブラックチェリーやクローブ、アニスのスパイス、ハーブ系の風味が層をなし、

程よい酸味が溶け込んだタンニンが美しい余韻を描きます。

IV.

デストロ サクサニグラ (シチリア・エトナ／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。