

Wine Pairing Selection

Spring 2026 curated by Mr. Jimmy

横浜の夜景とともに、この春だけの特別なワイン体験



3 Glass ¥7,150 (税込) 4 Glass ¥8,800 (税込)

I. デストロ イソラヌーダ (シチリア / カリカンテ / 白)

フルーティーな豊かさとバランスのとれた酸味にナッティーな余韻が特徴的な味わい。

II. ラ・ファーヴォラ ロッツォ・デイ・ピエトラ (シチリア / ネロ・ダーヴォラ / 赤)

1908年製の石製タンクで10~12か月熟成させることで、樽香に頼らず、果実本来の風味とテロワールを丁寧に表現。親しみやすい果実味と上品なミネラル感。

III. ドッフオ ジンファンデル (カリフォルニア / ジンファンデル / 赤)

プラム、ブラックベリーの風味と、優しい果実味のニュアンスがエレガントな余韻を演出。

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、長く続くフルーティーな後味、丸みのある味わい。



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。