

Wine Pairing Selection

Summer 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.

シャミサル・シャルドネ 2023 (カリフォルニア/シャルドネ/白)

樽を使わず仕上げた、フレッシュな果実味とクリーミーな口当たりが楽しめる白ワイン。

II.

DESTRO・ザウラ 2023 (シチリア/ネレッコマスカレーゼ/ロゼ)

ラズベリー、新鮮なチェリー、イチゴ、ほのかな赤いバラのフルーティーな香りが濃厚。最初の爽やかさとしっかりとした味わいに、小さな野生のベリーの余韻。

III.

ワイルドホースピーク・メルロー 2016 (カリフォルニア/メルロー/赤)

2016年ヴィンテージの、熟したベリーの豊かな果実味に、樽由来のバニラやココア香が重なる、なめらかな口当たりのメルロー。

IV.

DESTRO サクサニグラ (シチリア/ネレッコマスカレーゼ/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。