

Wine Pairing Selection

Autumn 2026 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.

ウィラメットヴァレー 2024 (オレゴン／ピノ・グリ／白)

シトラスや青リンゴの爽やかな香り。

洋梨やハニーサックルの果実味と心地よい酸が調和したドライな味わい。

II.

シャミサル 2023 (カリフォルニア／ピノ・ノワール／赤)

赤いチェリーやラズベリー、ハイビスカスの華やかな香り。

ジューシーな果実味と鮮やかな酸、柔らかなタンニンが魅力。

III.

セブンヒルズ 2023 (ワシントン／メルロー／赤)

メルローとカベルネ・フランが織りなす、熟したチェリーやラズベリーの華やかさに、
温かみあるスパイス感が調和した上質な味わい。

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。