

HAPPY HOUR

17:30~19:00

グラスワイン

赤ワイン・白ワイン・スパークリングワイン
(シャンパンを除く)

50% OFF!

All Day Dining 紗灯 のソムリエ 伊東が厳選したおすすめワインを
時間限定の特別価格でお楽しみいただけます。

メニュー 一例

乾杯には、よく冷えたこちら



レ・ダムリエール ブリュット ブラン・ド・ブラン

Les Damelieres Brut Blanc de Blanc

きめ細かでクリーミーな泡立ちと、ほんのりと香るリンゴなどの果実味が豊かな、
フレッシュで調和のとれた味わいのスパークリングワインです。

Glass ~~¥1,200~~ ⇒ **¥600**

前菜はもちろん、和食のお供にも



ルバイヤート甲州 シュール・リー

Rubaiyat Koshu Srur Lie

瓶詰直前まで澱引きをせず、澱と共にワインを熟成させる「シュール・リー」製法で造られた、
フレッシュなアロマと、生き生きとした酸味が特徴の辛口ワインです。

Glass ~~¥1,400~~ ⇒ **¥700**

爽やかな夏限定メニューや魚料理、豚肉料理に



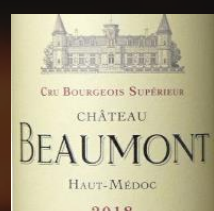
ブルゴーニュ シャルドネ

Bourgogne Chardonnay

シャルドネ本来の果実味を十分に感じられ、キリっとした辛口ワイン。
品評会でも高い評価を受けています。

Glass ~~¥1,600~~ ⇒ **¥800**

ガツンとした肉料理にはパワフルな赤ワインを



シャトー・ボーモン

Chateau Beaumont

カベルネソーヴィニヨンとメルロを主体に、プティヴェルドをブレンド。
しっかりとした厚みがあり、果実味と酸味、渋みのバランスのよいワインです。

Glass ~~¥1,800~~ ⇒ **¥900**

※ One Harmony を含む、各種割引の対象外となります。



One Harmony 会員なら

All Day Dining 紗灯の
お食事ご利用金額が

10% オフ

※ HAPPY HOURのドリンクは対象外

ご予約
お問合せ

All Day Dining 紗灯

〈内線 9番〉よりレストランをお呼びたててください

(営業時間 7:00~21:00)