

ケータリングワインリスト



【名称】ラクラウ コルヘイタ ブランコ
 【産地】DOC ドウロ
 【品種】ゴウヴァイ ラグイウト ヴェルデホ ヴァイジント モスカテル・ガレ
 コ
 【ボディ】ライトボディ 【味わい】軽快
 【アルコール】13.5% 【適温】6~12℃ 【容量】750ml
 【料理】温野菜サラダ、キノコのスープ、寿司

肉じゃが、焼き鳥にはこの一
 本！すっきり爽やかで飲みやす
 い白。

1,800円税込



【名称】ラクラウ ラクラウ ソーヴィニオンブラン
 【産地】DOC ミーニョ
 【品種】ソーヴィニオン・ブラン 100%
 【ボディ】ライトボディ 【味わい】軽快 豊潤
 【アルコール】12.0% 【適温】6~10℃ 【容量】750ml
 【料理】魚介の前菜、魚のグリル、野菜たっぷりのポトフ

当店人気ナンバーワンの白
 ワイン！生キャベツ味噌キュウ
 リに良く合います！

1,800円税込



【名称】ラクラウ コルヘイタ ティント 2015年
 【産地】DOC ドウロ
 【品種】トゥリガ・フランカ ティンタ・ロリス ティンタ・
 バロッカ トゥリガ・ナショナル
 【ボディ】ミディアムボディ 【味わい】まろやか 【アルコー
 ル】14.0% 【適温】15~18℃ 【容量】750ml
 【料理】生ハム、豚生姜焼き

やや重めの赤ワイン！
 BBQや焼き鳥、ロールキャベ
 ツに合います！

1,800円税込



【名称】ラクラウ ロゼ 2017年
 【産地】DOC ドウロ
 【品種】トゥリガ・ナショナル100%
 【ボディ】ライトボディ 【味わい】豊潤 じわっとジューシー。
 【アルコール】13.0% 【適温】6~10℃ 【容量】750ml
 【料理】サーモンとフルーツのサラダ、生春巻き

きれいなピンク色のロゼワイ
 ン！味わいはジューシー。
 焼き鳥には無双です。

1,800円税込



【名称】ラクラウ コルヘイタ モスカテル・ガレコ
 【産地】DOC ドウロ 【品種】モスカテル・ガレコ 100%
 【ボディ】ミディアムボディ
 【味わい】フルーティで爽やかなマスカット香が特徴
 【アルコール】13.0% 【適温】12-14℃ やや冷やしめで。
 【容量】750ml 【料理】生タコカルパッチョ、タコと紫蘇のマリネ、
 ホタテのバター焼き

シャインマスカット食べてるみた
 いな、辛口白ワイン！つまみ無し
 でもそのまま美味いっす！

2,350円税込



【名称】ラクラウ ティント レゼルヴァ 2015年
 【産地】DOC ドウロ
 【品種】トゥリガ・フランカ ティンタ・ロリス
 ティンタ・バロッカ トゥリガ・ナショナル
 【ボディ】フルボディ 【味わい】豊潤、重厚
 【アルコール】13.5% 【適温】15~18℃ 【容量】750ml
 【料理】ポロネーゼ、鹿のスネ肉煮込み

やや重めの赤です。カツカ
 レーとロールキャベツにはこ
 れでしょ！

2,500円税込



【名称】キンタ・ド・クルゼイロ ヴィーニョヴェルデ
 【産地】DOC ヴィーニョヴェルデ
 【品種】ロウレイロ、アrint 【ボディ】ライトボディ
 【味わい】軽快
 【アルコール】11% 【適温】6~10℃ 【容量】750ml
 【料理】野菜・肉の串揚げ、タコのリゾット

夏はこれ！やや微発砲の白ワ
 イン。どんな料理でも合いま
 す。ポテトチップスとはビビ
 る美味さです！

1,800円税込



【名称】シークレット スポット モスカテルガレコ 10年熟成
 【産地】DOC ドウロ
 【品種】モスカテル・ガレコ 100%
 【ボディ】フルボディ 【味わい】極甘口 【アルコール】17.0%
 【適温】5~10℃ 【容量】500ml
 【料理】ウイロウ、やつはし、カスターラ、エッグタルト

濃厚でスツと抜ける甘口ワイ
 ンです。コルクなので持ち帰り
 できます！電車を見ながらしっ
 ぽりと、どうでしょう？

5,500円税込

※連絡いただければ、ワインを配達します。

ケータリング提供会社

72season's Co.,Ltd. (セブンツージーズ)

<https://72s.thebase.in/>

群馬県吾妻郡嬭恋村鎌原 1043

精算方法

現地で直接の現金精算になります。

申込方法 (直接下記からの申込になります)

▶お電話の場合

TEL: 0279-97-2234 (10:00 ~ 17:00)

▶メールの場合

72seasons.ngt@gmail.com

※嬭恋鐵の郷の予約日の3日前まで受付可

※食材の準備のため嬭恋鐵の郷の予約日の3日前以降の
 キャンセルはできません。