

みどりや通信

～ひとときの時間を、おいしいワインとともに楽しみませんか～

オーガニックな商品とワインの得意な酒屋

Midoriya
Vin Nature

本年は大変お世話になりました。来年は1月4日より営業致します。2023年もどうぞ宜しくお願い致します。

●ふとした時にワインがある生活を【みどりや酒店】が提案します！今晚のお食事などお伺いできればそれに合うワインをセレクトします！「味見をしてみないと分からない・・・」という方は、週末の立ち飲みワイン場をお気軽にご活用ください。

●毎月13日は【13日の会】自然派ワインを全国で同時にいただく会です。https://www.facebook.com/13nichinokai
今月の13日は『ドメーヌ・リショーム』のワイン。世界が認める、プロヴァンスの高級ワインの造り手です！月内、彼のワインは全て10% OFF！この機会に、是非ご自宅やレストランで乾杯しましょう。

●今年も宇都宮酒造より出来立ての酒粕、そして特製の樽酒が入荷致します！近年日本国内だけでなく、海外での活躍も目覚ましい酒蔵です。是非facebookをチェックしてみてください。https://www.facebook.com/shikisakura0880/

●12/27(火)～29(木)13:00～20:00 毎年恒例、歳末試飲会！みどりや店内でやります。造り手の情熱がたっぷり詰まったナチュラルワインに加え、クラフトビールや日本酒もご紹介する予定です。ぜひお越しください！ 予約不要

イベント情報

12/19(月)19:00～ なごみ絵作家の美穂子先生をお呼びして、自然派ワインを飲みながらなごみ絵を描くイベントです。先生の教え方がとても優しいので、絵を描く事が苦手な方でも楽しくご参加頂けます。会費3300円、ワイン2杯と簡単なおつまみ付きです。@みどりや店内 要予約

～みどりやの立ち飲みワイン場について～

毎週の木金土、イベントが無い日に18:00から開催しています。一杯500円～、やや大振りのグラスで6～8種類の自然派ワインをお試し頂けます。ご試飲頂いたワインは10%引きでご購入できます♪

12月

2022

日	月	火	水	木	金	土	
27 定休日	28	29	30	1 文化の日 ナチュラルチーズ入荷！	2 フランスパン入荷！ マドレーヌ&シベリア入荷	3 「みどりや 冬季試飲会」要予約 ①13時～ ②15時～ ③17時～	
4 定休日	5	6	7	8 高級有精卵入荷！	9 フランスパンマドレーヌシベリア入荷！	10 和飲学園21・27上級(夕)クラス	
		12/7 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ボンベット		和飲学園 小林組 第1期 上級クラス	和飲学園26期 上級(夜)クラス	和飲学園 小林組 第2期 上級クラス	
11 定休日	12	13	14	15 ナチュラルチーズ入荷！	16 フランスパン入荷！ マドレーヌ&シベリア入荷	17 立ち飲みワイン場 20:00～	
		13日の会 「ドメーヌ・リショーム」 18:00～21:00 @みどりや 予約不要		立ち飲みワイン場 18:00～21:00	立ち飲みワイン場 18:00～21:00	「nIwa&みどりや コラボ ビストロみどりや」 ①13:00～15:30 ②17:00～19:30 要予約	
18 定休日	19	20	21	22 高級有精卵入荷！	23 フラワーアレンジメントの会 ①13時～ ②16時～	24	
12/19 みどりや和飲学園 日比谷校研究科コース(夜) @日比谷かつ吉		12/21 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ボンベット		和飲学園26期 上級(夜)クラス	和飲学園27期 上級(夜)クラス	和飲学園28期 上級(夜)クラス	和飲学園23期 上級(夜)クラス
	「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00～20:30 要予約						
25 定休日	26	27	28	29 立ち飲みワイン場 18:00～	30	31 ～翌年 1/3まで	
	12/27～29 歳末店内試飲会 13時より1時間交代制 19時最終受付 10本程度のワインをご用意 参加費1000円 要予約				年内 最終営業日 18時閉店	冬期臨時休業	

【入荷情報】	
	マドレーヌとシベリアが入荷します。
	毎週金曜日は、フランスパンの日。美味しいフランスパンが入荷します。
	美味しいナチュラルチーズが2週に一回入荷します。
	とってもおいしい高級有精卵の入荷は2週に一回です。

nIwa&みどりや酒店コラボ
Bistroみどりや

大庭シェフの料理と自然派ワインのコラボレーションをお楽しみ下さい。

参加費：5000円+ボトルワイン代
内容：前菜～メインの料理をお出し致します。ワインは2杯付きです。また、メイン料理に合わせてボトルワインを1本ご購入頂きます。店内にある数百種類のワインの中から、お好みに合わせてソムリエがオススメ致します。

※ボトルワインは10%割引の特別価格です。
定員：8名程度(要予約)
■開催日時 12/17(土)
①部13:00～15:30、②部17:00～19:30
※両日ともイベントの内容は同一です。
※要予約です。
◎20時より、シェフによるおつまみ付きの立ち飲みワイン場を開催します！こちらは予約不要です。

★今月のおすすめナチュラルチーズ
プティ・オリヴェ・ポワブル
1個(約150g)/白カビ・牛乳(フランス)

程よいコクとトリとした食感の優しい白カビのチーズに、粗びき黒コショウをトッピングしました。ミルクの甘みに刺激と華やかさがプラスされ、鮮烈な味わいを醸し出しています。



※予定は変更する場合がございます。ご了承ください。ブログやFacebookページ上などで更新いたします。

【営業時間】 月、火、水 10:00～20:00 木、金、土 10:00～21:00	【定休日】 日曜日と 月曜の祝日
--	------------------------