

# 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

●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。



◎4月の立ち飲みワイン場では、スペシャルなワインを抜栓します。5名以上のご希望を頂きましたら抜栓しますので、ご希望の方はぜひご予約下さいませ。無くなり次第終了です。  
ご来店、お待ちしております！

4/13(木)～「ドメーヌ・ムリエ/レ・テラス・グリエ 2017」1杯 1800円  
コート・ロティと互する、世界最高級評価のシラーです。  
(1998年ヴァンテージは同日フレンチーズ会で抜栓します)

4/27(木)～「ガシヨ・モノ/ジュヴレ・シャンベルタン 2018」1杯 2700円  
ニュイ・サン・ジョルジュ村を牽引するガシヨ・モノ氏の作品です。

<みどりや公式LINEアカウント>



4  
月  
2023

## イベント情報

4/13(木)19:30～ ☆落ち着いた雰囲気の中、おいしい料理と旬のワインをじっくり堪能できるレストラン「人形町フレンチーズ」さんで、ワイン会を開催します。ムリエ氏の最高キュヴェ「レ・テラス・グリエ 1998」を始め、彼のキュヴェを持ち込みご堪能頂く会です。@みどりや店内 要予約

4/17(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3100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

日	月	火	水	木	金	土
26 定休日	27	28	29	30 ナチュラルチーズ入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	31 フランスパン マドレーヌ シベリア入荷！	1 立ち飲みワイン場 18:00-21:00
2 定休日	3	4	5	6 高級有精卵入荷！ 和飲学園 小林組 第1期 上級クラス	7 フランスパン マドレーヌ シベリア入荷！ 和飲学園26期 上級(夜)クラス	8 和飲学園21期 上級(タ)クラス 和飲学園 小林組 第2期 上級クラス
9 定休日	10	11	12	13 ナチュラルチーズ入荷！ 13日の会「ドメーヌ・ムリエ」 18:00-21:00 @みどりや 予約不要	14 フランスパン マドレーヌ & シベリア入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	15 「みどりや店内 試飲販売会」 ①13時～ ②15時～ ③17時～ 要予約
16 定休日	17 4/17 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 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	18 4/12 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンベッ 和飲学園 研究科クラス	19 黒いガラスのブラインド会」 19:30-21:00 @みどりや 要予約	20 高級有精卵入荷！ 和飲学園 小林組 第3期 中級クラス	21 フランスパン マドレーヌ シベリア入荷！ 和飲学園28期 上級(夜)クラス	22 和飲学園27期 上級(タ)クラス 和飲学園23期 上級(夜)クラス
23 定休日 (GWも営業します)	24	25	26	27 ナチュラルチーズ入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	28 フランスパン マドレーヌ シベリア入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	29 立ち飲み 20:00～ 「nlwa & 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

【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。

**nlwa&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たボトルワインを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 4/29(土)  
①部13:00～15:30、②部17:00～19:30  
※両日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  
デリス・ド・ブルゴーニュ  
1/2個(約100g)/白カビ・牛乳(フランス)  
生クリームを加えて作られ、ミルクの濃厚でリッチな味わいが美味しい！程やかな酸味が追いつけ意外なほど後味はスッキリ、1年の始まりにふさわしい初めに帰るおいしさです。蜂蜜やジャムとあわせるのもおすすめです。

【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
--	------------------------

※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。