

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。



◎6月の立ち飲みワイン場でも、スペシャルなワインを抜栓します。グラスでお分け出来る数に限りがありますので、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！

6/16(金)「ポール・ガローデ/ピュリニー・モンラッシェ・ブラン 2018」
1杯 2300円

<みどりや公式LINEアカウント>

○コント・ラフォンにもブドウを納めていたという脅威の栽培技術の持ち主。
○四半世紀以上もの間、モンテリー村の生産者組合会長を務めるほど誠実さ。
今回は彼が持つ畑の中でも、特に知名度の高い、ピュリニー・モンラッシェ村の白ワインを抜栓します！



6
月
2023

イベント情報

6/19(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

～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！

日	月	火	水	木	金	土
28 定休日	29	30	31	1 ナチュラルチーズ入荷！ シビと猪肉の会 要予約 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	2 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	3 和飲学園 2期上級 小林組 「清水屋酒造と日本酒の会」 @深川ボンベツ 要予約
4 定休日	5	6 和飲学園 研究科クラス	7 和飲学園 33期 上級(夜)クラス	8 高級有精卵 入荷！ 和飲学園 小林組 第1期 上級クラス	9 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	10 和飲学園 21期 上級(夕)クラス
11 定休日	12	13 13日の会 「ヴァラ・デゾール」 18:00-21:00 @みどりや 予約不要	14 ヴェネスポア 2023 @ホテルモントレ 銀座2丁目 要予約	15 ナチュラルチーズ 入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	16 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	17 立ち飲み おつまみ付き 20:00～ 「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 6/19 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 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	20	21 6/21 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ボンベツ	22 高級有精卵 入荷！ 和飲学園 27期 上級(夜)クラス	23 フランスパン 入荷！ 和飲学園 28期 上級(夜)クラス	24 梅酒づくり ワークショップ 13時-14:30 和飲学園 27期 上級(夕)クラス
25 定休日	26 和飲学園 35期 初級(夜)クラス	27 和飲学園 26期 上級(夜)クラス	28	29 ナチュラルチーズ 入荷！ 立ち飲みワイン場 18:00-21:00	30 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	1 立ち飲みワイン場 18:00-21:00

【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 6/17(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

トム・デ・ボーージュ(バカール社熟成) 約100g/セミハード・牛乳(フランス)

ボーージュ山塊の大自然の中に放牧され、草や花までもおいしく食べた牛のミルクで作られました。ミルクの風味がしっかりと残り、実に濃厚で実に滋味深いチーズです。

※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
--	------------------------