

# 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。



◎8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！

8/11(金)「ドメーヌ・ラルジョル／アルルカン 2020」  
1杯 2300円

○超長熟のブドウだけを厳選して使用したスペシャル・キュヴェです。樽も最高級品にこだわり、樹齢120～180年のオーク材のみで造られる「オート・フュテ」という小樽を使用しています。濃厚な果実感とリッチなコク。飲み手にめくるめく感動を与える複雑感、まさに絶品の一言です。

<みどりや公式LINEアカウント>



8

月

2023

## イベント情報

8/21(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
30 定休日	31	1	2	3 ナチュラルチーズ入荷！ 和飲学園 小林組 第1期 上級(夜)クラス	4 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	5
6 定休日	7	8 和飲学園 研究科クラス	9 和飲学園33期 上級(夜)クラス	10 高級有精卵 入荷！ 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	11 フランスパン マドレーヌ シベリア 入荷！ 山の日 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	12 13日の会 「ラルジョル」 18:00-21:00 @みどりや 予約不要
13 定休日	14	15	16	17 ナチュラルチーズ 入荷！ 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	18 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	19 和飲学園27期 上級(夕)クラス 和飲学園23期 上級(夜)クラス
20 定休日	21 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	22	23 和飲学園27期 上級(夜)クラス	24 高級有精卵 入荷！ 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	25 フランスパン 入荷！ 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	26 立ち飲み おつまみ付き 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
27 定休日	28 「黒いグラスのブラインド会①」 19:30-21:00 要予約	29 和飲学園26期 上級(夜)クラス	30 「黒いグラスのブラインド会②」 19:30-21:00 要予約	31 ナチュラルチーズ 入荷！ 和飲学園 小林組 第1期 上級(夜)クラス	1 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	2 和飲学園21期 上級(夕)クラス 和飲学園 小林組 第2期 上級(夜)クラス

【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 8/26(土)、9/30(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	
<b>ブエナルパ・ピメント</b> 約100g/ハード・羊乳(スペイン)	
濃厚で甘みが強い羊乳を使い4～6ヶ月熟成。ふくよかな香りと凝縮されたコクは洗練された仕上がりです。混ぜ込まれているスペイン産ピメント(辛い唐辛子)のオレンジ色が鮮やか。	

※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。

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