

# 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。



◎11月の立ち飲みワイン場でも、スペシャルなワインを抜粋します。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！

11/16(木)～「ジャン・マルク・ラフォレ／ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」  
飲み比べセット 1800円( HALFで3種類お出します)

○11月はボジョレー・ヌーヴォー解禁という大イベントがあります！解禁日に合わせて、みどりやの立ち飲みワイン場では一番人気のジャン・マルク・ラフォレ作のヌーヴォーを開けます。バックヴィンテージのヌーヴォーや別の自然派ヌーヴォーとの飲み比べをする予定ですので、是非お気軽にお越し下さいませ。

<みどりや公式LINEアカウント>



11月 2023

## イベント情報

11/20(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	
29 定休日	30	31	1	2 ナチュラルチーズ入荷!	3 文化の日 フランスパン マドレーヌ 入荷!	4	
	和飲学園35期中級(夜)クラス	11/1 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンペット		立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	
5 定休日	6	7	8	9 高級有精卵 入荷!	10 フランスパン マドレーヌ 入荷!	11	
		和飲学園 研究科クラス	和飲学園33期 上級(夜)クラス	和飲学園 小林組 第1期 上級(夜)クラス	和飲学園26期 上級(夜)クラス	「nlwa&みどりや コラボ ピストロみどりや」 ①13:00-15:30 ②17:00-19:30 要予約	
12 定休日	13	14	15	16 ナチュラル チーズ 入荷!	17 フランスパン マドレーヌ 入荷!	18	
13日の会 「ボジョレーと めくるの会」 19:30～ 要予約	13日の会 「ジャン・マルク・ ラフォレ」 18:00-21:00 @みどりや 予約不要	11/15 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンペット		ボジョレー ヌーヴォー 解禁!	立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	立ち飲み ワイン場 18:00-21:00
19 定休日	20	21	22	23 勤労感謝 の日	24 フランスパン マドレーヌ 入荷!	25	
	「なごみ絵と自然 派ワイン」 19:00-20:30 要予約	11/20 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	和飲学園27期 上級(夜)クラス	高級有精卵 入荷	和飲学園28期 上級(夜)クラス	和飲学園23期 上級(夜)クラス	
26 定休日	27	28	29	30 ナチュラル チーズ 入荷!	1 フランスパン マドレーヌ 入荷!	2	
	和飲学園35期 中級(夜)クラス	11/29 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンペット		和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	優三LIVE 開場18時 演奏19:00～ ～20:50迄 @みどりや 要予約	フラワーアレンジ メントの会 要予約 立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	

【入荷情報】	
	マドレーヌが入荷します。
	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 11/11(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

カマンベール・オー・フルール  
1個(約120g)/白カビ・牛乳(フランス)

そのままでも充分おいしいカマンベールですが、電子レンジで1分加熱するだけでトロロになり、お手軽フォンデュが楽しめます。お手軽さに反比例する本格的な味わい、寒い冬にぴったりです。

※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
--	------------------------