

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

本年も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。2024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。

◎12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！

12/13(水)18時より抜栓致します。

【ドメヌ・ガシヨ・モノノボヌ・1erクリュ・レ・モントルヴノ 2019】

1杯2800円 ブルゴーニュ地方の銘醸地、ニュー・サン・ジョルジュ村のワイン協会会長を務めるダミアン氏の高級ワインです。オスピス・ド・ボヌの区画に近い1級畑の作品。近年では果実味の鮮やかさに評価のある2019年物です。エレガントな芳香、シルキー口当たりをご堪能下さい。

<みどりや公式LINEアカウント>



12月 2023

イベント情報

12/11(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
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 フラワーアレンジメントの会 要予約
	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) @深川ポンベツ		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	立ち飲みワイン場 18:00-21:00
3 定休日	4	5	6	7 高級有精卵入荷!	8 フランスパンマドレーヌ入荷!	9 和飲学園21期 上級(夕)クラス
		12/6 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ポンベツ	和飲学園 研究科クラス	和飲学園33期 上級(夜)クラス	「黒いグラスのプライド会」 19:30-21:00 @みどりや 要予約	和飲学園 小林組 第2期 上級(夜)クラス
10 定休日	11 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	12 和飲学園26期 上級(夜)クラス	13 13日の会 「ダミアン・ガシヨ＝モノ」 18:00-21:00 @みどりや 予約不要	14 ナチュラルチーズ入荷!	15 フランスパンマドレーヌ入荷!	16 「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
17 定休日	18 和飲学園35期中級(夜)クラス	19	20 12/20 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ	21 高級有精卵入荷	22 フランスパンマドレーヌ入荷!	23 和飲学園27期 上級(夕)クラス
			和飲学園27期 上級(夜)クラス	和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	樽酒 お渡し開始	和飲学園23期 上級(夜)クラス
24 定休日	25	26 高級有精卵入荷	27 来集軒の町中華とナチュラルの会 19:30開始 要予約	28 みどりや酒店 オールスター トップ・キュヴェの集い 19:30開始 要予約	29 みどりや酒店 2023 最終立ち飲みワイン場 18:00-21:00	30 年内 最終営業日 18時閉店
冬季休業 ~1/3迄	31					

【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 12/16(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
オリヴェ・サンドレ
1/2個(約125g)/白カビ・牛乳(フランス)
食べものとしてはゴツとする色合いですが、これはブドウの枝を燃やした灰の中で熟成させたため。中は白カビチーズで、むちっとなめらかでミルクィ。見た目よりずっと親しみやすい味わいです。



※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
--	------------------------