

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。



◎今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！

3/7(木)18時より抜栓致します。

【イヤニック・アミロ/パタール=プリンセス 2021】

1杯1700円 かつて、この土地の地ブドウとして育てられていたシュナン・ブランを、新たなるAOC「ブルグイユ・ブラン」として復興させるべく造られたフラグシップワインです。トップ生産者の新たなる挑戦となったこのワインは、柔らかく奥行きのあるボディは、果実や白い花の香りを優雅に纏います。

<みどりや公式LINEアカウント>



3月 2024

イベント情報

3/18(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4100円、ワイン2杯と簡単なおつまみ付です。@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
25 定休日	26 和飲学園35期中級(夜)クラス	27	28	29 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21期上級(夕)クラス
3 定休日	4 和飲学園35期中級(夜)クラス	5 3/6 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ	6	7 高級有精卵入荷！	8 フランスパンマドレーヌ入荷！	9 和飲学園小林組 第2期上級(夜)クラス
10 定休日	11	12 和飲学園研究科クラス	13 13日の会「グレゴリー・ギョーム」@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 「みどりや店内試飲会」 ①13:00～ ②15:00～ ③17:00～ 要予約
17 定休日	18 3/18 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	19	20 春分の日	21 高級有精卵入荷！	22 クロ・バガテル クリスティヌ & マリー 来日イベント @フレンチチーズ 要予約	23 「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
24 定休日	25 「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約	26 高級有精卵入荷！	27 3/27 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ	28 和飲学園小林組 第3期上級(夜)クラス	29 フランスパンマドレーヌ入荷！	30 立ち飲みワイン場 18:00-21:00
定休日 31	和飲学園35期中級(夜)クラス			立ち飲みワイン場 18:00-21:00	和飲学園28期上級(夜)クラス	立ち飲みワイン場 18:00-21:00

4月の予定
4/5(金) ラ・ポルト・ルージュの会@みどりや
4/6(土) マルク・ベノの会@みどりや
4/13(土) ビストロ・みどりや@みどりや
4/13(土) 13日の会「イヤニック・アミロ」@みどりや
4/22(月) なごみ絵と自然派ワイン@みどりや
4/24(水) 黒いグラスのテイスティング会@みどりや

三好屋さんより、マドレーヌの入荷日です。	三好屋さんより、フランスパンの入荷日です。
ナチュラルチーズの入荷日です。	とってもおいしい高級有精卵の入荷日です。

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 3/23(土) ※要予約です。

①部13:00～15:30、②部17:00～19:30

◎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

ブリナータ

約100g/白カビ・羊乳(イタリア)

乳脂肪分が多く、まったりとコクがある羊乳。それをチーズにすると羊独特のおいしい甘みに変化します。白カビに優しく包まれ熟成したブリナータは、そんな羊乳のおいしさを余すところなく伝えてくれます。

【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
--	------------------------

※予定は変更する場合がございます。ご了承ください。HPやFacebookページ上などで更新いたします。