

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！

4/12(金)18時より抜栓致します。

【ジュラール・シュレール/リースリング・グランクリュ・アイシュベルグ 2011】

1杯2000円 アルザス地方におけるビオディナミ栽培の先駆者シュレール氏の作品。彼のワインの特徴は、何と言ってもその凝縮した果実感。エネルギーという形容が相応しい程、活力に溢れた味わいを持っています。今回はその中でも更に「グラン・クリュ」物。どれだけのエキスを秘めているのか非常に楽しみです。

<みどりや公式LINEアカウント>



4月 2024

イベント情報

4/15(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
31 定休日	1	2	3	4 ナチュラルチーズ入荷！	5 フランスパンマドレーヌ入荷！	6 和飲学園21期 上級(夕)クラス 16:00-17:30
		4/3 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ		立ち飲みワイン場 18:00-21:00	「ラ・ポルト・ルージュと自然派ワインの会」 19:30-21:00 @みどりや 要予約	「マルク・ペノさんの報告会」 19:00-21:00 @みどりや 要予約
7 定休日	8	9 和飲学園 研究科クラス	10 和飲学園33期 上級(夜)クラス	11 高級有精卵入荷！	12 フランスパンマドレーヌ入荷！	13 13日の会 「イヤニック・アミロ」 20:00-21:00 @みどりや 予約不要
14 定休日	15 4/15 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	16 和飲学園26期 上級(夜)クラス	17 4/17 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ	18 ナチュラルチーズ入荷！	19 フランスパンマドレーヌ入荷！	20 和飲学園 小林組 第2期 上級(夜)クラス
		「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約		和飲学園 第3期 上級(夜)クラス	和飲学園26期 上級(夜)クラス	
21 定休日	22 和飲学園35期 上級(夜)クラス	23	24 和飲学園 小林組 第4期 初級(夜)クラス	25 高級有精卵入荷！	26 フランスパンマドレーヌ入荷！	27 和飲学園27期 上級(夜)クラス
				黒いガラスのテイスティング会 19:30-21:00 @みどりや 予約不要	和飲学園28期 上級(夜)クラス	和飲学園23期 上級(夜)クラス
28 定休日	29 昭和の日	30	1	2 ナチュラルチーズ入荷！	3 フランスパンマドレーヌ入荷！	4
定休日 31	臨時休業			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月以降の予定
5/11(土) 水彩カフェテラス@川の駅
5/11(土) ビストロ・みどりや@みどりや
5/13(月) 13日の会「ユグ・ベグ」@みどりや
5/20(月) なごみ絵と自然派ワイン@みどりや
6/7(金) 優三ブルース店内ライブ@みどりや

GWゴールデン・ウィークの営業日程
4/28(日)、4/29(月・祝) 休業
4/30(月)～5/4(土) 営業
5/5(日)、5/6(月・祝) 休業

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 4/13(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

ブリド・モードンジェ 約100g/白カビ・牛乳(フランス)

舌の肥えたフランスのプロ達にも認められているドンジェ社のブリド・モー。ミルクのしっかりした味わい、香りも熟成によるコクも文句なし。五感でただただ感じてほしいチーズです。

【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。