

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！

11/14(木)18時より抜栓致します。
【ドメヌ・ラルジョル/ジンファンデル 2022】
1杯1300円

ラルジョルがフランスで造る「ジンファンデル」。初ヴィンテージより20年が経ち、フランス流によって洗練された果実味はアメリカのナバ・ヴァレー産とは一味違います。濃厚パワフルかつ上品な味わいをお楽しみ下さい！

<みどりや公式LINEアカウント>



11月 2024

イベント情報

11/11(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	28	29	30	31 ナチュラルチーズ入荷!	1	2
10/28 みどりや和飲学園 深川校研究科(夜) @深川ポンベツ	和飲学園35期 上級(夜)クラス	黒いグラスの テイスティング会 @みどりや 19:30-21:00 要予約		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
3 文化の日 定休日	4 振替休日	5	6	7 高級有精卵 入荷!	8	9
	臨時休業	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3期 上級(夜)クラス	和飲学園26期 上級(夜)クラス	和飲学園21期 上級(夕)クラス
10 定休日	11	12	13	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
	11/11 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		立ち飲み ワイン場 18-21時	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 20-21時
	「なごみ絵と自然派ワイン」 19:00-20:30 要予約		13日の会 「ジャン・マルク・ラフォレ」 @みどりや 18:00-21:00 予約不要			「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
17 定休日	18	19	20	21 立ち飲み ワイン場 18-21時	22 フランスパン マドレーヌ 入荷!	23
	11/18 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	立ち飲み ワイン場 18:00-21:00	立ち飲み ワイン場 18:00-21:00
			和飲学園 小林組 第4期 初級(夜)クラス	ボジョレー・ヌーヴォー解禁 試飲イベント @みどりや 19:00～ 要予約	【立ち飲みワイン場 with 小泉シェフ】 18:00-21:00 料理の品切れ有り、予約がオススメです。	
24 定休日	25	26	27	28 ナチュラルチーズ入荷!	29 フランスパン マドレーヌ 入荷!	30
	和飲学園35期 上級(夜)クラス		和飲学園27期 上級(夜)クラス		和飲学園28期 上級(夜)クラス	和飲学園23期 上級(夜)クラス

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。

12月以降の予定
12/7(土) クリスマスリースのワークショップ
12/21(土) ラフィネさん単独試飲会@みどりや
12/26(木)～29(日) 年末イベント企画中!
12/31(火)～翌1/4(土) 冬季休暇
1/5(日) 新年会イベント企画中!

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：5500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 11/16(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

カマンベール・オー・フル 1個(約120g)/白カビ・牛乳(フランス)

お家で簡単に一人分のチーズフォンデュが楽しめます。味わいも本格的！ノルマンディ地方の牛乳から作られたカマンベール本来の濃厚さやしっかりとしたコクをご堪能ください。

【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。