

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！

2/26(木)【ガシヨ・モノノコート・ド・ニュイ・ヴィラージュ「レ・シャイヨ」2022】
1杯2200円

ブルゴーニュ地方の重鎮となったダミアン・ガシヨ・モノ氏。そのポジションは最早ピノ・ノワールの動向を司っている一人では？と思わせる程の役職です。そんな彼が手ずから造るワインの中でも主役に据えているワインがこのアイテム！優雅で芳醇なアロマがたっぷり詰まったピノ・ノワールをお楽しみください。

<みどりや公式LINEアカウント>



2月

2026

イベント情報

2/16(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
1 定休日	2	3	4	5	6	7 和飲学園21期 上級(夕)クラス
	和飲学園35期 上級(夜)クラス	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 小林組 第2期 上級(夜)クラス
8 定休日	9 2/9 みどりや和飲学園 深川校研究科コース(夜) @深川ボンベツ	10 和飲学園26期 上級(夜)クラス	11 和飲学園 小林組 第4期 上級(夜)クラス	12 高級有精卵 入荷！ 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	13 【13日の会】 ラズ・カマン 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	14 立ち飲み ワイン場 20～21時 【限定復刻】 「大庭シェフ ピストロみどりや」 ①13:00～15:30 ②17:00～19:30 要予約
15 定休日	16 2/16 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 「なごみ絵と自然派 ワイン」 19:00～20:30 要予約	17	18 和飲学園27期 上級クラス	19 ナチュラル チーズ入荷 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	20 和飲学園28期 上級(夜)クラス	21 和飲学園23期 上級(夜)クラス
22 定休日	23 天皇誕生日 臨時休業	24 「スナック順子」 presented by STUDIO KAZ 18:30 スタート @東京tebiki 隣 要予約	25	26 高級有精卵 入荷！ 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	27 東陽町KAZさん ワイン会 要予約 立ち飲み ワイン場 18:00～21:00	28 「massan」の 土鍋レストラン & マルシェ [レストラン] 要予約 (マルシェは予約 不要です)
1 定休日	2 和飲学園35期 上級(夜)クラス	3 和飲学園 研究科クラス	4 和飲学園33期 上級(夜)クラス	5 和飲学園 小林組 第3期 上級(夜)クラス	6 和飲学園26期 上級(夜)クラス メイカセブさん で立ち飲みワイ ン場出張！	7 和飲学園 小林組 第2期 上級(夜)クラス

2026/3月以降の予定

3/13(金) 13日の会「ドメヌ・ラルゾル」
3/14(土) 立ち飲みワイン場with「Café M's」
3/25(水) 黒いグラスのテイスティング会
3/28(土) massanの土鍋レストラン&マルシェ

立ち飲みワイン場で、今月のおすめワインを抜栓する日です。今月は**自然派ボルドー**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。

2/28(土)「massan」の土鍋レストラン&マルシェ

ナチュラルワイン好きのmassanが自ら栽培するお野菜や、友人から譲り受ける無農薬野菜など、顔の見える生産者の食材を使った土鍋料理を皆さまの目の前で調理します。

そして料理に合わせてナチュラルワインをセレクト！massanの土鍋料理と自然派ワインの美味しさを体験してみてください。

①massanの土鍋ランチ 13時～15時

ご参加費：7,500円(ワイン2杯付き)

②massanの土鍋ディナー 17時～19時

ご参加費：8,500円(ワイン3杯付き)

ワインは別料金にて追加が可能です。

ランチ、ディナー共に料理の内容は

同じ物をご用意しています。

定員：8名程度(要予約)

次回日程：3/28

★今月のおすすめナチュラルチーズ

ブルー・ド・シェーヴル
約100g/青カビ・山羊乳(フランス)

山羊乳生産者がラカイユ社に依頼し、新しく開発された地元山羊乳製ブルーチーズです。独特の風味を残しつつ、マイルドでクリーミーな味わいはさすがブルーチーズ専門店！



※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。

【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