

# のみのまぐとくまの ワインバー



## ～葡萄とくま 昼飲みワインバー～

休日の午後、葡萄とくまのアトリエスペースが  
ワインバーに変身！

グラス1杯から楽しめる気軽なワインバーです。  
テーマは毎月変わります。  
毎回、8種類ほどのワインをご用意予定。  
グラス(50ml)で 500円～1000円位で楽しめます。  
ご予約不要ですので、お気軽にお立ち寄りください。

写真は以前の会の様子



ご予約不要です！（一部予約必要）

## 2023年 昼飲みワインバー予定

時間 13:00～18:00

場所 葡萄とくま アトリエスペース

5月20日(土)21日(日) You Toubler もっちーのおススメイタリアワイン

6月17日(土) 蕨マルシェ コラボ企画

6月18日(日) Atelier Couleur Cuisine コラボ企画  
ご予約必要

7月15日(土)16日(日) 17日(月・祝) 夏の新着ワインの会

8月19日(土)20日(日)

9月16日(土)17日(日)

10月21日(土)22日(日)



# 昼飲みワインバー 5月&6月は 素敵なゲストが参加

## You Tuber モッチーの おススメイタリアワイン

イタリアワイン専門輸入会社レアーレカンティーナの  
人気You Tuber ソムリエもっちゃんさんがご来店。  
ワイナリーやワインについて楽しくお話していただきます！

ソムリエの  
もっちゃん  
と申します



ちょっと  
高級なワインも  
開けますよ!!

ソムリエ もっちゃんさんが  
参加するのは  
5月20日(土)のみです。

5月20日(土)

21日(日)

13:00~

18:00

ご予約不要

### 目玉ワイン

★キャンティ・クラシコ リセルバ 2014  
熟成感とボディ感に驚きます

★マラノッテ 2012  
希少品種ラポーソ100%

★ヴィンサント・デル・キアンティ・クラシコ 2011  
聖なるデザートワイン



6月18日  
日曜日

ご予約ください!



Atelier Couleur Cuisine 主宰  
律子さん

染色作家として活躍。2010年より自身の  
身体の不調から自然療法とマクロビオ  
ティックを実践。完治後はナチュラルハー  
モニー直営店銀座レストラン日水土、広  
尾レストランオカダなど名店でのサービス  
勤務を経て、2017年より様々なご家庭の  
ライフスタイルや体調、嗜好に寄り添った  
家庭料理の提供と生活をサポートする  
パーソナルシェフの仕事に就き、染色作  
品制作と両立して活動している。  
現在は様々な経験を活かして、美味しく  
健康的なごはんとお酒を楽しむ毎日を  
研究実践、精進しています。

## Atelier Couleur Cuisine コラボ企画 ナチュラルワインと オーガニックタパス バル

Atelier Couleur Cuisineの律子さんが  
無農薬・無添加などナチュラルな素材を使った心身に優しいタパス(おつまみ)を  
ご用意してくれます! ワインはナチュラルワインを8種類ご用意します!

タパスは下記からお選びください。

- ① ヴィーガンタパス 8種のワンプレート 1,800円
- ② ミート&フィッシュ&チーズタパス 8種のワンプレート 1,800円
- ③ 上記①+② 16種の2プレート 3,500円

予約制になります! ご予約は 葡萄とくま まで!

A 12:30~13:50 定員6人

B 14:00~15:20 定員6人

C 16:00~19:00 定員8人

ワインは ナチュラルワインを中心にご用意します。

いつものようなグラスワインの他、1本のワインをタパスと一緒にゆっくりと  
楽しむこともできます。

食材は全て化学肥料、農薬、不使用。  
遺伝子組み換え飼料不使用の鶏肉、魚、  
卵。良質の油と伝統的技法の調味料で、  
シンプルに作る無添加のおつまみです。  
今回は小麦粉、グルテン、砂糖も不使用。



葡萄  
とくま  
ワイン&テディベア

