

昼飲みワインバー特別編 10月は 素敵なゲストとともに開催

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 Vol.2

10月22日
日曜日

ご予約ください！

ご予約締切 10月15日(日)
当日のキャンセルについては
おつまみ代のお支払いを
お願いしています。

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。事前にタパスもご予約お願いします。

- ① 秋の味覚ミート&フィッシュ&チーズ 9種のタパスプレート 2,500円
(放飼の豚肉、天然魚、自然農マコモダケやキノコ、野菜とチーズを使ったボリュームある料理の盛り合わせ)
- ② 肉、魚、乳製品が苦手な方のための9種のベジタパスプレート 2,000円
(①のプレート動物性の食材を抜いたもの5種と同じ野菜と豆のタパス4種の盛り合わせ)

予約制になります！ご予約は 葡萄とくま まで！

- A 12:00~13:45 定員6人
B 14:00~15:45 定員6人
C 16:00~18:30 定員8人

場所:葡萄とくまアトリエスペース

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
放飼の肉、天然魚を使用。
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。



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める毎日
を研究実践、精進しています。

葡萄とくまの 昼飲みワインバー

時間 13:00~18:00 場所 葡萄とくま アトリエスペース
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！

ご予約不要

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。



2023年
9月16日(土)17日(日)18日(月) ギリシャワイン
10月21日(土) ナチュラルワイン
10月22日(日) オーガニックタパスバル ←要予約
11月18日(土)19日(日) テーマ未定
12月17日(土)18日(日) テーマ未定
2024年 1月20日(土)21日(日) テーマ未定



葡萄とくま
ワイン&テディバー



お問い合わせ
ワインショップ 葡萄とくま

蕨市中央1-14-11

048-431-2718