

やさしいね。

※表示価格は全て税込です。

インポーター「サンフォニー」竹下さんをお迎えしてミニセミナーも開催します！

自然派ワインの試飲会 @しろした

フランスワイン
約20種類の試飲

前売り券：2,000円
当日券：2,500円



おつまみランチBOX
& キッシュの販売
※ランチBOXは要予約
2,000円

竹下さんミニセミナー

ワイン歴30年以上、フランスの約350の蔵元を日本の輸入業者に紹介する「エノコネクション」の日本事務所代表。ご多忙の中、岡山へ来てくださいます！



【日時】6月28日(日)
・試飲会 11:30~17:00 (予定)
・ミニセミナー 13:00~14:00 (予定)
【場所】城下地下広場

【参加特典】
ワイン購入
12%OFF



フランス料理の有名シェフ直伝レシピ！
新鮮な野菜をオリーブオイルでオープン焼きに

夏季限定「野菜釜」大好評です♪



こんなにたくさん
美味しいお野菜が食べれて、
こんなに美味しいワインも
飲んで、おまけにリゾットまで
食べれるなんて、
みんな食べるべき～！



K様

2,980円/1~2人前

キッシュ1個&
βのチーズリゾット込
※お飲み物は別途

6月のご提供可能日 各日17:00-20:00

5金,6土,12金,13土,14日,
19金,20土,21日

前日までにご予約ください (各日定員8名)

Open：火曜日～日曜日(月曜定休)

[ショップ] 13:00~20:00

[イートイン] 13:00~20:30 (LO20:00)

086-226-8341 wine@prevenant.jp

ご来店の際にはコインパーキングをご利用ください
駐車料金として100円をお渡しします

イートインスペースで、
グラスワインを楽しみませんか？

グラスワインをご注文の方に(6月限定企画)



プレヴナン特製のキッシュのさらにminiサイズの可愛いキッシュ「舞茸と旬野菜」(非売品)を1個プレゼント。

「5~6月限定キッシュ」2種もぜひご賞味ください！

- ・彩り旬野菜のキッシュ 瀬戸内塩レモン
- ・猪肉のキッシュ クレソンソース 3種の胡椒の香り

美味しい有機のビールをご自宅でどうぞ！

「有機ビール」家飲み5本セット

- ・ウインドフロムファーム(神戸) (缶ビール・一部に神戸産の有機原料使用) 要冷蔵
- ・ヴァイツェン(静岡) 要冷蔵
- ・ピルスナー(静岡) 要冷蔵
- ・ブロンドエール(アメリカ)
- ・インディアン ペールエール(アメリカ)



通常価格5本で
3,170円のところ
2,800円！

※単品でも販売しています。

受講者を追加で募集します！体験受講も可

ナチュラルワイン教室・初心者クラス

ナチュラルワインを1から学ぶ教室です。今期はフランスの産地を中心に、毎回3種類のテイスティングも行います。初回6月26日(金) 19:30-21:00

体験受講(1回のみ) 3,000円※要予約

日時：第3又は第4金曜日(月1回)
場所：プレヴナン イートインスペース
料金：30,000円(6回分)



北海道新得農場のナチュラルチーズ

2年ぶり！数量限定！「シントコ」



「レラヘミンタル」を約1年熟成させた旨味たっぷりのハード系のチーズです。2年ぶりの販売。ぜひこの機会にご賞味ください。

90g 1,100円

6月・7月の営業について

- ・6月7日(日) 19時閉店(イベントのため)
- ・6月28日(日) 臨時休業(イベントのため)
- ・7月9日(木)~7月16日(木)
山本和志、恭子不在(イタリアワイナリーツアー)



自然派ワインのお店

プレヴナン



岡山のミニキッシュと自然派ワイン

ナチュラルモン

岡山市北区出石町1丁目4-20 メゾン後楽園103

LINE



Instagram



※限定品でない場合でも、品切れの際はご了承下さい

6月のスタッフオススメ自然派ワイン♪

オンラインショップでも販売しています。



【スタッフ山本みかのイチオシ♪】微泡ロゼ やや辛口

優しい泡に、アセロラのような爽やかさと、さくらんぼやいちごのような甘みがある。飲みやすいやや辛口で、初心者の方にも◎



★ラ・ビュル

収穫年：2022年
産地：フランス ロワール地方
品種：コー、ガメイ
アルコール度数：11%

Special Offer
(通常3,630円)
3,380円

ミカエル・ブージュ

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白辛口

洋梨の熟した甘味に、柑橘の苦味も感じられる、ほっくりとした優しい味わい♪野菜たっぷりサラダやポテト料理、グラタンなど



★グリューナー・ヴェルトリーナー

収穫年：2024年
産地：オーストリア/ニーダーエスタライヒ州
品種：グリューナー・ヴェルトリーナー100%
アルコール度数：13.5%

3,180円

クリスティーナ・ワインズ

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白辛口

リンゴや柑橘のフルーティな爽やかさと、味わいに厚みを感じさせるコクと旨味の共存！白カビチーズや鶏ハム、パテ、揚げ物と



★蔵・白

収穫年：2025年
産地：フランス/ロワール地方
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
アルコール度数：13.5%

限定
3,630円

オリヴィエ・ボノーム

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

白辛口

爽やかで優しい果実とエキス感がじわっと広がる。旨みも豊か。後味のほのかな柑橘酸と苦味も美味しい。さすが！貝類や刺身など



★クール・ド・レザン

収穫年：2025年
産地：フランス/ロワール地方
品種：ミュスカデ100%
アルコール度数：12.5%

Special Offer
(通常4,100円)
3,780円

セネシャリエール

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

白辛口

フレッシュでさっぱりしていてドライ。軽い柑橘の酸味と塩味のバランスが美味しい。ハム、ソーセージ、トンカツマスタード添え



★ヴァイナル・カセイ・アルプ

収穫年：2023年
産地：ルーマニア/クリシャナ地方
品種：フィールドブレンド（混種混醸/フェテアスカ・レガラ、グリュンシュピッツ、他）
アルコール度数：11.5%

4,220円

エドガー・ブルトラー

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤ミディアム

旨味と味のあるハイコスパな南仏の赤。度数高いけど心地のよいボリューム感、よく濃縮した果実の甘味と軽い渋味も美味しい。揚げ物と相性抜群。



★セヴェンヌ・ルナ

収穫年：2023年
産地：フランス/ラングドック地方
品種：メルロー、グルナッシュ、シラー
アルコール度数：15%

2,200円

マス・ブレス

【スタッフ山本みかのイチオシ♪】赤ミディアム

熟した赤系の果実味。渋味も少なく、なめらかで飲みやすい。キレのある酸味が美味しい。トマトのチーズ焼き等



★ナチュラルションハイト

収穫年：2022年
産地：オーストリア/ブルゲンラント州
品種：ツヴァイゲルト80%、
サンクトラウレント20%
アルコール度数：12%

3,340円

ハレタ

【オーナー山本和志のイチオシ♪】赤ミディアム

しっとり旨いこなれた渋み。少しワイルドで、スパイシー。フレッシュ、ジューシーさもバランス良い。バーベキュー、焼肉等



★グルナード

収穫年：2023年
産地：フランス/南西地方
品種：メルロー100%
アルコール度数：13%

3,230円

ル・プチ・クロ・デ・ヴォン

「あすラクダ」マーク ※全て有機・無農薬栽培のぶどうを使用

酸化防止剤無添加 酸化防止剤微量添加 (含有量40mg/L未満) 酸化防止剤少量添加 (含有量40mg/L以上)



LIVE配信

山本和志と恭子が今月のワインを全種
テイスティング♪ぜひご覧ください！

6/3 (水)
20:30~



ワインのご注文方法

| | | |
|-----|------|-----------|
| ご来店 | 電話 | オンラインショップ |
| メール | LINE | |

ワイン選びの相談やギフトのご依頼もお気軽にどうぞ。

【お支払い方法】

現金、クレジットカード等

【送料】

全国一律850円
総額15,000円以上で送料無料

※北海道、沖縄除く
※割引ご利用の場合、2万円以上
※クール料金 別途385円

今月のおすすめワイン8種飲み比べ

Tasting of 8 Recommended Natural Wines

YouTubeのライブ配信日翌日から限定で、
おすすめワインを全種類、プレヴナン店内にて
テイスティングしていただけます！

期間：6月4日(木)~14日(日)

13:00-20:00

料金：一人2,000円 (15ccx8杯)



5月17日・18日に、瀬戸内ワイナリーツアーを開催しました。今回はスタッフを含めて22名での開催となり、1日目は貸切バスでしまなみ海道を渡って、大三島みんなのワイナリーへ。島ならではの潮風を受ける畑や、2019年に造られた醸造所を見学し、瀬戸内の景色とともにワインを楽しみました。夜は今治に宿泊し、和食のお店で日本ワインと旬のお料理を満喫。翌日はさらに2軒のワイナリーを訪問しました。今回と次回の2回に分けて、ツアーの様子をご紹介します。詳しくはQRコードからブログをご覧ください。

