

やさしいね。

※表示価格は全て税込です。

7月の臨時休業日・時短営業日

9(木) 休業	10(金) ～18時	11(土) ～18時	12(日) ～18時	13(月) 休業	14(火) 休業	15(水) ～18時	16(木) 休業
------------	---------------	---------------	---------------	-------------	-------------	---------------	-------------

7/9(木)～7/16(木)の1週間、山本和志・恭子はイタリアワイナリーツアーのため不在にいたします。

帰国後の7/17(金)から、イタリア旅行のプチ土産をお配りしますので、ぜひご来店ください。先着順で無くなり次第終了です。



今回は暑い季節にぴったりな泡多め！

自然派ワインの試飲即売会@プレヴナン



自然派ワイン
約10種類の試飲

参加費：1,000円

参加特典

ワイン購入12%OFF



【日時】7月26日(日)

第1部 16:00～17:00

第2部 17:30～18:30

要予約

※各部定員10名

土用の丑の日「うなぎ」に合うワイン



テルス・ヴィネア [2021]

(赤 ミディアム)

ご予約承ります

限定12本

口当たりよく、まともにもよく旨味もある品のいいボルドーの赤。

生産者：ピュイヨ

産地：フランス・ボルドー地方

品種：メルロー60%、カベルネフラン40%

3,680円



岡山・玉島「桃の丘」さんの白桃を販売



今年も大好評の白桃です。プレヴナン店頭では2個セット600円～で販売しています。

また、ご贈答用に「白鳳」や「清水白桃」のご注文も承ります。詳細はこちら



暑い中お越しいただく皆様へ 7/1(水)～8/30(日)

来店スタンプを集めてプレゼント♪

スタンプ5個：ポアラー

スタンプ7個：オイルサーディン

スタンプ10個：選べる特典

(日本ワイン1本orおつまみセットorプレヴナンで使える1000ポイント)



夏野菜&スパイスで暑い夏も爽やかに！

7月&8月の限定キッシュ



・彩り旬野菜のラタトゥイユ
(トマト煮込み) 7月中旬～

・猪肩ロースと旬野菜
自家製バジルソース



各種648円

プレヴナンのミニキッシュを一緒に作って夏休みの思い出にしませんか。

★夏休み企画★ 親子でキッシュ作り

昨年好評だった企画です。自分で焼いたキッシュは焼きたてを試食、残りはお持ち帰りいただきます！



日時：8月19日(水) 10:00～12:00

定員：6組12名

(小学生と保護者)

場所：プレヴナン

料金：1組2,000円



岡山神社で行われる「茅の輪祭」の直会ビアガーデンに出店します

岡山神社「茅の輪祭」

グラスワインほか、メメシルヴィのミニキッシュ、桃の丘さんの白桃を販売予定です。

日時：7月25日(土)16:00～20:00

場所：岡山神社(石関町2-33)



ナチュラルワイン グループプレッスン

全6回でナチュラルワインの基本からフランスのワイン産地の特徴まで、少しずつ理解を深めていただける内容です。毎回テイastingあり。ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

詳細はこちら↑



今後のイベント予告

10/17(土)～18(日) ハレノミーノokayamaしろうち

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



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



7月のスタッフオススメ自然派ワイン

※限定品でない場合でも、品切れの際はご了承下さい

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 白 辛口

軽いシュワシュワ。文旦や洋梨の果実味に、柑橘の苦味。ヨーグルトのような柔らかい酸とにがり美味しい。ムニエルなどと。



エキリプリ・ナチュラル

★ペットナット オニリック・ブラン

収穫年：2025年
産地：スペイン カタルーニャ州
品種：チャレッロ80%、ミスカ20%
アルコール度数：11%

2,850円

【オーナー山本和志のイチオシ】 微泡白 辛口

果実味のジューシーな味わいが美味しい。程よい微炭酸、ほのかな苦味が◎。食事が欲しくなるワイン。生ハム、揚げ物、春巻き等



カミッロ・ドナーティ

★マルヴァジア・フリッツァンテ

収穫年：2024年
産地：イタリア/エミリア・ロマーニャ州
品種：マルヴァジア100%
アルコール度数：11%

3,080円

【オーナー山本和志のイチオシ】 白 辛口

果実味豊か。ミネラル感、塩味、スパイシーさも感じる複雑な味わい。余韻も長くコクや旨みが楽しめる。素晴らしい！魚介類等



ラ・ガランス

★ライセンス・スリー・ブラン

収穫年：2025年
産地：フランス/ラングドック地方
品種：グルナッシュブラン60%、ルーサンヌとヴェルメンティノー30%、他
アルコール度数：12.5%

3,120円

【オーナー山本和志のイチオシ】 白 辛口

白い花を思わせる風味。フルーティーな口当たりで、コクと濃い目の果実味、透明感とキレも感じる。トンカツや白身魚のフライ等



マサントラス

★ラ・モンタネール

収穫年：2023年
産地：フランス ローヌ地方
品種：ヴィオニエ30%、グルナッシュブラン30%、他
アルコール度数：12.5%

3,480円

【店長 山本恭子のイチオシ】 ロゼ 辛口

イチヂクやチェリーの落ち着いたある果実味に、後口ドライでミネラルも旨味もあり。揚げ物やラタトゥイユなど食中酒に最適。



ラ・ガランス

★ライセンス・スリー・ロゼ

収穫年：2025年
産地：フランス/ラングドック地方
品種：ムールヴェードル50%、グルナッシュ50%
アルコール度数：12.5%

3,120円

【スタッフ山本みかのイチオシ】 赤 ミディアム

カシスや胡椒の香り。渋みは少なく、爽やかでさらっとしたスムーズな口当たり。後口に旨み広がる。タコライスやパテなど。



エングラ

★ペリヌア・レッド

収穫年：2024年
産地：スペイン バレンシア地方
品種：モナストレル100%
アルコール度数：13.5%

2,980円

【店長 山本恭子のイチオシ】 赤 ミディアム

口当たりもまともな赤。干しブドウ的な甘味と酸とのバランス良く、素直に美味しい。カツレツやミートソースと



ステファナゴ

★ロッソ・パヴィア

収穫年：2023年
産地：イタリア ロンバルディア州
品種：クロアチーナ34%、ウーヴァ・ラーラ33%、メルロー33%
アルコール度数：13.5%

3,680円

【店長 山本恭子のイチオシ】 赤 ミディアム

生き生きとした果実味、超高樹齢250年のブドウ樹から、果実本来の豊かな旨味を引き出したギュッと味のあるワイン。肉料理全般と



マカト

★ピペーニョ 50/50

収穫年：2021年
産地：チリ ビオビオパレー
品種：パイス50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%
アルコール度数：12.1%

3,850円

「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)

YouTube

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！

LIVE配信

7/3(金)
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：7月4日(土)~8日(水)

13:00-20:00

料金：一人2,000円 (15ccx8杯)



【Ark館ヶ森】のソーセージ類お取り寄せ販売

イベントのランチボックスで大変ご好評！

【お渡し日】7月25日(土)~31日(金)

【ご注文締切】7月18日(土)

※賞味期限は、商品到着後12日程度
となります。お早め
にお受け取りのうえ、
ぜひお楽しみください。

ご注文はこちら

