



やさしいね。

※表示価格は全て税込です。

ボジョレー・ヌーヴォ2026

ご予約受付開始！事前予約がお得です◎

ご予約特価は10月末まで
さらに9月末までのご予約特典

ご予約2本毎にミニキッシュ（冷凍）
1個プレゼント（店頭受取のみ）

販売開始日
11月19日
（木曜日）

- ①  シャトー カンボン（ラピエール）
「ボジョレー・ヌーヴォー」
店頭価格 5,060円 → **ご予約特価 4,480円** 36本限定
- ②  シルヴェール・トリシャル
「セレネ・プリムール」
店頭価格 5,390円 → **ご予約特価 4,680円** 24本限定
- ③  ジャン・クロード・ラパリユ
「ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」
店頭価格 5,060円 → **ご予約特価 4,380円** 36本限定
- ④  クリストフ・パカレ
「ヴァン・ド・プリムール」
店頭価格 5,320円 → **ご予約特価 4,580円** 36本限定
- ⑤  レミ・デュフェイトル
「ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」
店頭価格 4,740円 → **ご予約特価 4,080円** 24本限定

ご予約受付は、店頭・メール・LINE等にて承ります。

詳細はこちらをご覧ください→



ソムリエが選んだオーガニック麦茶

浅井ファームさんの有機大麦100%
浅煎りで飲みごちスッキリ！
体に染み込む上質な麦茶をどうぞ♪
1パック10g×14包入り **864円**

プレヴナンYouTubeチャンネル

New video イタリア
ワイナリーツアー
ぜひご覧ください▶



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

自然派ワインの試飲即売会@プレヴナン

インポーター・トレジャーの大山さんご来店！



参加費
1,000円
約10種類の
ワインの試飲

試飲した
ワインの購入
12%OFF



【日時】9月27日（日）
第1部 13:00～14:00
第2部 14:30～15:30

要予約

※各部定員10名



メメルヴィのミニキッシュ

9月の新作



ココナッツミルクの
猪グリーンカレー
648円



9のつく日は**Quiche**の日
9/9(水)・19(土)・29(火)

2個よりどり999円

日帰り高知ワインツアー



本場・高知の美味しい鰹や
お刺身と一緒に、ワインを
楽しみませんか？

申込締切：9/15（火）

（残席3）



↑詳細は
こちら

日時：10/25(日) 8:00～19:00頃 岡山駅西口集合・解散

- ・「魚菜 稲月」にて、料理長おすすめ特別メニューとワイン
- ・「よさ来いワイナリー」にて、醸造所の見学とテイスティング
- ・「日曜市」「ひろめ市場」での自由時間あり！

参加費：33,000円（税込）バス、昼食、ワイナリー見学費込み

旬薫愁灯さんとのコラボワイン会



9月13日(日)13:30～

和食とナチュラルワインとの
ペアリングを楽しめます！

残席わずか！詳細はこちら▶



プレヴナン出店のイベント予告



■10/3(土)～4(日)

岡山カレーフェスティバル

場所：下石井公園（北区幸町）



■10/17(土)

岡山神社蚤の市

場所：岡山神社境内、エンガワ会場



■10/17(土)～18(日)

ハレノミーノokayamaしろうち

場所：プレヴナン、他



↑お得な「前売りチケット」販売中！



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

ナチュレルモン

岡山市北区出石町1丁目4-20 メゾン後楽園103

LINE



Instagram



9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。



【店長 山本恭子のイチオシ♪】

微泡ロゼ 辛口

ロゼだけど桃のような穏やかな果実味が面白い。丸い酸味とほんのり甘味、だけど後口はきっちりとドライ。サーモン、生ハム、フリットなどと



エキリプリ・ナチュラル

★ペットナット オニリック・
ロサード

収穫年：2025年
産地：スペイン カタルーニャ州
品種：ガルナッチャ100%
アルコール度数：11%

2,850円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

白 辛口

柑橘系の華やかさとオレンジのような酸や苦味等の風味がバランスよくジューシーで、塩味もあり、食事と◎。軽い肉料理、魚介類等



ラ・サパタ

★フェテアスカ・レガーラ

収穫年：2024年
産地：ルーマニア トゥルチャ
品種：フェテアスカ・レガー
ラ100%

アルコール度数：12.5%

(通常3,110円)

2,980円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白 辛口

塩味を感じるミネラル感と濁りがじんわり旨い。爽やかで柔らかな酸と柑橘の苦味も心地よく、お寿司やお刺身、焼魚とよく合う。



フリサック

★ラブルネット・ブランカ

収穫年：2024年
産地：スペイン カタルーニャ州
品種：ガルナッチャ・ブランカ
100%

アルコール度数：12.5%

2,980円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

ロゼ 辛口

さっぱりしたドライな味わい。チェリーのような風味やミネラル感もあり旨い。コスパ最高。サラダ等の軽い料理やサーモンと



ロス・フレイレス

★モナストレル・ロサード

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：12.5%

【数量限定品】

2,300円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

オレンジ 辛口

値下げによりお買い得なオレンジ。軽い渋みとダシ系の旨みやエキス感が楽しめて、飲みやすい。餃子等の中華や鯉のタタキ等



ヴィノ・マルトヴィレ

★ツオリコウリ

収穫年：2023年
産地：ジョージア サメグレロ地方
品種：ツオリコウリ100%
アルコール度数：13%

3,340円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤 ミディアム

赤果実系のフレッシュでとてもまとまりのよい味わいが後口よく楽しめます。アウトドアでのバーベキューにも最適。



ロス・フレイレス

★モナストレル

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%

2,300円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤 ミディアム

ベリー系の爽やかな果実味とハーブの風味、タンニンもこなれ、優しい旨味が広がる。鶏肉のトマト煮や唐揚げなどの揚げ物と。



イヴォ・フェレイラ

★スーパー・バッド・ボーイズ

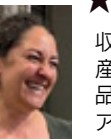
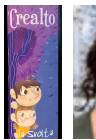
収穫年：2023年
産地：フランス ラングドック地方
品種：テレットブルー、グルナッシュ
アルコール度数：12.5%

2,980円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

赤 フル

8年熟成の果実味が渋みとともにこなれて上質。細かいタンニンのしっとり感や熟した酸味も旨い。お肉の煮込み。牛肉のステーキ。



クレアルト

★ラ・スヴォルタ

収穫年：2018年
産地：イタリア ピエモンテ州
品種：バルベラ100% (樹齢60年)
アルコール度数：14.5%

イタリアツアー訪問記念
9月限定 10%OFF

※他の割引併用不可

4,450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

配信日時

9/4 (金)

20:30~



山本和志と恭子が今月のワインを全種
テイasting♪ぜひご覧ください！

ワインのご注文方法



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astingしていただけます！

期間：9月4日(金)~13日(日)

13:00-20:00

料金：一人2,000円 (15ccx8杯)



イタリアワイナリーツアー

ピエモンテ・クレアルトを訪問
クレアルトがあるのは、ピエモンテの美しい
モンフェラートの丘陵地帯。丘の上からの眺めは
とても素晴らしく、昼間はかなり暑かったですが、
夕方になると涼しくなり、とても気持ちよく過
すごすことができました。宿にはプールもあり、
まさにバカンスを過ごすのにぴったりの場所です。
到着後は、生産者のエリオノーラさんに醸造所を
案内していただきました。今回は特別に、まだ熟成
途中のワインや、日本には輸入されていないワイン
までテイastingさせていただきました。



続きはこちら↑

