

やさしいね。

※表示価格は全て税込です。

秋のイベント目白押し!

10月3日(土)~4日(日)

岡山カレーフェスティバル



白桃を使った「岡山カレー」の祭典♪プレヴナンはカレーのキッシュ6種類とグラスワインを販売します。

場所: 下石井公園 (北区幸町)



↑詳細はこちら

10月17日(土)~18日(日)

ハレノミーノokayamaしろうち



←詳細はこちら



岡山城・表町商店街周辺の「しろうち」エリアで40店舗以上が参加して開催される飲み歩き・食べ歩きイベント。

場所: 参加の各店舗にて

前売りチケット販売中!



10月17日(土)



岡山神社 蚤の市 秋祭

レトロ雑貨や古着、クラフト、そしてフードやドリンクなどお店が並びます。

場所: 岡山神社、エンガワ会場



↑詳細はこちら

10月11日(日)

要予約

オレンジワイン飲み比べ会

白品種を皮ごと漬け込んで造るオレンジワイン。世界中で人気になり、国や品種などにより味わいのタイプも幅広くなってきました。ジョージアをはじめ、ヨーロッパのオレンジワインを飲み比べて、好みのワインを見つけてみて!



日時: 10/11 (日) 18時~20時
場所: プレヴナン店内
定員: 10名様
参加費: 3000円
内容: オレンジワイン 6種類 (各50cc)

試飲した
ワインの購入
12%OFF

ボジョレー・ヌーヴォ2026

ご予約特価は10月末まで

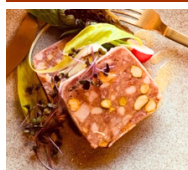
販売開始日
11月19日(木)



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→



★新発売★ 無添加パテ (冷凍)



クリスマスや年末年始にもピッタリ♪
とっても美味しい無添加のパテが新入荷!
ワインのアテにもピッタリです。

以下の2種類。(いずれも「冷凍」での販売。
解凍後の賞味期限は21日)

①パテ・ド・カンパーニュ

1個 (120g) 950円

能登豚の旨味を最大限に出すため手切りにこだわり、肉の旨味がしっかりと感じられる濃厚パテ。赤ワインだけでなく、酸のある白ワインやオレンジワインともよく合います。



②発酵パテ・ド・ジャパン

1個 (120g) 1050円

八丁味噌やいぶりがっこ、さらに木桶醤油漬けミックスナッツも入った和風パテ。濃厚な旨味があり、まるやかな赤ワインとよく合います。



★お試しセット (①と②1個ずつ) 10セット限定
通常価格2,000円のところ、**お試し価格1,800円**

11~12月は繁忙期のため、ご予約分のみ販売となる予定です。

メキシコのミニキッシュ

9のつく日は**Quiche**の日

10/9(金)・29(木) 2個よりどり999円!



プレヴナンYouTubeチャンネル



ソムリエ夫婦の休日
in 韓国 釜山

ショート動画です!
ぜひご覧ください



↑動画はこちら

お知らせ

10/25(日)高知ワインツアーのため臨時休業

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
ナチュレルモン

岡山市北区出石町1丁目4-20 メゾン後楽園103



Instagram



10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♪】

微泡白 辛口

泡は弱めだけど、柑橘の酸とリンゴ的な果実のエキスをミネラルも良く効いて旨味がしっかりある微発泡。白身魚のムニエルや揚げ物などと。

★シャルリー・シャルドネ・ペティアン

収穫年：2024年
産地：フランス/ブルゴーニュ/ボジョレー
品種：シャルドネ100%
アルコール度数：11.5%



ドメヌ・ジョベール (新井順子醸造)

3,990円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白 辛口

柑橘やハーブの爽やかさに、完熟リンゴやほっくりした洋梨感がフルーティで美味しい。ペーコンを使ったパスタや中華なら特に春巻き。

★ヴァンクール・ヴァンキュ・ブラン

収穫年：2025年
産地：フランス/ロワール地方
品種：ムニユ・ピノ45%、
シュナン・ブラン30%、
ソーヴィニヨン・ブラン25%
(通常3,900円)
3,780円



オリヴィエ・ボノム アルコール度数：13.5%

Special Offer

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

白 辛口

日本酒を思わせる濃厚な果実味。白胡椒のようなスパイス感とミネラル感にじんわり広がる旨味とコク、後口のキレもよくコスパ最高の白。日本そば等

★シャルミール・ブラン

収穫年：NV
産地：フランス/ラングドック地方
品種：シャルドネ40%、ソーヴィニヨン40%、
ヴィオニエ20%
アルコール度数：14%



マラヴィエイユ

2,300円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

ロゼ 辛口

チェリーやアセロラのような爽やかな果実味。ドライでさっぱりと飲みやすい味わいで食事との相性◎ 前菜、フリット、生ハム等

★スプマミーア

収穫年：2025年
産地：イタリア/エミリア・ロマーニャ州
品種：ランブルスコ・
サラミーノ100%
アルコール度数：12%



クアルティチェッロ

イタリアツアー訪問記念
10%OFF

※他の割引併用不可

(通常3,080円)

2,772円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

オレンジ 辛口

最初温泉の匂いあるけどすぐに飛び、アプリコットの果実味も、丸みのある酸もタンニンもとにかく旨い。カツオのタキと良く合う、中華やトンカツもぜひ。

★オーセリス

収穫年：2023年
産地：フランス/アルザス地方
品種：ピノオークセロワ100%
アルコール度数：12.5%



ジャン・マルク・ドレイヤー

(通常4,120円)

3,980円

Special Offer

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤 ミディアム

爽やかな口当たり、余韻までじわ〜っと広がり続ける美味しい旨味がたまらない。地鶏のグリルや焼鳥など地鶏料理と

★ママ・ムシ

収穫年：2023年
産地：フランス/ロワール地方
品種：ピノドニス100%
アルコール度数：12.5%



ル・プリゾー (ナタリー)

(通常4,450円)

4,280円

Special Offer

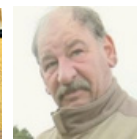
【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤 ミディアム

とてもいい熟成感。樽感も果実味も熟成により良く溶け込み、こなれたタンニンの旨味が素晴らしい。豚肉のソテーなど豚肉料理とぜひ。

★コート・ド・ボルドー・カスティヨン

収穫年：2022年
産地：フランス/ボルドー地方
品種：メルロー90%、
カベルネ・フラン10%
アルコール度数：13.5%



シャトー・ド・プラド

(通常3,180円)

2,980円

Special Offer

【オーナー山本和志のイチオシ♪】

赤 フル

シラーらしいパワフルな濃厚果実のベリー系の味わい。コク豊かでスパイシー。あと味の少し荒削りの渋みが美味しい。牛肉ロースト等

★キュヴェS

収穫年：2025年
産地：フランス/ラングドック地方
品種：シラー100%
アルコール度数：13.5%



フォン・シブレ

(通常3,620円)

3,480円

Special Offer

「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)



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！

配信日時

10/6 (火)

20:30~



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：10月6日(火)~9日(金) 16:00-20:00

10(土)・11日(日) 13:00-20:00

料金：一人2,000円 (15cc×8杯)



イタリアワイナリーツアー

3日目はエミリア・ロマーニャへ
今回訪ねたのは、私の大好きな
造り手「アンドレア・チェルヴィーニ」
生産者が経営するレストランで、ワインとお食事を
楽しみました。彼のワインは添加物を全く足さず、
じっくりと熟成を待つワイン。
そして私の大好きなロゼ「ボッジョ・ロザート」も
試飲。当主に、「ろぞ蔵」でも飲んでもらいました。



続きは
こちら↑