自然派ワインのお店より
２０２６年１１月号　No.２２５

プレヴナン　検索



やさしいね。

※表示価格は全て税込です。

季節限定「和」なキッシュ

メメシルヴィのミニキッシュ

酒粕のキッシュが一年ぶりに登場！ 販売中

濃厚で華やかな香りが、いつものキッシュをさらに味わい深いものに。酒好きにはぐっと刺さります！ぜひお試しあれ～。



１個648円

酒粕キッシュには
コクのある白ワイン
がオススメ♪



シャルミール(白) 2,300円

ワインシーズン到来！

ボジョレーヌーボー2026 解禁

販売開始日：11月19日（木）

プレヴナン店内にて
飲み比べできます♪



３種類　2,000円
５種類　3,000円
(1杯 40cc)

飲み比べ期間：11月19日(木)～22日(日)

無くなり次第終了です。どうぞお早めに！

しろした地下広場イベント

NATURAL WINE & MUSIC

ナチュラルワインと音楽、そして美味しいフードを楽しむイベントを開催します！

協力：アズマ、Cafe & Bar Any、服部管楽器

- ワイン２０種類飲み比べ
- ワインに合う特製フード
- 音楽の生演奏







ワインチケット

■20種類飲み比べ(15cc×20杯)　3,000円
★前売り券（前日まで販売）　2,500円
■3杯チケット(80cc×3杯)　2,000円
■1杯チケット(80cc)　800円

日時：11/29（日）11:30～17:00
場所：城下地下広場(岡山市北区表町)
入場・音楽鑑賞：無料

美味しいおつまみをお取り寄せ

石川県能登豚の無添加パテ（冷凍）



一口食べればワインが欲しくなる！ ご予約

①パテ・ド・カンパーニュ
１個（120g）950円
能登豚の濃厚パテ。

②発酵パテ・ド・ジャパン
１個（120g）1,050円
八丁味噌やナッツ入り和風パテ。



カスティヨン(赤) 2,980円

パテにはこちらの
ボルドーの赤ワイン
がオススメ♪

パテの入荷は
11/12&12/6
ご予約承り中！
詳細はこちら→

無添加ハム・ソーセージ（冷凍）

自然派ワインには上質な
ハム・ソーセージを
いろいろ楽しめるセット
をご用意しました♪



ご予約

①ソーセージアソート
・あらびき(85g)
・バジル(85g)
・ガーリック(85g)
・ホワイト(110g)
・ナンコツ(115g)
2,920円

②スタッフおすすめアソート
・ロースハム(68g)
・モモベーコン(70g)
・ベーコンミートローフ(140g)
・スモークレバー(80g)
3,060円





ご予約承り中！
ハム・ソーセージ
ご予約締切11/20
お渡し12/6～
詳細はこちら→

合わせるなら
オーストリア
の白ワインが
オススメ♪



マウスィ(白) 3,200円
※今月のオススメワイン

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

LINE
Instagram

※限定品でない場合でも、品切れの際はご了承下さい

11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。

【オーナー山本和志のイチオシ♪】 微泡白　辛口

爽やかスッキリドライな微発泡。柑橘のジューシーさとビターな味。後味に香ばしさや旨み広がる。生ハム、サラダ、フリット等と




アッラ・コスティエッラ

★イン・ボッラ

Special Offer

収穫年：2025年
産地：イタリア　ヴェネト州
品種：セルプリーノ100%
アルコール度数：11%

（通常3,850円）
3,580円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 微泡オレンジ 辛口

泡は極軽め。リンゴ、金柑、キンモクセイの香りに、その香りの通りの豊かな果実感が旨い。餃子などの中華やから揚げ、トンカツなどと




ラガスカ

★オレンジ　フリッツァンテ

収穫年：NV
産地：スペイン　ラマンチャ地方
品種：マカベオ50%、シャルドネ50%
アルコール度数：12.5%

2,860円

【スタッフ 山本みかのイチオシ♪】 白　辛口

文旦のような柑橘系のすっきりとした味わい。旨みのある酸味と、口当たりなめらかなミネラルや塩味があり、さらっと飲める。塩糀チキンやホワイトソーセージと




ハレタ

★マウスィ

収穫年：2025年
産地：オーストリア　ブルゲンラント州
品種：グリューナー・ヴェルトリーナー100%
アルコール度数：11%

3,200円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】 白　辛口

爽やかなレモンやグレープフルーツのような果実味と旨い酸。塩気を感じるミネラルがあり、焼魚や白身魚の揚げ物、アジの南蛮漬けなどと




ジュリアン・メイエ

★アルザス メール＆コキアージュ

収穫年：2025年
産地：フランス　アルザス地方
品種：ピノブラン、シルヴァネール、リースリング
アルコール度数：11%

3,990円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 ロゼ　辛口

チェリーやイチゴの果実味に塩気を感じるミネラルがよく溶け込みクセになる味。魚介最高、手巻き寿司やパエリア、おでんなど何でも馴染む！




フリサック

★ラブルネット・ロサード

Special Offer

収穫年：2024年
産地：スペイン　カタルーニャ州
品種：ガルナッチャ系ブレンド
アルコール度数：12.5%

（通常3,120円）
2,980円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 オレンジ　辛口

ビワや金柑の香り、爽やかな酸に心地よい渋味と旨味が徐々に広がり、飲むほどに旨さを増す。旨味の効いた海鮮鍋や寄せ鍋などと




ラ・サパタ

★フェテアスカ・レガーラ オレンジ

Special Offer

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：13%

（通常4,840円）
4,480円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】 赤 ミディアム

若い果実の軽い渋みと苦みが程よいバランスでじんわりうまい。軽いお肉料理、鶏肉のロースト等




アッラ・コスティエッラ

★ロッソ・コスティエッラ

Special Offer

収穫年：2024年
産地：イタリア　ヴェネト州
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
アルコール度数：12.5%

（通常3,080円）
2,980円

【オーナー山本和志のイチオシ♪】 赤 フル

凝縮した濃い果実味、渋みのタンニンも美味しい。コクのあるスパイシーな風味が豊かに広がる。牛や豚のステーキ、チョコレート等



バッカント

★レ・バッカント

収穫年：2025年
産地：フランス ローヌ地方
品種：シラー80%、グルナッシュ20%
アルコール度数：15%

3,520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！

配信日時
11/4(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：11月4日(水)〜11日(水)
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 ～クアルティチェッロ～



続きはこちら→

果たして無事に辿り着けるのか、現地に行くまではドキドキでした。実際に向かってみると、生産者の醸造所に近づくにつれて、道が細くなります。大型バスで慎重に進みながら、ようやく生産者の醸造所に到着！ー中略ー
醸造所を見学し、ワインをテイスティングしながら、造り手から直接いろいろなお話を伺うことができ、とても充実した時間となりました。驚いたのは、生産者宅に立派な生ハムのスライサーがあったこと！さすが生ハムの名産地。