溶岩石グリル料理

Main dish | Lava rock grill

溶岩石から発っする遠赤外線、ミネラルが、外はカリッと、中はジューシーに仕上げ、
熱した溶岩石に滴る肉汁や脂の煙で、素材自体の薫を引き立てます。

The infrared rays and minerals of the lava rock grill make the meat crispy on the outside and juicy
on the inside. The juices from the meat drip onto the rock and smoke the meat,
highlighting the delicious flavor of the ingredients themselves.

安曇野食工房のハム、ソーセージ4種盛合せグリル （フランクフルト・ハーブ・チョリソー・レバーボローニャ） 1,800
Assorted grilled artisanal ham and sausages (Frankfurter, herb sausage, chorizo, liver bologna)

信州牛ランプ しょうゆ豆と赤ワインソース 150g 2,800
Shinshu beef rump with red wine and bean sauce

豪州産放牧牛サーロイン 合わせだし醤油 200g 2,800
Australian beef sirloin steak with dashi soy sauce

ハーブ鶏 味噌バターのディップで 150g 1,800
Herb-fed Shinshu chicken with butter miso dip

各メインディッシュに、信州野菜の自家製のピクルスや漬け物を、付け合わせとしてご用意しております。
また白馬近辺の野草や食用花を口休めの葉物として添えてありますのでお楽しみください。
All menu items come with homemade pickles and local Japanese herbs.

＊ 表示は税抜き価格となります ＊ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。＊ 飲食のお持ち込みは別途、持ち込み料金をいただいております。
＊ Prices do not include tax. ＊ Please speak with our staff if you have any allergy concerns.
＊ A separate fee is charged for outside food or drinks consumed within the establishment.

LUNCH

menu

RESTAURANT 雪峰 Restaurant Seppo

ごはん
Japanese-style Lunch

お昼ご飯の全てのメニューには、季節のお野菜盛り合わせ、
白馬大雪渓の水で育まれた炊き立てごはん・信州おみそ汁が付きます。

All Japanese-style lunches include local vegetable salad, miso soup and freshly steamed Hakuba rice. 100yen for rice

＊ごはんのおかわりは100円いただいております　Extra rice is available for 100 yen.

おすすめメニュー　Chef's Recommendations

信州牛の特製ハヤシライス赤ワインの香り Red wine demi-glace stew with Shinshu beef over rice	1,850
信州サーモンとハーブ鶏の幽庵ほう葉包み焼き Marinated Shinshu salmon and herb fed chicken in hoba (magnolia) leaf	1,800
糸魚川の蟹クリームコロッケ フレッシュトマトソース Local crab cream croquette with tomato sauce	1,750
信州ハーブ鶏の親子どんぶり 季節の野菜の香り Shinshu herb fed chicken oyako-don with seasonal vegetables	1,350

ごはんのお供に一口小皿で　Sides for rice

地鶏の生卵と合わせ醤油 Shinshu chicken raw egg with soy sauce	200
信州大豆なっとうでジャコ納豆 Shinshu natto with dried baby sardines	350
イワナのイクラ漬け Ikura (soy sauce-cured char roe)	380
信州吟醸豚の特製チャーシュー Shinshu Ginjo pork char siu	500
木の花屋さんのお漬物 Pickles	200

＊ 小麦粉のパスタを米粉のパスタに＋200円で変更することができます。 ＊ 表示は税抜き価格となります ＊ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。
＊ 飲食のお持ち込みは別途、持ち込み料金をいただいております。

パスタ
Pasta Lunch

パスタの全てのメニューには、季節のお野菜盛り合わせ、
天然酵母と雑穀小麦の自家製パンが付きます。

All pasta lunches include local vegetable salad and wild yeast mixed grain bread.

＊天然酵母と雑穀小麦の自家製パンのおかわりは100円いただいております　Extra bread is available for 100 yen.

おすすめメニュー　Chef's Recommendations

糸魚川漁港の魚介を使ったスパゲティペスカトーレ　トマト or 信州白ワイン Spaghetti pescatore with fresh seafood in tomato or white wine sauce	2,300
トマトと信州産モッツァレッラチーズのフレッシュトマトソーススパゲティ Spaghetti with fresh local tomato sauce and local mozzarella	1,900
自家製生パスタ リガトーニ、信州産ブルーチーズクリームソース Homemade rigatoni with local blue cheese cream sauce	1,800
白馬吟醸豚のパンチェッタと季節野菜のペペロンチーノスパゲティ Spaghetti aglio e olio with Shinshu Ginjo pork pancetta and seasonal vegetables	1,550

パンのお供に一口小皿で　Sides to enjoy with bread

シチリア島産フレッシュオリーブオイル / 発酵バター Fresh Sicilian olive oil / Cultured butter	各 200
季節の野菜スープ Seasonal vegetable soup.	350
信州吟醸豚と信州ハーブ鶏肝の田舎風パテ Country-style pâté with Shinshu Ginjo pork and chicken liver	450
信州牛トリッパ(モツ)と青豆のフィレンツェ風トマト煮込み Florentine tomato stew with tripe and green beans	450
イタリア産生ハム Italian prosciutto	500

デザート　dessert

本日の日替わりデザート
& 食後のお飲み物セット
＊スタッフにお尋ねください
Today's dessert with tea / coffee
Please ask our staff
about our desserts. 600

☆ボトルでスパークリングワイン、
自然派ワインを各種
取り揃えております。
Please ask our staff to see
our wine list.

＊ Rice flour pasta is available for 200 yen to substitute regular pasta. ＊ Prices do not include tax.
＊ Please speak with our staff if you have any allergy concerns. ＊ A separate fee is charged for outside food or drinks consumed within the establishment.

溶岩石グリル料理

Main dish | Lava rock grill

溶岩石から発っする遠赤外線、ミネラルが、外はカリッと、中はジューシーに仕上げ、
熱した溶岩石に滴る肉汁や脂の煙で、素材自体の薫を引き立てます。

The infrared rays and minerals of the lava rock grill make the meat crispy on the outside and juicy
on the inside. The juices from the meat drip onto the rock and smoke the meat,
highlighting the delicious flavor of the ingredients themselves.

安曇野食工房のハム、ソーセージ4種盛合せグリル （フランクフルト・ハーブ・チョリソー・レバーボローニャ） 1,800
Assorted grilled artisanal ham and sausages (Frankfurter, herb sausage, chorizo, liver bologna)

信州牛ランプ しょうゆ豆と赤ワインソース 150g 2,800
Shinshu beef rump with red wine and bean sauce

豪州産放牧牛サーロイン 合わせだし醤油 200g 2,800
Australian beef sirloin steak with dashi soy sauce

ハーブ鶏 味噌バターのディップで 150g 1,800
Herb-fed Shinshu chicken with butter miso dip

各メインディッシュに、信州野菜の自家製のピクルスや漬け物を、付け合わせとしてご用意しております。
また白馬近辺の野草や食用花を口休めの葉物として添えてありますのでお楽しみください。
All menu items come with homemade pickles and local Japanese herbs.

＊ 表示は税抜き価格となります ＊ 食材についてご質問ございましたらお尋ねください。
＊ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。 ＊ 飲食のお持ち込みは別途、持ち込み料金をいただいております。
＊ Prices do not include tax. ＊ We are happy to answer any questions about our menu items or ingredients.
＊ Please speak with our staff if you have any allergy concerns.
＊ A separate fee is charged for outside food or drinks consumed within the establishment.

DINNER

menu

RESTAURANT 雪峰 Restaurant Seppo

季節のタパス・フィンガーフード Seasonal tapas and finger foods

地元野菜のラタトゥイユと鶉卵の目玉焼き（1ケ） 350
Local vegetable ratatouille with fried quail egg

イワシのマリネ 旬の果実のサラダ（1ケ） 350
Fruit salad

玉ねぎとホクホクのジャガイモのスパニッシュオムレツ（1ケ） 350
Spanish omelette with early harvest onion and potato

白馬のサラダ Hakuba Salads

SEPPO特製のグリーンサラダ 800
Chef's special green salad

生ハムと郷土野菜のピクルスのサラダ 1,500
Local vegetable pickles and prosciutto salad

大王イワナと東御産カマンベールチーズのサラダ 1,600
Smoked daio char and local camembert salad

揚物 Fried Foods

信州根菜とフライドポテト 800
Fried local root vegetables and French fries

糸魚川漁港の魚介フリット 900
Fried local seafood

魚前菜 Fish appetizer

信州サーモンの昆布〆カルパッチョ 1,700
Local salmon carpaccio Japanese style

糸魚川の南蛮海老とキノコのアヒージョ 1,200
Shrimp and mushroom ajillo

肉前菜 Meat appetizer

SEPPO特製パテ ほおずきのチャツネ添え 1,300
Chef's special pate and Japanese cherry sauce

生ハムとチーズ ドライフルーツ添え 1,600
Prosciutto and cheese with dried fruit

スープ Soups

信州野菜の季節のこだわりスープ 600
Today's local vegetable soup

塩屋醸造の味噌汁 300
Miso soup

パン Bread

自家製天然酵母パン 300
Homemade wild yeast bread

くるみ油・オリーブオイル・バター 各 200
Local walnut oil・olive oil・butter

野菜のメインディッシュ Vegetable Dishes

信州野菜のグリル盛り合わせ シードルのソース 1,500
Assorted local vegetables with cider sauce

お魚のメインディッシュ Fish Dishes

信州サーモンの幽庵焼き カラスミのソース 2,200
Yuzu and miso marinated local salmon with karasumi (cured fish roe) sauce

糸魚川の蟹クリームコロッケ フレッシュトマトソース 1,800
Local crab cream croquette with tomato sauce

自家製パスタ Pasta

信州産モッツァレラチーズのフレッシュトマトソーススパゲッティ 1,900
Spaghetti with fresh local tomato sauce and local mozzarella

白馬吟醸豚のパンチェッタのペペロンチーノスパゲッティ 1,550
Spaghetti aglio e olio with Shinshu ginjo pork pancetta

自家製生パスタリガトーニ、信州産ブルーチーズクリームソース 1,800
Homemade rigatoni with local blue cheese cream sauce

糸魚川の魚介をふんだんに使ったリゾット 2,300
Risotto with local seafood

米 Rice

＊ 25分ほどお時間頂戴いたします lead time 25minutes

SnowPeak土鍋膳のご飯 600
Freshly steamed rice (cooked in the SnowPeak cast iron oven)

SnowPeak土鍋膳の炊き込みご飯 800
Freshly steamed seasoned rice with seasonal ingredients (cooked in the SnowPeak cast iron oven)

お供 Sides

地鶏の生卵と合わせ醤油 300
Raw local eggs with soy sauce

イワナのイクラ漬け 500
Ikura (soy sauce-cured char roe)

信州大豆なっとうでジャコ納豆 500
Shinshu natto with dried baby sardines

吟醸豚の特製チャーシュー 500
Shinshu Ginjo pork char siu

郷土野菜のお漬物 400
Pickled local vegetables

＊ 小麦粉のパスタを米粉のパスタに＋200円で変更することができます。 ＊ 表示は税抜き価格となります
＊ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。＊ 飲食のお持ち込みは別途、持ち込み料金をいただいております。
＊ Rice flour pasta is available for 200 yen to substitute regular pasta. ＊ Prices do not include tax.
＊ Please speak with our staff if you have any allergy concerns. ＊ A separate fee is charged for outside food or drinks consumed within the establishment.

COURSE

menu

杓子 Shakushi

- 前菜の盛り合わせ Assorted appetizers
- 自家製パン Homemade bread
- スープ Soup
- パスタ Pasta
- デザート Dessert
- お抹茶 Matcha

計6品 6 items in total

2,800

白馬の恵みの前菜盛り合わせ

旬の野菜のスープと自家製酵母パン

本日のおまかせパスタ

雪峰の特製デザート

一保堂茶舗の抹茶エスプレッソ or コーヒー or 紅茶

白馬 Hakuba

- 肉前菜 Meat appetizer
- 魚前菜 Fish appetizer
- メイン Main dish
- 土鍋ご飯 Cray pot rice
- スープ Soup
- デザート Dessert
- お抹茶 Matcha

計7品 7 items in total

3,800

吟醸豚のパテ　白馬名産のほおずきチャツネ添え

信州サーモンの昆布〆カルパッチョ

信州牛ランプの溶岩石グリル　しょうゆ豆と赤ワインソース

Snow Peak 土鍋ご飯　塩屋醸造の味噌汁

雪峰の特製デザート

一保堂茶舗の抹茶エスプレッソ or コーヒー or 紅茶

SEASONAL SPECIAL DRINK

季節のコールドプレスジュース　Seasonal cold pressed juice

コールドプレスでじっくり絞った季節野菜の特製ジュースです。
It is a special juice of seasonal vegetables carefully squeezed by cold pressing.

◎ 本日のコールドプレスジュース　Today's cold pressed juice　1,000

自家製季節の果実のフレーバーカクテル　Homemade seasonal fruit flavor cocktail

＊ 今月のフレーバー：ハチミツレモンミントフレーバー　Flavor of the month : Honey lemon mint flavor

ハチミツレモンミントとライムジュースのノンアルコール モヒート　600
Non-alcoholic mojito with honey lemon mint and lime juice

ハチミツレモンミントと白ワインのスプリッツァーヴェネツィア風　800
Honey-lemon mint and white wine Splitzer Venetian style

DESSERT & DRINK

デザート Dessert

北アルプス風プリン 700
Northern Japan Alps-style egg custard

小布施ジャージー乳 ジェラート 700
Local milk gelato

季節のフルーツ 800
Seasonal fruit

チーズ Cheese

信州カマンベールチーズ 700
Camembert cheese

とろけるラクレットチーズ 900
Raclette cheese

信州チーズ3種盛り合わせ 1,000
Assorted three cheeses

食後酒各種 800〜
Digestif

ソフトドリンク Soft drink

エスプレッソ 350
Espresso

コーヒー（ホット・アイス） 470
Coffee Hot / Iced

紅茶（ホット・アイス） 470
Black Tea Hot / Iced

信州そば茶 300
Tea buckwheat

烏龍茶 300
Oolong tea

玉露（ホット） 620
Gyokuro tea Hot
芳醇な旨み、日本酒を味わうようにゆったりとどうぞ
A fine tea with a luscious, deep umami. Great for slow sipping.

煎茶（ホット） 380
Sencha Hot
どの料理とも相性の良い、爽やかで清涼感あるのど越し
Aromatic. A pleasant balance of bitter and sweet.

抹茶（エスプレッソ） 380
Matcha Espresso
口いっぱいに広がる味わいは食後の一服にぴったりです
Full-bodied, smooth, and fragrant. A perfect post-meal drink.

信州リンゴジュース 470
Local apple juice

信州ぶどうジュース 470
Local grape juice

ジンジャーエール 350
Ginger ale

コカコーラ 350
Pepsi cola

ノンアルコールビール 500
Non-alcoholic beer

アクアパンナ 400
Spring water

サンペリグリノ 400
Sparkling water

＊ 表示は税抜き価格となります
＊ Indicates the price excluding tax

ALCOHOL & SAKE

アルコール　Alcoholic beverage

サントリープレミアムモルツ生ビール（小） Beer, premium malts (short)	370	レモンサワー Lemon sour	500
サントリープレミアムモルツ生ビール（中） Beer, premium malts (tall)	670	信州リュードヴァンシードル（グラス） Local cier wine (tall)	800
サントリー角ハイボール Suntory wiskey	480	白馬クラフトペールエール Craft beer, hakuba	800
バランタイン12年 Ballantine	シングル 880 Single　ダブル 1,700 Double	白馬クラフトブラック Black craft beer, hakuba	800
ラフロイグ Laphroaig	シングル 980 Single　ダブル 1,900 Double	グラスワイン 白・赤 Wine, red or white (glass)	600〜
信濃リップチューハイ Local cier wine (short)	500	グラススパークリングワイン Sparkling wine (glass)	1,000〜

☆ボトルでスパークリングワイン、自然派ワインを各種取り揃えております。　We have sparkling wine and bio wine for bottle.

日本酒　Sake

白馬錦 Hakubanishiki	600	爽醸久保田雪峰（500ml ボトル） soujyo kubota seppo	5,800
骨酒 熱燗 Fish bone with hotto sake	600	久保田雪峰（500ml ボトル） kubota seppo	5,800

＊ 表示は税抜き価格となります
＊ Indicates the price excluding tax

about Restaurant SEPPO

食を通じて、白馬の自然と、人とつながる体験を提供

「Restaurant 雪峰（せっぽう）」という名前は、「自然と人、人と人をつなぐ」というスノーピークのゆるぎない使命と、北アルプスの豊かな恵みを五感で味わっていただきたいという想いを込めて名付けました。白馬近郊で採れた食材を使った料理を提供するだけでなく、白馬エリアを舞台に、収穫・クッキングイベントやアウトドアディナーなどの体験プログラムも展開予定です。

ミシュラン星獲得店「神楽坂 石かわ」監修の自然を食べる料理

料理は、ミシュラン三ツ星を獲得した日本料理の名店「神楽坂 石かわ」の石川秀樹氏が監修。食材はシェフ自ら白馬や周辺地域の生産者とつながり、吟味した旬素材をそろえ、石川氏から受け継ぐ、食材の純粋なおいしさを引き立てる最高の調理を施します。和のエッセンスを加えた前菜や溶岩石で焼くグリル料理など、ここでしか味わえない「自然を食べる料理」をお楽しみいただけます。

石川 秀樹
Restaurant雪峰 監修

1965年新潟県生まれ。20歳で上京。様々な修業先を経て2003年、神楽坂に「石かわ」をオープンし独立。その後、石かわを支えてきてくれた仲間と、2008年には「虎白」を、2009年には「蓮」を 同じ神楽坂の地に開業している。また2017年12月にオープンした「レストラン ナンペイダイ」の監修を行うなど、料理と向かい合いながらグループをまとめる。

KIDS

menu

信州お肉たっぷり
ミートソーススパゲティ
Spaghetti with shinshu meet sauce
1000

白馬特製ベーコンの
カルボナーラスパゲティ
Spaghetti with Hakuba made bacon for carbonara
1000

はらぺこシェフの
野菜たっぷりカレー
Vegetable and pork curry
1000

北アルプス風プリン
Northan Japan alps-style egg castard
300

小布施ジャージー乳ジェラート
Local milk gelato
300

＊ 食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。
＊ 表示は税抜き価格となります
＊ Please speak with our staff if you have any allergy concerns.
＊ Prices do not include tax.

TAKE OUT

menu

白馬アルプスポークスパイスパイ　500
アルムの山風
Hakuba Alps spiced pork pie

信州ハーブ鶏のミラノ風カツレツと　750
アルプスクレソンサンド レモンの香り
Local chicken cutlet Milanese and watercress sandwich with lemon

白馬吟醸豚の　750
スパイシーソーセージドック
Italian-style Shinshu Ginjo pork hot dog

大きなふわふわタマゴオムレツサンド　750
Fluffy omelette sandwich

白馬生ハムとモッツァレッラチーズと　1,200
ハーブのピアディーナサンド
Piadina with Hakuba prosciutto, mozzarella, and herbs

新鮮野菜のバーニャカウダ　1,000
(アンチョビソース)
Fresh vegetable bagna càuda (anchovy sauce)

新鮮野菜のグリーンサラダ　600
(フレンチドレッシング)
Fresh green salad with French dressing

天然酵母と雑穀小麦の自家製パン　200
Homemade wild yeast mixed grain bread

Restaurant
雪峰
Seppo

＊ 表示は税抜き価格となります
＊ Prices do not include tax.

ORANGE WINE

クヴェヴリ・ワインセラー ルカツィテリ クヴェヴリ　4,700

Qvevri wine cellar rkatsiteli qvevri

◎品種：ルカツィテリ　Rkatsiteli　　◎生産地：ジョージア　Georgia

クヴェヴリ・ワインセラーズは、伝統的なワイン造りだけでなく近代醸造も学び、新旧両方の良さを理解した上で、クヴェヴリによる醸造を行っています。そのため彼らが造るオレンジワインは他のワインとは一線を画すクリーンで上質な味わい。ルカツティリらしい桃のような甘い香りと柔らかな口当たりに紅茶のようなタンニンがあります。クリーンでありながら中盤の厚みもあり、醸造の巧みさを感じられるワインです。

C.O.S ラミ　6,000

C.O.S Rami

◎品種：インツォーリア、グレカニコ　Inzolia, Grecanico　　◎生産地：イタリア シチリア　Italia Sicilia

複雑で深みのあるオレンジワイン。10日間のマセレーションがワインをさらにリッチにし、エキゾチックなフルーツの香りが岩そのものを髣髴とさせる強いミネラル感の上にしっかりと乗っています。シュナン・ブランやガルガーネガに類似するグレカニコという偉大な品種は、熟成にも耐えられる品種です。

スモールフライ・ワインズ タンジェリン ドリーム　6,600

Smallfry wines tangerine dream blance

◎品種：インツォーリア、グレカニコ　Inzolia, Grecanico　　◎生産地：イタリア シチリア島　Italia Sicilia

ブドウは品種ごとに3段階に分けて収穫され、それぞれ除梗・破砕され開放タンクで野生酵母によって混醸。約3週間スキンコンタクトの後プレス、ステンレス/オーク樽にて熟成させています。最終的にブレンドされ、ごく少量の酸化防止剤と共にボトリング。

ROSÉ WINE

イ・ヴィニェーリ ヴィヌディリーチェ　12,000

I vigneri vinudilice

◎品種：カリカンテ、グレカニコ、ミネッラ　Alicante, Grecanico, Minnella, Bianca

◎生産地：イタリア シチリア島　Italia Sicilia

エトナワインの第一人者が造るエレガントなロゼ。香りは控えめというよりは静かで、優しく甘い香りがあり、味わいも強く何かの味があるというよりは、柔らかく軽やかながら凝縮した旨みと塩味を感じます。良いワインに感じる球体のような感覚があり、高いレベルで様々な要素のバランスが整っています。エトナのワインの第一人者と言われ、誰よりもエトナという地を知り尽くしているサルヴォ・フォーティが造るエトナを体現したワイン、ぜひお試しください。

＊ 表示は税抜き価格となります　Indicates the price excluding tax

RED WINE

シャンテY.A ますかっと・べーりーA Yキューブ3（ダイヤモンド酒造）　6,700

Diamond sahnteYA muscat berryA Ycube

◎品種：マスカットベリーA　Mascat berry A　　◎生産地：山梨　Japan Yamanashi

「Yキューブ3」という名前の「Y」は、醸造責任者である雨宮「吉男」さん、葡萄栽培農家である二人の「横内」さんの3人のイニシャルから取られました。またキューブという名前には、吉男さんと横内さん3人の力で、「通常の3乗美味いワインを造ろう」という思いも込められています。やや紫がかった濃い赤にバニラとよく熟したリッチな果実味、そして洗練された渋みを感じる、原料の良さ、熟度がそのまま反映された味わいです。

ラルコ ロッソ・デル・ヴェロネーゼ　5,800

Lalco rosso del veronese

◎品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ、カベルネフラン、サンジョヴェーゼ　Corvina, Rondinella, Molinara, Cabernet Flanc, Sangiovese　　◎生産地：イタリア ヴェネト　Italia Veneto

チェリー、ラズベリー、ブルーベリー、ドライフルーツを想わせる風味に土っぽいニュアンスを感じる香り。緻密でなめらかな舌触りで、完熟した葡萄の甘い旨味がたっぷりと詰まった、ジューシーで充実した味わい。フィニッシュから余韻に漂うタンニンが心地よく味わいを引き締めます。

フレデリック・コサール ヴェルシオン スッド　6,000

Frederick corsair volsion sud

◎品種：グルナッシュ、カリニャン、クノワーズ、アラモン、サンソー、ウイヤード　Grenache, Carignan, Konoise, Allamon, Sanso, Weyard　　◎生産地：フランス コートデュローヌ　Frace Cotes du Rhone

ブルゴーニュのヴァンナチュールの作り手として最高峰とも評されるコサール氏が、ローヌのテロワールを求めて造ったワイン。こちらはジゴンダスとヴァントゥーのテロワールと、樹齢100年を超える葡萄をコサール氏のブルゴーニュスタイルで、現地の生産者と共に仕込んでいます。まろやかで滑らか、かつ土着品種のポテンシャルを最大限に引き出したスパイシーさとミネラル、きめ細かいタンニンがお楽しみ頂けます。

モリッツ ブラウフレンキッシュ ブルゲンランド　7,000

Moric blaufrankisch burgenland

◎生産地：オーストリア ブルゲンランド　Austria Burgenland

モリッツワインのスタンダード。ブラックベリーのようなフレッシュな果実味と、その奥にある白コショウのようなスパイシーさと塩っぽいミネラルが魅力。大ぶりのグラスで飲むと、その奥行のある味わいに驚かされますので、ぜひお試しください。

ジャン・フォワヤール モルゴン コート・ド・ピィ　8,000

Jean foyard morgon cote de piy

◎品種：ガメイ　Gamei　　◎生産地：フランス ブルゴーニュ　Frace Bourgogno

2017年のピィは他の畑が霜の被害に合う中、唯一霜の被害を逃れたそうで、収量も多く当たり年となったそう。ジャン・フォワイヤールのワインの位置付けとして、ピィはコルスレットよりも男性的ですが、今回のワインは相対的にピィの方が女性的に仕上がっています。それでもピィの特徴であるストラクチャーは健在で端正な味わい。また余韻に長く残る塩味を伴ったミネラル質も心地よく、今飲んでも美味しさが十分に感じられますが熟成も楽しみな1本です。

カミーユ・ジルー ジュヴレ・シャンベルタン　14,000

Camille giroud geverey chambertin

◎品種：ピノノアール　Pinot noir　　◎生産地：フランス ブルゴーニュ　Frace Bourgogno

カミーユ・ジルーは、若き天才醸造家、デヴィッド・クロワが率いるワイナリー。その中でも特に得意とするジュヴレ・シャンベルタンのワインは、ジュヴレらしい鉄分とほんのりとしたスパイス感があります。中盤から旨味も感じ、カミーユ・ジルーらしい柔らかさと品の良さを感じるワインです。

＊ 表示は税抜き価格となります　Indicates the price excluding tax

WHITE WINE

ココ・ファーム ココ10R ぴのぐり　8,000
Coco farme coco10R pinogri

◎品種：ピノグリ　Pinogri　　◎生産地：栃木　Japan Tochigi

北海道余市の優れた栽培家が育てたピノ・グリを、10Rの代表でココ・ファーム・ワイナリーの取締役であるブルース・ガットラヴ氏が醸造したワインです。フレッシュで豊かな果実味のある味わいが感じられ、甘く香ばしい余韻があります。温度による味わいの変化が大きいので、甘さを感じたいなら15〜18℃、すっきりと味わいたいなら10〜14℃でいただくのがおすすめです。

ラ・ビアンカ―ラ マシェリ ブラン　4,050
La biancara masieri bran

◎品種：ガルガネガ、トレビアーノ　Garganega Toreviano　　◎生産地：イタリア ヴェネト　Italia Beneto

イタリア自然派ワインを牽引するワイナリー。完熟させた葡萄のみを使い、野生酵母、開放漕で発酵させています。従来の白ワインのイメージを覆す、恐るべし飲み心地のワイン。飲み始めは柔らかく瑞々しい果実がいっぱい、時間が経ってくると後味に豊かなミネラル感と旨みが広がり魅力的です。

ピクェントゥム マルヴァジア　5,500
Piquentum malvasia

◎品種：マルヴァジア　Malvasia　　◎生産地：クロアチア　Croatia

Piquentumのブドウはすべて手摘みで収穫され、ゆっくりと圧搾し温度調節なしのステンレスタンクへ。マセレーションは4日から7日。Piquentumのワインはすべて野生酵母を使い、一切の培養酵母、バクテリア、酵素添加物は使わずに造られる。自然マロラクティック発酵。8カ月間ステンレスタンク(30%)と500Lの1年から7年ものの樽(70%)で熟成されます。コールドソーキングなしで長くゆっくりの継続的な発酵後、詰めされます。無濾過です。

パトリック・サリヴァン ジャンピンジュース ジー・ダヴ　6,000
Patorick sallivan jumpin juice gee dub

◎品種：セミヨン　Semillon　　◎生産地：オーストラリア　Australia

パトリック・サリヴァン氏の看板シリーズのひとつ。良い意味で軽やかでジュースのように飲めるのに、じわじわと口の中に広がる旨味がクセになります。ワイン名はそのまま「G」と「W」という意味で、Great White(ホオジロザメ)の天国とも言える西オーストラリアのイメージから作っています。白桃の様なアロマとレモンゼストを思わせるミネラル感。ポン酢をたっぷりと添えて頂く様なお食事と、がぶ飲みしながらお楽しみ頂くのがお薦めです。

モリッツ バラトン　6,000
Moric balaton

◎品種：リースリング、フルミント　Riesling, Furmint　　◎生産地：ハンガリー　Hungary

オーストリアのモリッツさんが、お隣ハンガリーのバラトン産葡萄で造るワイン。葡萄はバラトン湖周辺の火山の丘で育ったリースリングと、フルミントを使用しています。綺麗な花の香りや蜂蜜、スパイスの香りがあり、ミネラル感が豊富な味わい。余韻にはフルーツの豊かなアロマが通り抜け、長い余韻が感じられる魅力的な味わいです。

ドメーヌ・ラベ コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ヴァロン　9,000
Domaino labet cote dhy jura chardonnay les varron

◎品種：シャルドネ　Chardonnay　　◎生産地：フランス ジュラ・サヴォワ　Furance Jura Savoiw

ジュラ地方で早くから自然な栽培とスティルワインの醸造を始めた異色の生産者。樹齢100年を超える古木の多い区画、レ・ヴァロンのシャルドネ。力強く心地よい酸味が感じられます。今後10年は熟成の変化を楽しんでいけるでしょう。

SPARKLING WINE

真澄スパークリング酒 Origarami　4,700
Masumi Sparkling

◎品種：金紋錦　Cross-fertilized Yamada nishiki / Takanenishi　　◎生産地：長野　Japan Nagano

宮坂醸造さんから新たにリリースされた、ほのかににごりを残したスパークリング清酒です。シャンパーニュと同じ様に施される工程のデゴルジュマン(澱抜き)をする前のスパークリング酒を試飲したところ、とても好評だったことから発売されたそう。酵母が生み出すきめ細やかな泡立ちと、お米由来のクリーミーな味わいがお楽しみ頂けます。

メンティ ロンカイエ・スイ・リエーヴィティ　4,700
Menti roncaie sui lieviti

◎品種：グレラ種　Glera　　◎生産地：イタリア　Italia

19世紀から続く、自然と地域の伝統に最大の敬意を払ってワイン造りを行うメンティ。ワインは透明感あふれる清らかな味わいのなかに、はっきりとこの地特有のミネラルを感じさせるものになっています。優しい果実味をシャープな酸が引き締め、しっかりとミネラルの印象が残るドライな味わい。2次発酵のために添加しているのもレチョートのモストであり、余計な物の加わっていないピュアなフリッツァンテです。

ロワイエ シャンパーニュ・キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット　6,500
Royer et champagne cuvee de reserve burt

◎品種：ピノノワール　Pino Noirs　　◎生産地：フランス シャンパーニュ　France Champagne

シャンパーニュの中でも、比較的気軽に楽しめる価格帯が魅力のワインです。このキュヴェのセパージュは、創業以来守られてきた伝統的黄金比率。シトラス系の果実やピーチ、アカシアの花などの魅惑的な香り。フレッシュ感、フィネスを持ちながらもふくよかさのある充実した味わい果実本来のピュアな味わいと奥深さが楽しめます。バランスが良く、ほのかに炒った香ばしさも感じられます。

BKワインズ ペティヤン・ナチュレル　6,600
BK wines petillan　naturel

◎品種：シャルドネ、サヴァニャン　Chardonny Savagnin　　◎生産地：サウス・オーストラリア　South Australia

バスケットレンジで収穫されたシャルドネとわずかのサヴァニャンを全房のままプレスし、そのまま1800Lのコンクリート製エッグタンクへ。残糖が15gの時に瓶詰をし打栓。酸化防止剤は使用していません。焼いた洋ナシ、青りんごのタルトのような香り。海に現れるふわふわの泡のようなムース。上質のシャンパーニュのように焼いたパンやビスケットのニュアンスも。

ブノワ・ライエ エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ノワール　11,500
Benoit lahaye extra brut blanc de noirs

◎品種：ピノノワール　Pino Noirs　　◎生産地：フランス シャンパーニュ　France Champagne

近年一層評価が高まっているブノワ、きっかけがエルヴェ・ジェスタンとの出会いとビオへの転換。こちらは特級と1級のブレンド。ドサージュは5g/lと少なめながらもふっくらとした味わいです。

ミシェル・ゴネ グラン・クリュ ミレジメ　12,300
Michel gonet grand cru millesime

◎品種：シャルドネ　Chardonnay　　◎生産地：フランス　France

キメ細やかなクリーミーな泡に、白い花の香りやミネラル香、柑橘系、バター香・ブリオッシュ香が複雑に香ります。余韻は長くとても繊細で爽やかで洗練された味わい。後味はフレッシュな印象です。

＊ 表示は税抜き価格となります　Indicates the price excluding tax

住箱・キャンプサイト宿泊者様限定

SPECIAL DINNER

menu

自家製食前酒

白馬の山の幸

姫川の水の幸

•

本日のおまかせパスタ

信州牛ランプの溶岩石グリル低温調理
しょうゆ豆と赤ワインのエッセンス

SnowPeak土鍋膳ご飯と本日のスープ

•

雪峰の特製デザート

一保堂の抹茶エスプレッソ

雪峰
Restaurant Seppo

タパス付き

BBQ PLAN

フィンガーフード3種

・信州野菜のラタトゥイユ 鶉の目玉焼き添え

・リンゴ酢の旬魚のマリネ

・地卵のほくほくスパニッシュオムレツ

＋

BBQセット

・信州牛、信州吟醸豚、信州ハーブ鶏、
ウィンナー、信州野菜の盛り合わせ

◎信州ワインを使った醤油ベースのシェフ特製のタレ、
白馬名産の青こしょうもご用意しております。

雪峰
Restaurant Seppo