

# 溶岩石グリル料理

Main dish | Lava rock grill

溶岩石から発する遠赤外線、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.



## LUNCH

menu

信州蓼科牛ヒウチのグリル	150g	2,900
信州ワインとしょうゆ豆のソース	250g	4,400
Shinsyu beef round with Shinsyu red wine and bean sauce		
信州アルプス牛サーロインステーキ	150g	3,900
マルドンの塩と安曇野わさび	250g	6,300
Shinsyu alps beef sirloin steak with maldon salt and wasabi		

\* 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.

## 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、  
白馬大雪溪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.

\*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

蓼科牛のローストビーフ丼 安曇野わさびの香り (10食限定) Shinshu beef roast beef bowl and wasabi	2,600
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 トマトソース Local crab cream croquette with tomato sauce	1,750
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

### 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
信州吟醸豚の特製チャーシュー Shinshu Ginjo pork char siu	500
お漬物 Pickles	200
白馬紫米ご飯 Hakuba purple rice	300

\* 小麦粉の Pasta を米粉の Pasta 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。 \* ごはんの大盛りは +200円 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

信濃雪鱒と唐墨のスパゲティ 安曇野わさびの香り Spaghetti with Shinano snow trout and wasabi	2,600
信州サーモンとキノコのクリームスパゲティ Spaghetti with shinshu salmon and mushroom cream sauce	1,900
自家製生パスタ カザレツェ、信州産ブルーチーズクリームソース Homemade casarecce with local blue cheese cream sauce	1,800
信州牛と吟醸豚のボロネーゼ ミートソース スパゲティ Shinshu beef meat and pork meat sauce spaghetti	1,750

### パンのお供に一口小皿で Sides to enjoy with bread

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	500	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.
イタリア産生ハム Italian prosciutto	500	
天然酵母と雑穀小麦の自家製パン Wild yeast mixed grain bread	300	

☆ 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.

\* Large serving is available for 200 yen.

### デザート dessert

# 溶岩石グリル料理

Main dish | Lava rock grill

溶岩石から発する遠赤外線、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.



## DINNER

menu

信州蓼科牛ヒウチのグリル	150g	2,900
信州ワインとしょうゆ豆のソース	250g	4,400
Shinsyu beef round with Shinsyu red wine and bean sauce		
信州アルプス牛サーロインステーキ	150g	3,900
マルドンの塩と安曇野わさび	250g	6,300
Shinsyu alps beef sirloin steak with maldon salt and wasabi		

\* 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.

# COURSE

コースメニュー

白馬 Hakuba

4,800

魚前菜 Cold fish appetizer	信濃雪鱒の信州りんご酢ㄨ炙り刺身 和野菜のつま Vinegar marinated local salmon
椀物 Warm vegetables and fish	冬野菜のフランと糸魚川漁港の蟹のロワイヤル (+1,000でトリュフ追加) Crab food dressed with a clear sticky sauce of vegetables
揚物 Frid food	大豆テンペのフリットと生ハム TENPE of soybeans and raw ham
焼き物 Oven cooking of shellfish	越喜来湾の帆立貝柱のコキーク Oven cooking of shellfish
肉料理 Meat dishes to choose	① 信州福味鶏の溶岩石グリル Chiken lava grill  ② 蓼科牛 ヒウチの溶岩石グリル [+1,400] Beef peach lava grill  ③ 国産サーロインの溶岩石グリル [+1,900] Sirloin lava grill
ご飯又は麺 Cray pot rice or noodles	① Snow Peak土鍋ご飯,信州サーモンのごまだれ 塩屋醸造の味噌汁 Freshly stemed rice and miso sopu with salmon sesame dragging  ② シャラン鴨の汁そば 自家製こだわり麺 SHARAN duck soup with noodles
デザート又は食後酒 Dessert or Digestif	季節のデザート又は食後酒 Seasonal dessert or Digestif
お抹茶 Matcha	一保堂茶舗の抹茶エスプレッソ or コーヒー or 紅茶 caffè

\* 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。

一品料理 A la carte

信州吟醸豚の特製チャーシュー Shinshu Ginjo pork char siu	1,000
信州野菜のサラダ クルミオイルとシェリービネガー Chef's special green salad	1,000
信州野菜のバーニャカウダ Bagna cauda	1,200
信州吟醸豚と信州福味鶏肝の田舎風パテ Chef's special pate	1,200
信州大豆テンペのフリットと生ハム TENPE of soybeans and raw ham	1,300
信濃雪鱒の信州りんご酢ㄨ炙り刺身 和野菜のつま Vinegar marinated local salmon	1,500
シャラン産 鴨のコンフィとフレンチフライ ※お時間をいただきます SHRAN duck Confit and French fries	1,900

麺 Noodles

信州吟醸豚の特製チャーシュー中華そば Ramen with char siu	1,200
信州ぼたんこしょうとキノコのペペロンチーノスパゲティ Shinshu mushroom peperoncini spaghetti	1,400

ご飯 Freshly steamed rice

Snow Peak 土鍋ご飯 (一合) ※お時間をいただきます Ramen with char siu 150g	800
Snow Peak 季節の炊き込みご飯 (一合) (スタッフにお尋ねください) ※お時間をいただきます Freshly stemed rice with seasonal ( cooked in the Snow Peak cast iron oven ) 150g	900～

ご飯のお供 Sides

地鶏の生卵と合わせ醤油 Row local eggs with soy sauce	300	信州大豆なっとうでジャコ納豆 Shinshu natto with dried baby sardines	400
信州サーモンのごまだれ salmon sesame dragging	700	塩屋醸造の味噌汁 Miso soup	300

\* 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.

# DESSERT & DRINK

## デザート Dessert

北アルプス風プリン Northern Japan Alps-style egg custard	700
小布施ジャージー乳 ジェラート Local milk gelato	700
季節のフルーツ Seasonal fruit	800

## チーズ Cheese

信州カマンベールチーズ Camembert cheese	700
信州チーズ2種盛り合わせ Assorted two cheeses	1,000
食後酒各種 Digestif	800～

## ソフトドリンク Soft drink

エスプレッソ Espresso	シングル 350 Single	ダブル 500 Double
コーヒー (ホット・アイス) Coffee Hot / Iced		470
紅茶 (ホット・アイス) Black Tea Hot / Iced		470
信州そば茶 Tea buckwheat		300
烏龍茶 Oolong tea		300
玉露 (温・冷) Gyokuro tea Hot or Cold		500
芳醇な旨み、日本酒を味わうようにゆっくりどうぞ A fine tea with a luscious, deep umami. Great for slow sipping.		
煎茶 (温・冷) Sencha Hot or Cold		380
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) Matcha Espresso		380
口いっぱい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.		
ほうじ茶 Hojicha tea Hot		380
ほうじ茶特有の芳醇な味と香りをお楽しみいただけます。 Enjoy the flavorful roasted greentea		

信州リンゴジュース Local apple juice	470
信州ぶどうジュース Local grape juice	470
ジンジャーエール Ginger ale	350
コカコーラ Coca cola	350
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	500
アクアパンナ Spring water	400
サンペリグリノ Sparkling water	400

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

☆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	600	爽醸久保田雪峰 (500ml ボトル)	5,800
Hakubanishiki		soujo kubota seppo	
骨酒 熱燗	600	久保田雪峰 (500ml ボトル)	5,800
Fish bone with hot sake		kubota seppo	

\* 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、食材の純粹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歳で東京。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

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

300

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

小布施ジャージー乳ジェラート  
Local milk gelato

300

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

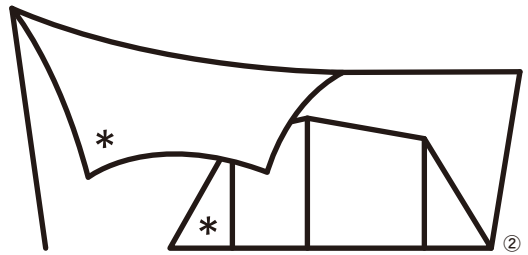
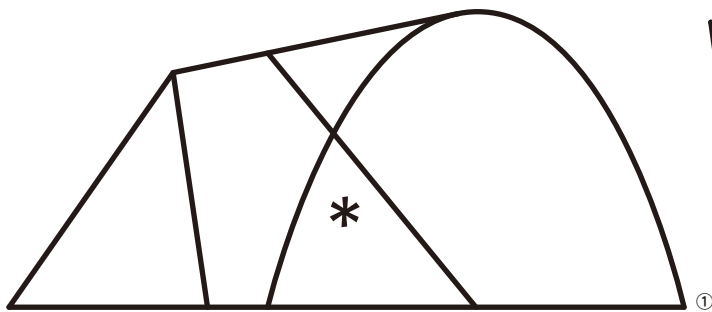
1000

\* 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.

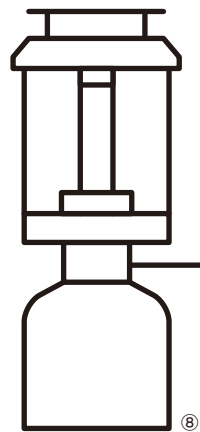
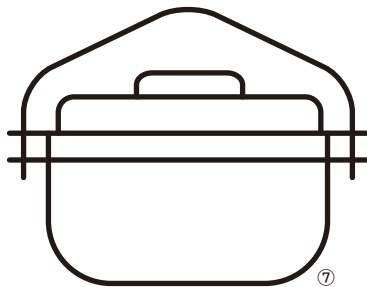
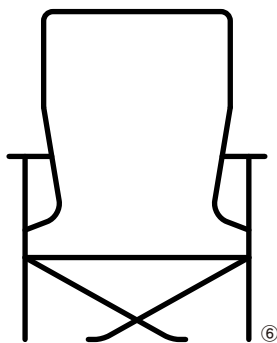
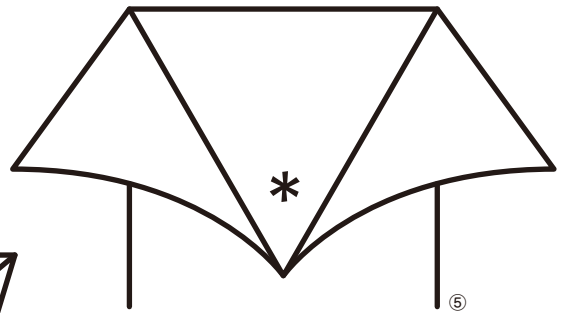
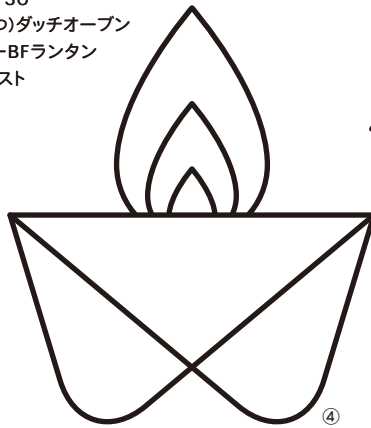
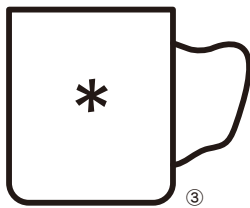


# ぬりえ

## COLORING



- ① アメニティドーム
- ② エントリーバックTT
- ③ チタンシングルマグ
- ④ 焚火台(たきびだい)
- ⑤ ヘキサエヴォ Pro.
- ⑥ ローチェア30
- ⑦ 和鉄(わてつ)ダッチオープン
- ⑧ ギガパワー-BFランタン
- ⑨ TAKIBI ベスト



\* snow peak

---

---

---

---

月 日 なまえ

# ORANGE WINE



シャラウリ ルカツティリ 2018

Shalauri Rkatsiteli

◎品種:ルカツティリ Lucatutiri ◎生産地:ジョージア Georgia

シャラウリでは国際品種を使用せず、ジョージア固有品種を自然農法で栽培し、醸造所の地下に埋めたクヴェヴリでブドウを自然発酵させています。黄桃やアブリコットなどの甘い香りに、ナッツのような香ばしさ、味わいはふくよかで厚みがあり、芳醇なオレンジワインです。

5,500



C.O.S ラミ

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。

6,000



スモールフライ・ワインズ タンジェリン ドリーム

Smallfry wines tangerine dream blanc

◎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・破碎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ルング。

6,600

# ROSÉ WINE



イ・ヴィニエーリ ヴィヌディリーチェ

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。

12,000

# RED WINE



シャンテY.A ますかっと・ベリーーA Yキューブ3 (ダイヤモンド酒造)

Diamond sahnteYA muscat berryA Ycube

◎品種:マスカットベリーー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乗美味しいワインを造ろう」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。

6,700



ラルコ ロッソ・デル・ヴェロネーゼ

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 ◎生産地:イタリア ヴェネト  
Corvina.Rondinella.Molinara.Caberner.Fran.Sangiovese 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。

5,800



フレデリック・コサール ヴェルシオン スッド

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 ◎生産地:フランス コートデュロース  
Grenache, Carignan, Konoise, Allamon, Sanso, Weyard France 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、ロースのテロワールを求めて造ったワイン。こちらはジゴンドスとヴァントウーのテロワールと、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。まるやかで滑らか、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。

6,000



モリッツ ブラウフレンキッシュ ブルゲンランド

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。

7,000



ジャン・フォワヤール モルゴン コート・ド・ピイ

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 France Bourgogne

2017年のピイは他の畑が雹の被害に合う中、唯一雹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・フォワヤールのワインの位置付けとして、ピイ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イの方が女性的に仕上がっています。それでもピイ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。

8,000



カミーユ・ジルー ジュヴレ・シャンベルタン

Camille giroud gevery chambertin

◎品種:ピノノール Pinot noir ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne

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。

15,000

# WHITE WINE



ココ・ファーム ココ10R びのぐり 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・ビアンカーラ マシエリ ブラン 4,050

La bianca 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、開放槽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、時間が経つと後味に豊かなミネラル感と旨みが広がり魅力的です。



ピクェントウム 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か月間ステンレスタンク(30%)と500Lの1年から7年もの樽(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。



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。



パトリック・サリヴァン ジャンピンジュース イエロー2018 7,000

Patorick sullivan jumpin juice gee dub

◎品種:ミスカ、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン ◎生産地:オーストラリア  
Muska, Chardonnay, Sauvignon Blanc Australia

マスカットのような甘く華やかな香りに、あえてブドウを早摘みしたことから感じられる爽快な酸が魅力。ほのかにスパイシーさもあり、飲みやすいだけでなく複雑さも感じます。



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

Domaine 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 France jura savoie

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アンテです。



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。このキュヴェのセバージュは、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 petillant naturel

◎品種:シャルドネ、サヴァニャン Chardonnay 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の時に瓶詰をし打冠。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ピオへの転換。こちらは特級と1級のブレンド。ドサーージュは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・プ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に洗練された味わい。後味はフレッシュな印象です。

住箱・キャンプサイト宿泊者様限定

# SPECIAL DINNER

menu

季節の自家製食前酒

•

信濃雪鱒の信州りんご酢炙り刺身 和野菜のつま

冬野菜のフランと

糸魚川漁港の蟹のロワイヤル トリュフの香り

大豆テンペのフリットと生ハム

•

シャラン鴨の蕁焼きソースピガラード豆醬油の香り

Snow Peak土鍋ご飯、塩屋醸造の味噌汁

•

季節のデザート

一保堂茶舗の抹茶エスプレッソ or コーヒー or 紅茶



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。