

溶岩石グリル料理

Main dish | Lava stone 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。

※焼き時間約20分程お時間いただきます

The infrared rays minerals of the hot lava stone 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.

* It takes 20 minutes.



LUNCH menu

信州蓼科牛ウチモモ肉のグリル	150g	3,190
竹炭を使ったガーリック醤油ソース		
Beef knuckle with bamboo charcoal garlic soy sauce	250g	4,840
信州アルプス牛サーロインステーキ	150g	4,290
竹炭を加えたマルドンの塩と安曇野生わさび		
Beef sirrloin steak with bamboo charcoal Maldon salt and fresh wasabi	250g	6,930

* 表示は税込み価格となります。* 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。* 地元白馬や県内産の食材をご用意しております。
* The price includes tax. * Please speak with our staff if you have any allergy concerns. * All products are sourced locally.
* A separate fee is charged for outside for 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110円いただいております Extra rice is available for 110 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） Roast beef rice bowl with fresh wasabi	2,970
信州サーモンと福味鶏の幽庵ほう葉包み焼き Marinated Shinshu salmon and chicken served on a magnolia leaf	2,035
糸魚川の蟹クリームコロッケ トマトソース Fresh Itoigawa crab cream croquette with tomato sauce	1,980

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 Raw egg with soy sauce	220
信州大豆なっとうでジャコ納豆 Natto with dried baby sardines	365
信州吟醸豚の特製チャーシュー Shinshu Ginjo pork roast pork	550
お漬物 Japanese pickles	220
白馬紫米ご飯 Hakuba famous purple rice	330

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110円いただいております Extra bread is available for 110 yen.

おすすめメニュー Chef's Recommendations

信濃雪鱒と安曇野生わさびのスパゲティ Spaghetti with Shinano white fish and topped with fresh wasabi	2,530
自家製生パスタ リガトーニと信州産ブルーチーズクリームと生ハムとマンゴーソース Homemade Rigatoni pasta with local blue cheese cream sauce and Italian prosciutto and mango source	2,035
信州牛と吟醸豚とナスのボロネーゼ(ミートソース)スパゲティ Spaghetti with eggplant , beef and Shinshu Ginjo pork bolognese sauce	1,980

パンのお供に一口小皿で Sides to enjoy with bread

信州吟醸豚と福味鶏肝の田舎風パテ Country-style pate of Shinshu Ginjo pork and chicken liver	715
イタリア産生ハム Italian prosciutto	660
天然酵母と雑穀小麦の自家製パン Wild veast mixed grain bread	330

☆ 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.

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. 660

* 小麦粉のパスタを米粉のパスタに+200円に変更することができます。 * 表示は税込み価格となります。 * 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。*地元白馬や県内産の食材をご用意しております。

* Rice flour pasta is available for 200 yen to substitute regular pasta. * The price includes 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. * All products are sourced locally.

溶岩石グリル料理

Main dish | Lava stone 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。

※焼き時間約20分程お時間いただきます

The infrared rays minerals of the hot lava stone 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.

* It takes 20 minutes.



DINNER menu

信州蓼科牛ウチモモ肉のグリル	150g	3,190
竹炭を使ったガーリック醤油ソース		
Beef knuckle with bamboo charcoal garlic soy sauce	250g	4,840

信州アルプス牛サーロインステーキ	150g	4,290
竹炭を加えたマルドンの塩と安曇野生わさび		
Beef sirrloin steak with bamboo charcoal Maldon salt and fresh wasabi	250g	6,930

* 表示は税込み価格となります。* 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。* 地元白馬や県内産の食材をご用意しております。
* The price includes tax. * Please speak with our staff if you have any allergy concerns. * All products are sourced locally.
* A separate fee is charged for outside for food or drinks consumed within the establishment.



COURSE

コースメニュー

白馬 Hakuba

5,720

付き出し
Seasonal appetizer

信濃雪鰯のブルスケッタと旬の食材のフリット
Local raw Shinano white fish marinated and seasonal frid food

椀物
Warm vegetables and fish

季節の野菜のスフォルマートとウニ添え、銀あんソース
Sea urchin with seasonal vegetable pudding fish stock

焼き物
Sautteed cooking of fish

糸魚川漁港のアンコウとラルドのソテー醤油麴とマルケの黒トリュフ
Sautteed cooking of fish(Anglerfish) with black truffe with soy sauce koji

蒸し物
Steamed food

飯蒸 シャラン鴨の豆醤油南蛮風 辛味大根
Steamed rice with challandais duck soy sauce with spicy radish

- 肉料理
Meat dishes choose
- ① 信州美雪ポーク溶岩石グリル
Lava stone pork

② イタリア産仔牛フィレ溶岩グリル [+1,540]
Lava stone veal filet

③ 国産サーロインの溶岩石グリル [+2,090]
Lava stone beef sirloin

- ご飯又は麺
Clay pot rice or noodles choose
- 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
Snow Peak claypot rice with sesame sauce Shinshu salmon,miso soup

② 信州吟醸豚の特製チャーシュー中華そば
Shinshu Ginjo roast pork ramen

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

お飲み物
Café

一保堂茶舗の抹茶エスプレッソ or コーヒー or 紅茶
Matcha, coffee or tea

* 表示は税込み価格となります。 * 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。 * 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。 * 地元白馬や県内産の食材をご用意しております。

一品料理 A la carte

信州大豆とひよこ豆のフムス
Hummus of chickpeas with marinated shinshu beans

660

Restaurant雪峰特製 信州吟醸豚のサルシッチャのグリル（1本）
Restaurant seppou original sausage

880

信州吟醸豚の特製チャーシュー
Shinshu Ginjo roast pork

1,210

信州野菜のサラダ クルミオイルとシェリービネガー
Local vegetable salad with walnut oil and sherry vineger dressing

1,210

信州野菜のバーニャカウダ
Bagna cauda (anchovie and garlic dip) with seasonal vegetables

1,430

信州吟醸豚と信州福味鶏肝の田舎風パテ
Country-style pate of Shinshu Ginjo pork and chicken liver

1,430

信州産福味鶏のコンフィとフレンチフライ ※20分お時間をいただきます
Juicy shinshu chicken confit with french fries * It takes 20 minutes.

1,705

おまかせ前菜5種盛り合わせ ※2,3名様でお召し上がりいただけます
Assorted appetizers (Served by 2 or 3 people)

3,960

麺・ご飯 Noodles and Freshly steamed rice

信州吟醸豚の特製チャーシュー中華そば
Shinshu Ginjo roast pork ramen

1,320

Snow Peak 土鍋ご飯（一合） ※30分お時間をいただきます
Snow Peak clay pot rice(150g) * 30minute preparation time

880

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） ※30分お時間をいただきます
Snow Peak clay pot seasoned rice(150g) * 30minute preparation time

990～

ご飯のお供 Sides

地鶏の生卵と合わせ醤油 220 信州大豆なっとうでジャコ納豆 365
Raw egg with soy sauce Natto with dried baby sardines

信州サーモンのごまだれ 770 塩屋醸造の味噌汁 330
Shinshu salmon sesame sauce Miso soup

* The price includes 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. * All products are sourced locally.

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

1,100

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
Non-alcoholic mojito with honey lemon mint and lime juice

660

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
Honey-lemon mint and white wine Splitzer Venetian style

880

DESSERT & DRINK

デザート Dessert

北アルプス風プリン Northern Japan Alps-style egg custard	770
小布施ジャージー乳のフルーツパフェ Obuse jersey milk fruit parfait	1,100
季節のフルーツ Seasonal fruit	880

チーズ Cheese

信州カマンベールチーズ Camembert cheese	770
信州チーズ2種盛り合わせ Assorted two cheeses	1,100
食後酒各種 Digestif	880〜

ソフトドリンク Soft drink

エスプレッソ Espresso	シングル 385 Single	ダブル 550 Double
コーヒー（ホット・アイス） Coffee Hot / Iced		495
紅茶（ホット・アイス） Black Tea Hot / Iced		495
信州そば茶 Tea buckwheat		330
烏龍茶 Oolong tea		330
玉露（温・冷） Gyokuro tea Hot or Cold		550
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		440
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		440
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.		
ほうじ茶 Hojicha tea Hot		440
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	495
信州ぶどうジュース Local grape juice	495
ジンジャーエール Ginger ale	385
コカコーラ Coca cola	385
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	550
アクアパンナ Spring water	440
サンペリグリノ Sparkling water	440
ノンアルコールカクテル Seasonal nonalcohol drink (with soda/water/hot water/green tea)	550
翠 -SUY- Hakuba's original mineral water	グラス 385 Glass
白馬村の環境が育んだ旨口のお水。 お食事の邪魔をしない、 口当たりのまろやかな白馬のお水です。	ボトル小(300ml) 1,100 ボトル大(720ml) 2,200

* 表示は税込み価格となります
The price includes tax.

ALCOHOL & SAKE



アルコール Alcoholic beverage

☆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.

サントリープレミアムモルツ生ビール（小）			440	レモンサワー	550
Beer, premium malts (short)				Lemon sour	
サントリープレミアムモルツ生ビール（中）			715	サノバミス ピッカーズディライト(ボトル)	1,925
Beer, premium malts (tall)				Son of the Smith Hard Cider (Hopped Cider) "PICKERS DELIGHT"(Bottle)	
サントリー角ハイボール			550	白馬クラフトペールエール	880
Suntory whiskey and soda				Craft pale ale beer, hakuba	
バラントイン12年	シングル 990	ダブル 1,870		白馬クラフトブラック	880
Ballantine	Single	Double		Craft black beer, hakuba	
ラフロイグ	シングル 1,100	ダブル 2,090		グラスワイン 白・赤	880～
Laphroaig	Single	Double		Wine, red or white (glass)	
信濃リップチューハイ			550	グラススパークリングワイン	1,100～
Local apple chuhai				Sparkling wine (glass)	
				季節のカクテル	660
				Seasonal alcohol drink(with whisky and soda)	

日本酒 Sake

白馬錦 Hakubanishiki	660	爽醸久保田雪峰（500ml ボトル） Soujyo kubota seppo	6,380
骨酒 熱燗 Fish bone with hot sake	660	久保田雪峰（500ml ボトル） Kubota seppo	6,380

* 表示は税込み価格となります
The price includes 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 beef and Shinshu Ginjo pork bolognese sauce

1,100

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

330

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

1,100

小布施ジャージー乳ジェラート
Obuse jersey milk gelato

330

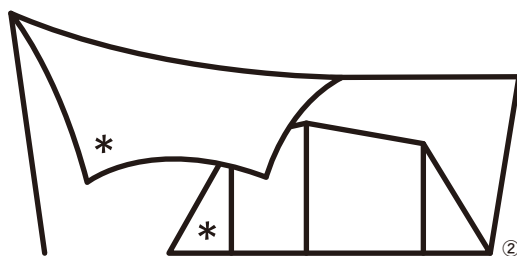
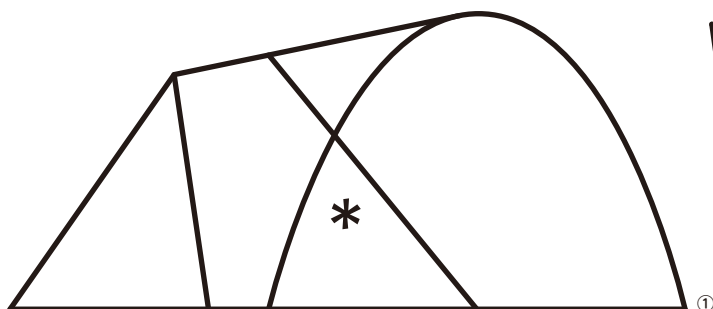
はらぺこシェフの
野菜たっぷりカレー
Vegetable and meat curry

1,100

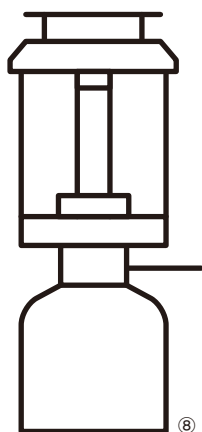
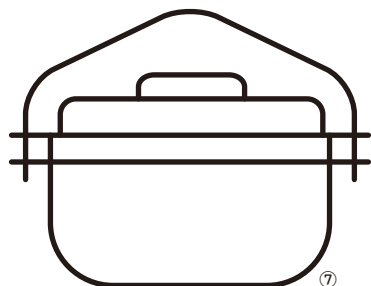
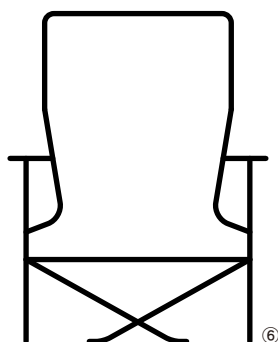
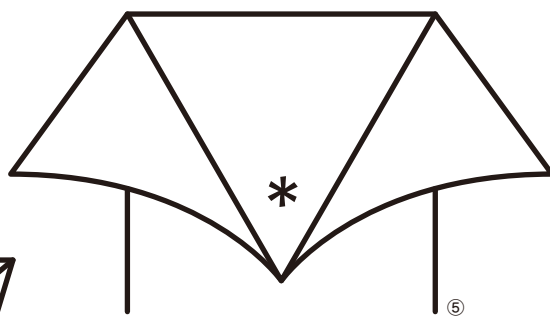
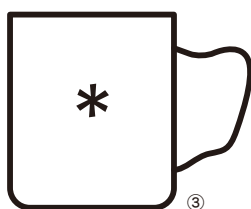
* 食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。
* 表示は税込み価格となります。
* Please speak with our staff if you have any allergy concerns.
* The price includes tax.

ぬりえ

COLORING



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



* snow peak

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。

6,050



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。

6,600



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。

7,260

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、柔らかに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。

13,200



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。

7,370



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。

6,380



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ご楽しみ頂けます。

6,600



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ぱいミネラルが魅力。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。

7,700



ジャン・フォワヤール モルゴン コート・ド・ビィ

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年のビィ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、ビ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ビィの方が女性的に仕上がっています。それでもビ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。

8,800



カミュー・ジルー ジュヴレ・シャンベルタン

Camille giroud gevery chambertin

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

カミュー・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、カミュー・ジルーらしい柔らかさと品の良さを感じるワインです。

16,500

WHITE WINE



ココ・ファーム ココ10R ぴのぐり

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。

8,800



ラ・ビアンカーラ マシェリ ブラン

La biancara masieri bran

◎品種:ガルガネガ、トレ비아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、時間が経つ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。

4,455



ピクェントウム マルヴァジア

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。

6,050



モリッツ バラトン

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。

6,600



パトリック・サリヴァン ジャンピンジュース イエロー2018

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 Muska, Chardonnay, Sauvignon Blanc ◎生産地:オーストラリア 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もあり、飲みやすいだけでなく複雑さも感じます。

7,700



ドメーヌ・ラベ コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ヴァロン

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 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。

9,900

SPARKLING WINE



真澄スパークリング酒 Origarami

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。

5,170



メンティ ロンカイエ・スイ・リエーヴィティ

Menti roncaie sui lieviti

◎品種:グセラ種 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。

5,170



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

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、ほのかに炒った香ばしさも感じられます。

7,150



BKワインズ ペティヤン・ナチュレル

BK wines petillan 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。

7,260



ブノワ・ライエ エクストラ・ブリュット ブラン・ド・ノワール

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。

12,650



ミシェル・ゴネ グラン・クリュ ミレジメ

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。

13,530