

溶岩石グリル料理

Main dish | Lava stone grill

溶岩石から発つする遠赤外線、ミネラルが、外はカリッと、中はジューシーに仕上げ、熟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دونの塩と安曇野生わさび
Beef sirloin 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.
*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.

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

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)	2,970
Roast beef rice bowl with fresh wasabi	
信州サーモンと福味鶏の幽庵ほう葉包み焼き	2,035
Marinated Shinshu salmon and chicken served on a magnolia leaf	
糸魚川の蟹クリームコロッケ トマトソース	1,980
Fresh Itoigawa crab cream croquette with tomato sauce	

おすすめメニュー Chef's Recommendations

信濃雪鱈と安曇野生わさびのスパゲティ	2,530
Spaghetti with Shinano white fish and topped with fresh wasabi	
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	2,035
Homemade Rigatoni pasta with local blue cheese cream sauce and Italian prosciutto and mango source	
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	1,980
Spaghetti with eggplant, beef and Shinshu Ginjo pork bolognese sauce	

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

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	715
Country-style pate of Shinshu Ginjo pork and chicken liver	
イタリア産生ハム	660
Italian prosciutto	
天然酵母と雑穀小麦の自家製パン	330
Wild yeast mixed grain bread	

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

☆ 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. * 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.

* 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。

溶岩石グリル料理

Main dish | Lava stone grill

溶岩石から発つする遠赤外線、ミネラルが、外はカリッと、中はジューシーに仕上げ、熟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دونの塩と安曇野生わさび
Beef sirloin 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.

雪峰
Restaurant
Seppo

COURSE

コースメニュー

白馬 Hakuba

5,720

付き出し
Seasonal appetizer 信濃雪鱈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
Sauteed cooking of fish 糸魚川漁港のアンコウとラルドのソテー醤油麹とマルケの黒トリュフ
Sautteed cooking of fish(Anglerfish) with black truffle 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

一品料理 A la carte

信州大豆とひよこ豆のフムス 660
Hummus of chickpeas with marinated shinshu beans

Restaurant雪峰特製 信州吟醸豚のサルシッチャのグリル (1本) 880
Restaurant seppou original sausage

信州吟醸豚の特製チャーシュー 1,210
Shinshu Ginjo roast pork

信州野菜のサラダ クルミオイルとシェリービネガー 1,210
Local vegetable salad with walnut oil and sherry vineger dressing

信州野菜のバーニヤカウダ 1,430
Bagna cauda (anchovie and garlic dip) with seasonal vegetables

信州吟醸豚と信州福味鶏肝の田舎風パテ 1,430
Country-style pate of Shinshu Ginjo pork and chicken liver

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 1,705
Juicy shinshu chiken confit with french fries * It takes 20 minutes.

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 3,960
Assorted appetizers (Served by 2 or 3 people)

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 1,320
Shinshu Ginjo roast pork ramen

Snow Peak 土鍋ご飯 (一合) ※30分お時間をいただきます 880
Snow Peak clay pot rice(150g) * 30minute preparation time

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 990～
Snow Peak clay pot seasoned rice(150g) * 30minute preparation time

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

* 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。

* 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

660

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ターヴェネチア風

880

Honey-lemon mint and white wine Splitter Venetian style

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 Single 385	ダブル Double 550	信州リンゴジュース Local apple juice 495
コーヒー (ホット・アイス) Coffee Hot / Iced		495	信州ぶどうジュース Local grape juice 495
紅茶 (ホット・アイス) Black Tea Hot / Iced		495	ジンジャーエール Ginger ale 385
信州そば茶 Tea buckwheat		330	コカコーラ Coca cola 385
烏龍茶 Oolong tea		330	ノンアルコールビール Non-alcoholic beer 550
玉露 (温・冷) Gyokuro tea Hot or Cold		550	アクアパンナ Spring water 440
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.			サンペリグリノ Sparkling water 440
煎茶 (温・冷) Sencha Hot or Cold		440	ノンアルコールカクテル Seasonal nonalcohol drink (with soda/water/hot water/green tea) 550
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	翠 -SUY- Hakuba's original mineral water 385
口いっぱいに広がる味わいは食後の一杯にぴったりです Full-bodied, smooth, and fragrant. A perfect post-meal drink.			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。 1,100
ほうじ茶 Hojicha tea Hot		440	ボトル小(300ml) 2,200
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			ボトル大(720ml)

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

日本酒 Sake

白馬錦 Hakubanishiki	660	爽釀久保田雪峰 (500ml ボトル) Soujyo kubota seppo	6,380
骨酒 热燗 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 SEPPÔ



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

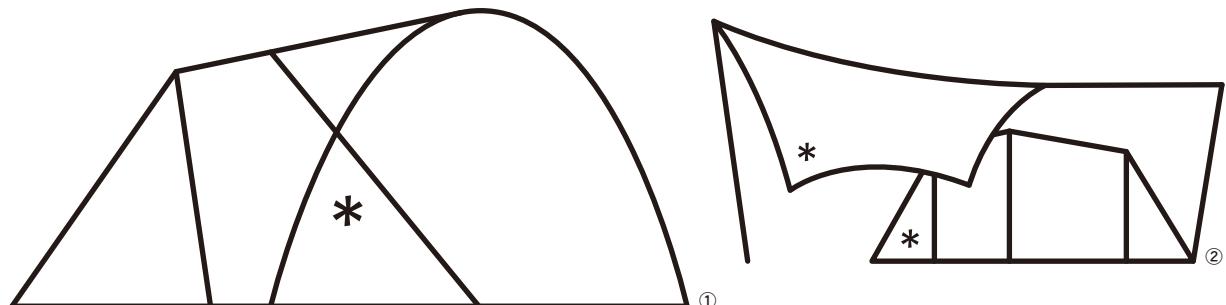
menu



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 Northen 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
- ② エントリー・パック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)ダッヂオープン
- ⑧ ギガパワーBFランタン
- ⑨ TAKIBI ベスト



* 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。黄桃やアプ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



シャンテY.A ますかつと・ベーリー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A Muscat 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パ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



C.O.S ラミ

C.O.S Rami

◎品種:インツォーリア、グレカニコ Inzolia, Grechanico ◎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髪髪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。

6,600



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。

6,380



スマールフライ・ワインズ タンジェリン ドリーム

Smallfry wines tangerine dream blance

◎品種:インツォーリア、グレカニコ Inzolia, Grechanico ◎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醸釀。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。

7,260



フレデリック・コサール ヴェルシオン スッド

Frederick corsair volson 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 コートデュローヌ Grenache, Carignan, Konoise, Allamont, 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ペ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。

6,600



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、ミネッタ Alicante, Grechanico, 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。

13,200



モリツ ブラウフレンキッシュ ブルゲンラント

Moric blaufrankisch burgenland

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

モリ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。

7,700



ジャン・フォワヤール モルゴン コート・ド・ビイ

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年のビイ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・フォワヤールのワインの位置付けとして、ビ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ビイの方が女性的に仕上がっています。それでもビ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。

8,800



カミュー・ジル ジュヴレ・シャンベルタン

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 France Bourgogne

カミュー・ジルは、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°C、すっきりと味わいたいなら10~14°C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、トレビアーノ Garganega Toreviano ◎生産地:イタリア ベネト 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



ピクエントゥム 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ヶ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:ミュスカ、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
Domaine labet cote d'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タイ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



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(濾抜き)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。酵母が生み出され、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
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
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。

BKワインズ ペティヤン・ナチュレル
BK wines petillant naturel

◎品種:シャルドネ、サヴァニヤン 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ヤ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の時に瓶詰をしてドン。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
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
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。

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