

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30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 30 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	250g	4,840
Beef knuckle with bamboo charcoal garlic soy sauce		
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	250g	6,930
Beef sirloin steak with bamboo charcoal Maldon salt and fresh wasabi		

* 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

* 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。

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 Yukimasu and 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 in Local Blue Cheese Cream Sauce with 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 in Shinshu Beef and Shinshu Ginjo Pork Bolognese Sauce with Eggplant	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 Prosciutto	660
天然酵母と信州雑穀小麦の自家製パン Wild yeast mixed grain bread	330

☆ ボトルワインも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

* 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30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 30 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	250g	4,840
Beef knuckle with bamboo charcoal garlic soy sauce		
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	250g	6,930
Beef sirrloin steak with bamboo charcoal Maldon salt and fresh wasabi		

* 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

6,600

付き出し
Seasonal appetizer

うなぎの燻製 信州産ライムギのピアディーナ ラルド
じゃがいものビシソワーズ
Smoked Eel, Local Rye Piadina, Lardo, Vichyssoise

椀物
Warm vegetables and fish

トマト・パプリカゼリー寄せ なすの揚げびたし 人参のクーリー 雲丹
Sea Urchin on Tomato and Paprika Jelly, Creamy Carrot Sauce
Fried and Marinated Egg Plant

焼き物
Sauteed cooking of fish

白馬 大王岩魚ソテー 季節野菜のソース
Sauteed Local King Char, Seasonal Vegetable Sauce

蒸し物
Steamed food

冬瓜 南蛮海老 銀あん
Steamed Winter Melon and Amaebi, Fish Stock Sauce

肉料理
Meat dishes choose

① 信州美雪ポーク 竹炭のソース 赤玉葱のマルメラータ
Grilled Shinshu Miyuki Pork, Charcoal Bamboo Sauce, Red Onion Marmellata

② 信州サーロイン コンソメ仕立て 季節野菜の香り [+2,090]
Grilled Beef Sirloin, Consommé, Seasonal vegetable

ご飯又は麺
Clay pot rice or noodles
choose

① Snow Peak 土鍋山女魚ご飯 塩屋醸造の味噌汁
Snow Peak Claypot Seasoned Rice, Yamame Trout, Miso Soup

② 信州福味鶏の冷製カッペリーニ 和出汁 安曇野生山葵
Cappellini in Cold Broth with Fukumi Chicken, Fresh Wasabi

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

食後のお飲み物
Café

一保堂茶舗の抹茶 エスプレッソ・コーヒー・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。
* お持ち込みは、別途持ち込み料金を頂戴いたします。

一品料理 A la carte

おまかせ前菜3種盛り合わせ ※1、2名様でお召しあがりいただけます 2,200
Assorted Appetizers (Served for 1 - 2)

信州野菜のミックスサラダ Full 1,980 | Half 1,045
Green Salad of Local Vegetables

Restaurant雪峰謹製 信州吟醸豚のサルシッチャのグリル(1本) 1,375
Shinshu Ginjo Pork Salsiccia Grill

信州福味鶏のコンフィとフレンチフライ ※30分お時間をいただきます 1,815
Shinshu Fukumi Chicken Confit with French Fries (Please expect 20+ minutes to be served.)

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
Ramen with Shinshu Ginjo Roast Pork

信州福味鶏の冷製カッペリーニ 和出汁 安曇野生山葵 1,210
Cappellini in Cold Broth with Fukumi Chicken and Fresh Wasabi

信州産モッツァレッタとフレッシュトマトのスパゲティ 1,980
Spaghetti with Local Fresh Mozzarella, Fresh Tomato

北イタリア 手打ちたまご麺タヤリンのトマトソースとジェノベーゼ 1,870
Tajarin with Tomato Sauce and Basilico Pesto

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と生ハムとマンゴーソース 2,035
Homemade Rigatoni with Local Blue Cheese Cream Sauce, Prosciutto, Mango Source

Resutaurant雪峰特製サルシッチャとトマトとキノコのマッキアート, 自家製タリアテッレ 2,475
Homemade Tagliatelle in Tomato Machiato sauce with Salsiccia and Mushroom

信州きのことスペルト小麦 国産カルナローリのリゾット、ラルドとパルミジャーノの香り 2,475
Risotto with Spelt and Carnaroli grown in Japan, Mashrooms, Lardo, Parmigiano-Reggiano

* All prices are tax included. * Please let us know if you have any food allergies.
* A corkage fee will be charged for bringing your own food or beverages. * All products are sourced locally.

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)		660
翠 -SUY- Hakuba's original mineral water	グラス Glass	385
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

* Tax included price

ALCOHOL & SAKE



アルコール Alcoholic beverage

☆ボトルワインも各種取り揃えております。 We have 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 wiskey and soda		Craft pale ale beer, hakuba	
バラントイン12年	シングル 990	白馬クラフトブラック	880
Ballantine	Single	Craft black beer, hakuba	
ラフロイグ	シングル 1,100	グラスワイン 白・赤	880～
Laphroaig	Single	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	880
		Seasonal alcohol drink(with whisky and soda)	

日本酒 Sake

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

* 表示は税込み価格となります
Tax included price

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 in 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

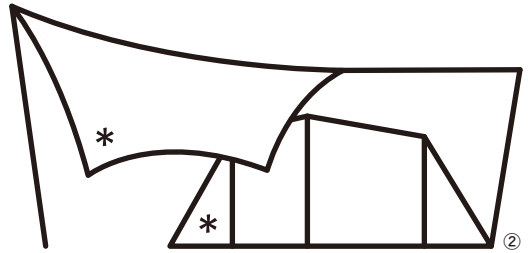
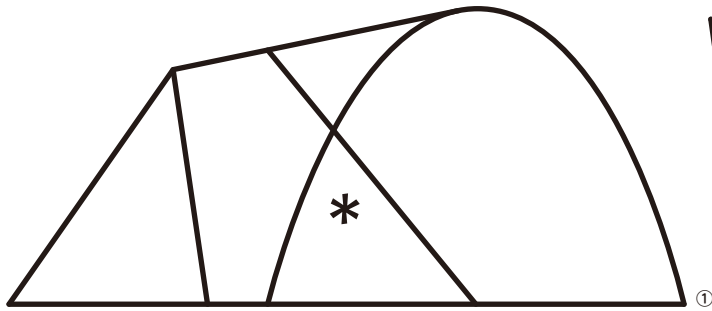
はらぺこシェフの
野菜たっぷりカレー
Vegetable and meat curry

1,100

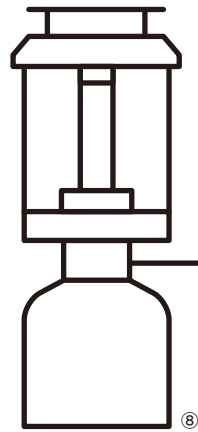
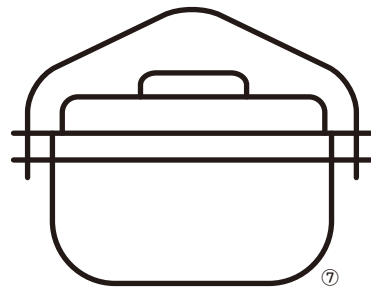
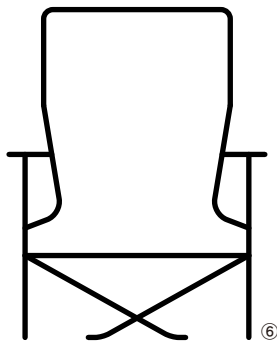
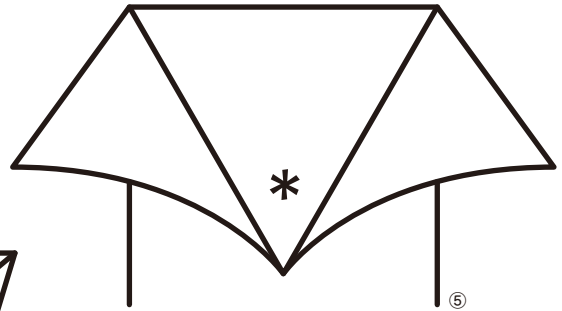
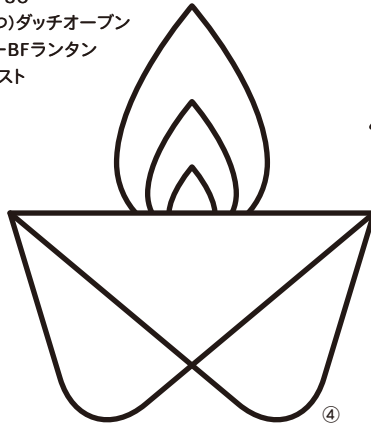
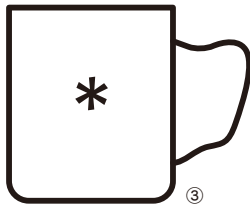
* 食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください。
* 表示は税込み価格となります。
* Please speak with our staff if you have any allergy concerns.
* All prices are tax included.

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