

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

## ごはん

Japanese-style Lunch

ごはんのメニューには、季節野菜の前菜、

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.

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  
Roasted Tateshina 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  
Grill of Marinated Shinshu Salmon and Fukumi Chiken 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

信州牛の特製オムハヤシライス 2,200  
Omerice with Shinshu Beef Demi-glace sauce

地鶏の生卵と合わせ醤油 220  
Raw Egg with Dashi Soy Sauce

信州大豆なっとうでジャコ納豆 385  
Natto with Dried Baby Sardines

信州吟醸豚の特製チャーシュー 550  
Roasted Shinshu Ginjo Pork

お漬物 220  
Japanese Pickles

白馬紫米ご飯 330  
White and Purple Rice from Haluba

\* 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。

\* 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。

\*Rice flour pasta is available for 200 yen to substitute for regular pasta. \*All prices are tax included.

\*Please let us know if you have any allergy concerns. \*A corkage fee will be charged for bringing your own food or beverages.

\*Large serving is available for 200 yen. \*All products are sourced locally.

## パスタ

Pasta Lunch

パスタのメニューには、季節野菜の前菜、天然酵母の自家製パンが付きます。

All pasta lunches include local vegetable salad and natural yeast 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.

信濃雪鱒と安曇野生わさびのスパゲティ 2,530  
Spaghetti with Shinano Yukimasu and 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 in Local Blue Cheese Cream Sauce with Prosciutto and Mango Source

シェフのおすすめパスタ ※詳しくはスタッフにお尋ねください。  
Chef's Recommendations (Please talk with our staff)

Restaurant 雪峰シェフオリジナルサルシッチャ デイ フィノッキオーナ 1,375  
Salsiccia di Finocchiona

信州吟醸豚の味わい深い風味に加え、イタリアでも人気のスパイス「フィノッキオ」をふんだんに使用し、爽やかな風味に仕上げました。

信州吟醸豚と福味鶏肝の田舎風パテ 715  
Country-Style Pâté of Shinshu Ginjo Pork and Fukumi Chicken Liver

イタリア産生ハム 660  
Prosciutto

天然酵母と信州雑穀小麦の自家製パン 330  
Homemade Bread with Natural Yeast and Local Mixed Grain

## 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 660  
Today's dessert with tea/coffee/matcha Please talk with our staff for today's special.

北アルプス風プリン 770  
Northern Japan Alps-style egg custard

小布施ジャージー乳のフルーツパフェ 1,100  
Obuse jersey milk fruit parfait

季節のフルーツ 880  
Seasonal fruit

# 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 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。\* 地元白馬や県内産の食材をご用意しております。  
\* All prices are tax included. \*Please let us know if you have any allergy concerns. \* All products are sourced locally.  
\* A corkage fee will be charged for bringing your own food or beverages.

# COURSE

コースメニュー

## 白馬 Hakuba

6,600

付き出し  
Appetizer 季節の吹き寄せ 石川こいも 南蛮海老 銀杏 生麩 ラルド ココナツ  
Assorted Seasonal Appetizers / Ishikawa Koimo, Amaebi, Ginkgo Nuts, Fu, Lardo, Coconut

椀物  
Warm Soup 糸魚川 季節魚と蟹身 ゆり根 蕪のすり流し 安曇野 生山葵  
Seasonal fish, Crab, Lily Bulb with Turnip Surinagashi Soup and Fresh Wasabi

焼き物  
Grilled Dish 糸魚川 天然鰯の信州味噌幽庵杉板焼き 柑橘の香り  
Shinshu Miso Marinated and Cedar Planked Amberjack with Yuzu

肉料理  
Meat Dish ① 信州蓼科牛ほほ肉の赤ワイン煮込み  
Slow Cooked Shinshu Tateshina Beef Cheeks in Red Wine

② シャラン鴨とフォワグラとトリュフ ロッシーニ風・マルサラワインのソース [+2,200]  
Challans Duck Rossini with Marsala Sauce (+2,200)

ご飯又は麺  
Rice or Noodles ① Snow Peak土鍋ご飯、炙り岩魚とイクラの混ぜご飯と塩屋醸造の味噌汁  
Seasoned Rice cooked with Snow Peak's Claypot, Seared King Char, Salmon Roe and Miso Soup

② 炙り岩魚と安曇野生山葵の汁そば 自家製こだわり麺  
Housemade Cappellini in Bonito Broth, Seared King Char, 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 from IPPODO TEA, 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。  
\* 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.

## 一品料理 À 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  
Assorted Appetizers (Served for 1 - 2) 2,200

信州野菜のミックスサラダ Full 1,760 | Half 1,045  
Green Salad of Local Vegetables

Restaurant雪峰シェフオリジナル サルシッチャ デイ フィノッキオーナ 1,375  
Salsiccia di Finocchiona

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 30+ minutes to be served.)

骨付き仔羊の溶岩石グリル 竹炭のソース (1本) ※20分お時間をいただきます 2,090  
Lava Stone Grilled Lamb Chop, Bamboo Charcoal Garlic Sauce (Please expect 20+ minutes to be served)

糸魚川 季節魚と蟹身 ゆり根 蕪のすり流し 安曇野 生山葵 1,870  
Seasonal fish, Crab, Lily Bulb with Turnip Surinagashi Soup and Fresh Wasabi

糸魚川 天然鰯の信州味噌幽庵杉板焼き 柑橘の香り 1,760  
Shinshu Miso Marinated and Cedar Planked Amberjack with Yuzu

炙り岩魚と安曇野生山葵の汁そば 自家製こだわり麺 1,320  
Housemade Cappellini in Bonito Broth, Seared King Char, Fresh Wasabi

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

北イタリア 手打ちたまご麺タヤリンとキノコのペコリーノチーズ 1,870  
Tajarin with Mashrooms and Pecorino

## デザート Dessert

北アルプス風プリン 770  
Northern Japan Alps-style egg custard

小布施ジャージー乳のフルーツパフェ 1,100  
Obuse jersey milk fruit parfait

季節のフルーツ 880  
Seasonal fruit

# DESSERT & DRINK

## ソフトドリンク Soft drink

自家製ジンジャーエール(辛・甘) Homemade ginger ale	660	エスプレッソ Espresso	シングル 385 Single	ダブル 550 Double
自家製ノンアルコールドリンク Homemade seasonal nonalcohol drink	825	コーヒー(ホット・アイス) Coffee Hot / Iced		495
信州リンゴジュース Local apple juice	495	紅茶(ホット・アイス) Black tea Hot / Iced		495
信州ぶどうジュース Local grape juice	550			
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	605	玉露(温・冷) Gyokuro Hot or Cold		605
アクアパンナ(イタリア・トスカーナ) Spring water	550	芳醇な旨み、日本酒を味わうようにゆったりどうぞ A fine tea with a luscious, deep umami. Great for slow sipping.		
サンペレグリノ(イタリア・ロンバルディア) Sparkling water	550	煎茶(温・冷) Sencha Hot or Cold		550
信州そば茶 Tea buckwheat	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です Aromatic. A pleasant balance of bitter and sweet.		
翠 -SUY- Hakuba's original mineral water	グラス 440 Glass	ほうじ茶 Hojicha Hot		550
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	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 green tea		
		抹茶(エスプレッソ) Matcha Espresso		605
		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.		

## 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~

\* 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

グラスワイン 白・赤 Wine, red or white (glass)	935～	サントリープレミアムモルツ生ビール Beer, premium malts	715	
グラススパークリングワイン Sparkling wine (glass)	1,100～	白馬クラフトペールエール Craft pale ale beer, hakuba	990	
ボトルワイン We have wine for bottle. 自然派を中心にソムリエが多数ご用意しています。 詳しくはスタッフにお尋ねください。	5,500～	白馬クラフトブラック Craft black beer, hakuba	990	
-----				
季節のカクテル Seasonal alcohol drink	935	長野の日本酒 Sake・Nagano	880	
-----				
レモンサワー Lemon sour	660	信濃リップチューハイ Local apple chuhai	880	
サントリー角ハイボール Suntory wiskey and soda	660	サノバミス ピッカーズデライト(ボトル) Son of the Smith Hard Cider (Hopped Cider) "PICKERS DELIGHT"(Bottle)	1,925	
バラントイン12年 Ballantine	シングル 990 Single	ダブル 1,870 Double	爽醸久保田雪峰 (ボトル:500ml) Soujyo kubota seppo	6,380
ラフロイグ Laphroaig	シングル 1,100 Single	ダブル 2,090 Double	久保田雪峰 (ボトル:500ml) Kubota seppo	6,380

\* 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 custard

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

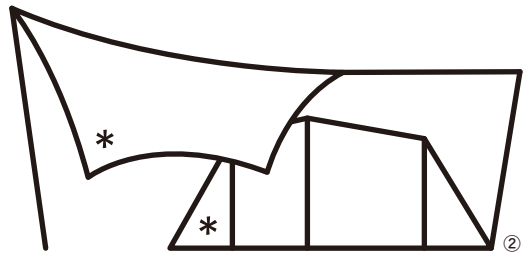
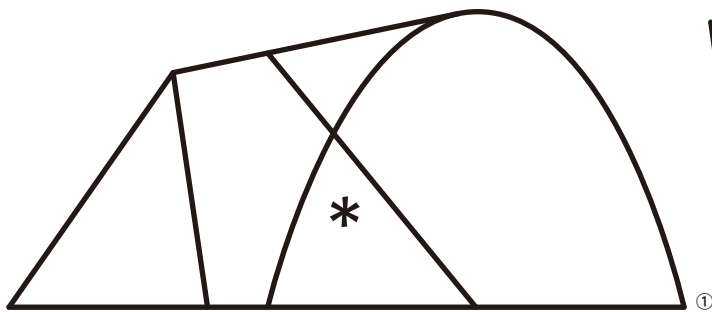
1,100

\* 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.

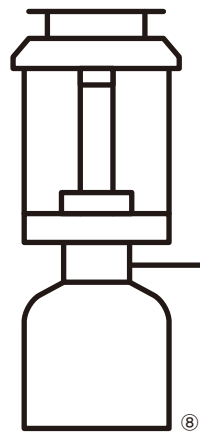
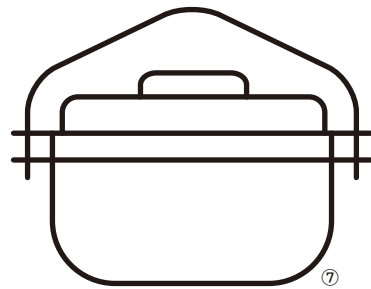
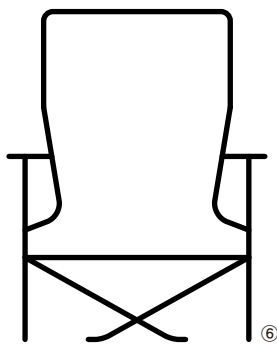
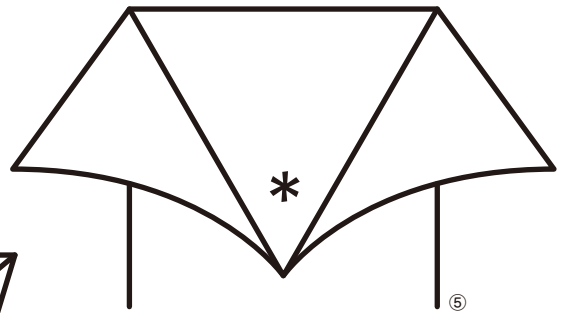
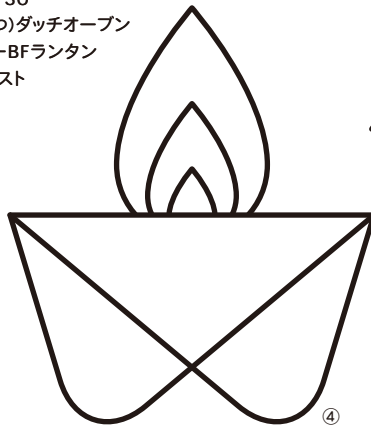
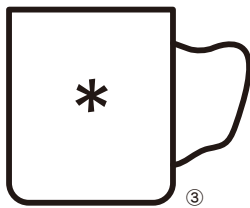


# ぬりえ

## 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

## ORANGE WINE



フリッチ マテリア・プリマ **RECOMMEND** 8,580  
Fritsch/Materia Prima  
◎品種:トラミナー、グリュナーヴェルトリーナー Traminer.Grüner Veltliner  
◎生産地:オーストリア ニーダーエスタライヒ Austria Niederösterreich  
凝縮感がありながらすっきりとしたワイン。ワイン名には宇宙や生命のすべての基礎物質の意味をもつ、原点回帰の意味を込めた、特別感のある陶器製のボトルです



シャラウリ ルカツティリ 2018 6,050  
Shalauri/Rkatsiteli  
◎品種:ルカツティリ Rkatsiteli  
◎生産地:ジョージア Georgia



スモールフライ・ワインズ タンジェリン・ドリーム 7,260  
Smallfry wines/Tangerine dream  
◎品種:セミヨン・ペドロヒメネス・リースリング等 Sémillon,Pedro Ximenez  
◎生産地:サウス・オーストラリア、オーストラリア Australia, South Australia



C.O.S ラミ 7,700  
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

## ROSÉ WINE



イ・ヴィニエーリ ヴィスディリーチェ 12,100  
I vigneri/Vinudilice  
◎品種:アリカンテ、グレカニコ、カタラット Alicante, Grecanico, Catarratto  
◎生産地:イタリア シチリア Itlia Sicilia

## RED WINE



フレデリック・コサール ヴェルシオン・スッド **RECOMMEND** 7,700  
Domaine de Chassorney/Frederick corsair Volsion sud  
◎品種:グルナッシュ、カリニャン等 Grenache, Carignan. ◎生産地:フランス コートデュロヌ France Côtes du Rhône  
ロースの樹齢100年を超えるブドウを使い、ブルゴーニュスタイルで仕込んだ1本。軽やかでエレガントなワインです。



ブルックス ピノワール・ジャナス **RECOMMEND** 11,550  
Brooks/Pinot Noir Janus  
◎品種:ピノワール Pinot Noir  
◎生産地:アメリカ オレゴン Amelica Oregon  
オレゴンのバイオダイナミック農法の先導者の遺志を継ぐワイナリー。「循環性」を表すウロボロスがエチケットに描かれています。



グリフォイ・デクララ トッサルス・セレクシオ 5,720  
Grifoll Declara/Tossals Seleccio  
◎品種:ガルナッチャ、カリニェナ Garnacha.Cariñena ◎生産地:スペイン カタルーニャ Spain Cataluña



ラルコ ロッソ・デル・ヴェロネーゼ 6,380  
L'Alco/Rosso del veronese  
◎品種:コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ等 Corvina.Rondinella.Molinara ◎生産地:イタリア ヴェネトItalia Veneto



シャンテY.A まずかっと・ベリーーA Yキューブ3 (ダイヤモンド酒造) 7,370  
Diamond/Shanté Y.A muscat Bailey A Yrube3  
◎品種:マスカットベリーーA Muscat Bailey A ◎生産地:山梨 Japan Yamanashi



モリッツ ブラウフレンキッシュ・ブルゲンランド 7,700  
Moric/Blaufrankisch burgenland  
◎品種:ブラウフランキレッシュ Blau Frankisch ◎生産地:オーストリア ブルゲンランド Austria Burgenland



ジャン・フォワヤール モルゴン・コート・ド・ピイ 8,800  
Jean foyard/Morgon côte de piy  
◎品種:ガメイ Gamay ◎生産地:フランス ボジョレー France Beaujolais



カミーユ・ジルー ジュヴレ・シャンベルタン 14,300  
Camille giroud/Geverey chambertin  
◎品種:ピノワール Pinot Noir ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne

## WHITE WINE



ブルックス アミカス **RECOMMEND**

Brooks/Amycas

◎品種:ピノブラン,リースリング等 Pinot Blanc,Riesling

◎生産地:アメリカ オレゴン America Oregon

オレゴンのバイオダイナミック農法の先導者の遺志を継ぐワイナリー。海神ポセイドンの息子の名前を冠しています。

6,160



フェルミエ アルバリーニョ2020 **RECOMMEND**

Fermier/Albariño

◎品種:アルバリーニョ Albariño

◎生産地:日本 新潟 Japan Nigata

Snow Peak 本社のある新潟のワイナリー。日本海の近くで作られた、海のニュアンスのある爽やかなワインです。

13,860



アンドレア・フェリーチ ヴェルディッキオ・クラッシコ・スペリオーレ 2016

Andrea Felici/Verdicchio Classico Superiore

◎品種:ヴェルディッキオ Verdicchio

◎生産地:イタリア マルケ Itaria Marche

5,720



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 yellow

◎品種:ミュスカ,シャルドネ,ソーヴィニオン・ブラン Muscat,Chardonnay,Sauvignon Blanc

◎生産地:オーストラリア Australia

7,700



バラトン ヒドウン・トレジャーズ

Balaton/Hidden・Treasures

◎品種:リースリング,フルミント Riesling,Furmint

◎生産地:ハンガリー Hungary

7,920



ココ・ファーム ココ10R・ぴのぐり

Coco farme/Coco10R Pinot Gris

◎品種:ピノグリ Pinot Gris

◎生産地:栃木 Japan Tochigi

8,800



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/Côtes du 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 Jula.Savoie

9,900

## SPARKLING WINE



スマロッカ カヴァ・ヌリア・アリエ・グランレセルヴァ **RECOMMEND**

Smarrocca/Cava Nuria Allier Gran Reserva

◎品種:シャルドネ Chardonnay

◎生産地:スペイン カタルーニャ Spain Cataluña

フランス産オークの樽で長期熟成した贅沢なカヴァ。創業者の4人の息子たちから母ヌリアへの敬意をこめて作られた逸品です。

7,700



アンリ・ジロー エスプリ・ナチュラル **RECOMMEND**

Henri Giraud/Esprit Nature

◎品種:ピノワール,シャルドネ Pinot noir,Chardonnay

◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne

自然と共存し、シャンパーニュづくりに取り組むという信条を表した、農薬・除草剤・殺虫剤不使用で作られるシャンパーニュです。

12,100



メンティ・ロンカイエ スイ・リエーヴィティ

Menti/roncaie sui lieviti

◎品種:ガルガネガ Garganega

◎生産地:イタリア ヴェネト Italia Veneto

5,170



真澄 スパークリング・Origarami

Masumi/Sparkling Origarami

◎品種:金紋錦 Cross-fertilized Yamada nishiki/Takanenishi

◎生産地:長野 Japan Nagano

7,150



ロワイエ キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット

Royer et Fils/Cuvée de reserve brut

◎品種:ピノワール,シャルドネ Pinot noir,Chardonnay

◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne

7,150



BKワインズ ペティヤン・ナチュラル

BK wines/Petillan naturel

◎品種:シャルドネ Chardonnay

◎生産地:オーストラリア サウス・オーストラリア Australia South Australia

8,360



ミシェル・ゴネ グランクリュ・ミレジメ

Michel gonet/Grand cru millésimé

◎品種:シャルドネ Chardonnay

◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne

13,530