

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		

◎ 溶岩石グリルには季節野菜の前菜・ごはん・信州おみそ汁のセット(+880円)をご用意できます。
Local Vegetable Salad,Rice and Miso soup(+880 Yen)

* 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。
* 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.

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 Tatehina 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

* 小麦粉の Pasta を米粉の Pasta に +220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。 * Pasta の大盛りは +220円 いただいております。 * お一人様、1オーダーのご注文をお願いしております。
*Rice flour pasta is available for 220 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 220 yen. * We ask our customers to order at least 1 food per person.

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。当店特製のイタリアンソーセージです。

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

デザート dessert

本日の日替わりデザート& 食後の飲み物セット *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.

雪峰特製・白馬白プリン 770
SEPPO Special HAKUBA White Custard Pudding

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

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		

◎ 溶岩石グリルには季節野菜の前菜・ごはん・信州おみそ汁のセット(+880円)をご用意できます。

Local Vegetable Salad,Rice and Miso soup(+880 Yen)

* 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。

* 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.

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

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	京都 一保堂のお茶	_____	
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	605	玉露 (温・冷) Gyokuro Hot or Cold		605
		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.		
アクアパンナ(イタリア・トスカーナ) Spring water	550	煎茶 (温・冷) Sencha Hot or Cold		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.		
サンペレグリノ(イタリア・ロンバルディア) Sparkling water	550	ほうじ茶 Hojicha Hot		550
信州そば茶 Tea buckwheat	550	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		
翠 -SUY- Hakuba's original mineral water	グラス 440 Glass	抹茶 (エスプレッソ) Matcha Espresso		605
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	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.		

* 表示は税込み価格となります
* All prices are tax included

ALCOHOL

ペアリング Pairing

4,950

コースのお料理一品一品に合わせて、ワインを中心にソムリエがセレクトしたドリンクをご用意いたします。
ペアリングとは、ドリンクと料理の組み合わせ。お互いの味を引き立て、普段以上に深い味わいをつくりだします。
「1+1=3」となるような食体験をぜひお楽しみください。

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. ビオロジック・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	
-----		長野の日本酒 Sake・Nagano	880	
季節のカクテル Seasonal alcohol drink	935	骨酒 熱燗 Fish bone with hot sake	990	
-----		-----		
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 whiskey and soda	660	爽醸久保田雪峰 (ボトル:500ml) Soujyo kubota seppo	6,380	
バラントイン12年 Ballantine	シングル 990 Single	ダブル 1,870 Double	久保田雪峰 (ボトル:500ml) Kubota seppo	6,380
ラフロイグ Laphroaig	シングル 1,100 Single	ダブル 2,090 Double	-----	
			食後酒各種 Digestif	880～

* 表示は税込み価格となります
* All prices are tax included

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 1,100

ミートソーススパゲティ

Spaghetti in Beef and Shinshu Ginjo Pork Bolognese Sauce

◎アレルギー：小麦 Allergies:Wheat

北アルプス風プリン 330

Northan Japan alps-style egg castard

白馬特製ベーコンの 1,100

カルボナーラスパゲティ

Spaghetti with Hakuba made bacon for carbonara

◎アレルギー：小麦、卵、乳製品 Allergies:Wheat,Egg,Dairy products

小布施ジャージー乳ジェラート 330

Obuse jersey milk gelato

はらぺこシェフの 1,100

野菜たっぷりカレー

Vegetable and meat curry

◎アレルギー：小麦、乳製品 Allergies:Wheat,Dairy products

雪峰特製・白馬白プリン 770

SEPPPO Special HAKUBA White Custard Pudding

* 食物アレルギーをお持ちの方はお申し付けください

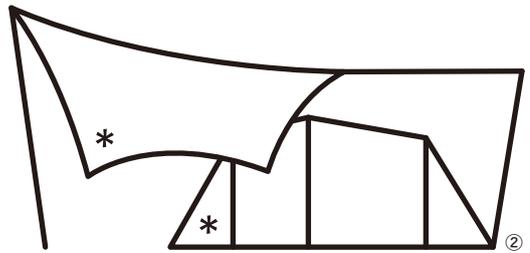
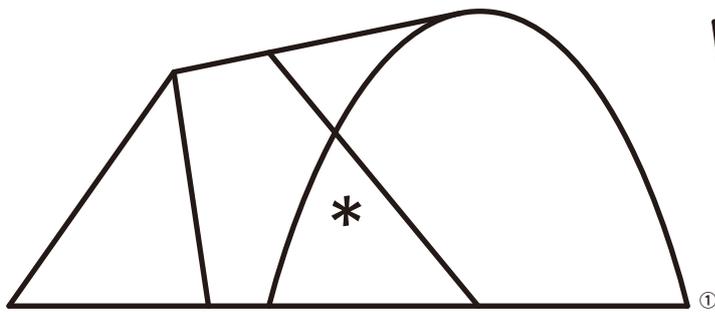
* 表示は税込み価格となります。

* Please let us know if you have any food allergies.

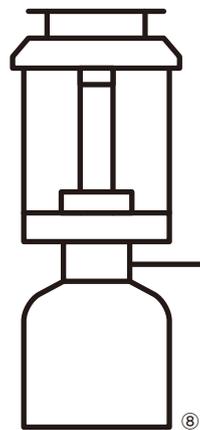
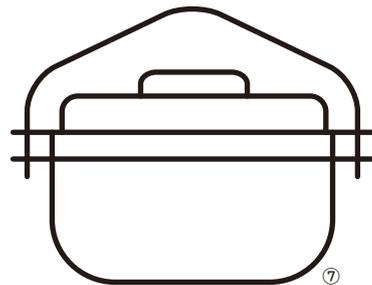
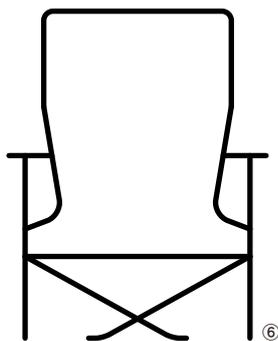
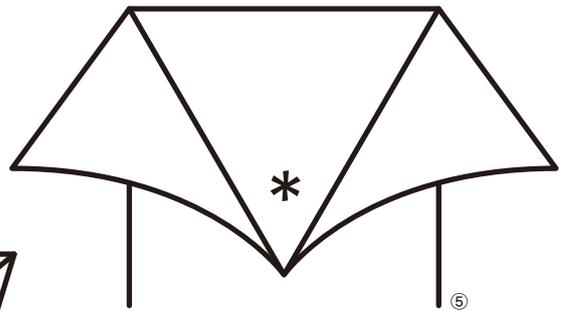
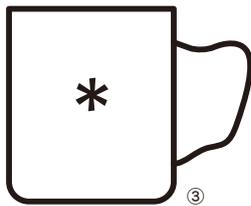
* All prices are tax included.

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

RED WINE

アタ・ランギ クリムゾン・ピノノワール RECOMMEND	8,250
Ata Rangi/Crimson Pinot Noir	ハーフ 4,180
◎品種:ピノノワール Pinot Noir ◎生産地:ニュージーランド マーティンボロ New Zealand Martinborough	
アタ・ランギとは、マオリ語で「新しい始まり」「夜明けの空」。ニュージーランドTOP5に最初に挙げられる蔵元。	
ブルックス ピノノワール・ウィラメットヴァレー RECOMMEND	8,470
Brooks/Pinot Noir Willamette Valley	
◎品種:ピノノワール Pinot Noir ◎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。「循環性」を表すウロボロスがエチケットに描かれている。	
シャトー・ル・ピュイ エミリアン 2017 RECOMMEND	11,000
Chateau le Puy/Emilien	
◎品種:メルロー,カベルネソーヴィニオン Merlot,Cabernet Sauvignon ◎生産地:フランス ボルドー France Bordeaux	
「生きている土壌があってこそ、生きているワインがある」を合言葉に、400年間無農薬でワインをつくりつづける歴史あるシャトー。	
レメリュリ リンデス・デ・レメリュリ 2014	6,050
Remelluri /Lindes de Remelluri	
◎品種:テンブラニージョ,ガルナッチャ,グラシアーノ,ヴィウラ Tempranillo, Graciano, Garnacha,Viura ◎生産地:スペイン リオハ Spain Rioja	
ボージャー・エステート ガート・バイ・シー・カベルネ・メルロ	6,050
Voyager Estate/Girt By Sea Cabernet Merlot	
◎品種:カベルネソーヴィニオン,メルロ,プチヴェルド Cabernet Sauvignon,Merlot,Petit Verdot	
◎生産地:オーストラリア 西オーストラリア Australia Western Australia	
ロブレ・モノ ブルゴーニュ・ピノノワール	7,150
Roblet Monnot/Bourgogne Pinot Noir	
◎品種:ピノノワール Pinot Noir ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne	
ヴィニャーノ キャンティ・セニオ	7,590
Vignano/Chianti Senio	
◎品種:サンジョヴェーゼ,メルロー,プチヴェルド,シラー Sangiovese,Merlot,Petit Verdot,Syrah ◎生産地:イタリア トスカーナ Itaria Toscana	
ヴィラデスト・ワイナリー プリマベラ・メルロー	7,700
Villa d'est Winery/Primavera Merlot	
◎品種:メルロ Merlot ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano	

RED WINE

レメリュリ レメリュリ・レセルヴァ 2012 Remelluri/Remelluri Reserva	8,580
◎品種:テンブラニージョ,ガルナッチャ,グラシアーノ,ヴィウラ Tempranillo, Graciano, Garnacha,Viura ◎生産地:スペイン リオハ Spain Rioja	
サン・コム サン・ジョセフ Saint Cosme/Saint Joseph	8,800
◎品種:シラー Syrah ◎生産地:フランス ロース France Rhone	
ジャン・フォワヤール モルゴン・コート・ド・ピイ Jean Foyard/Morgon Côte de Piy	8,800
◎品種:ガメイ Gamay ◎生産地:フランス ボジョレー France Beaujolais	
ジャン・クロード・バシュレ・エ・フィス サン・トーバン・プルミエ・クリュ・デリエール・ラ・トゥール 2014 Jean-Claude Bachelet et Fils/Saint Aubin Premier cru Derriere La Tour	10,450
◎品種:ピノワール Pinot Noir ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne	
グランポレール 安曇野池田・カベルネソーヴィニオン 2017 Grande Polaire/Azuminoikeda Cabernet Sauvignon	11,000
◎品種:カベルネソーヴィニオン Cabernet Sauvignon ◎生産地:日本 山梨 Japan Yamanashi(長野県安曇野市産ぶどう)	
カンパーロ バローロ・ボイオーロ 2014 Camparo/Barolo Boiolo	11,000
◎品種:ネッピオーロ Nebbiolo ◎生産地:イタリア ピエモンテ Itaria Piemonte	
アミオ・セルベル シャンボール・ミュジニイ 2017 Amiot Servelle/Chambolle Musigny	19,800
◎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

セルヴオレス セルヴオレス・ブラン RECOMMEND Cérvoles/Cérvoles Blanc	7,150
◎品種:シャルドネ,マカベオ Chardonnay,Macabeo ◎生産地:スペイン カタルーニャ Spain Cataluña スペインのグランクリュともいわれる土地。カタルーニャNo.1白ワインに選出されたオーガニックワイン。	
フェルミエ アルバリーニョ 2020 RECOMMEND Fermier/Albariño	13,860
◎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。ナチュラルな手法でつくられる、海のニュアンスの爽やかなワイン。	
フォーラーチ オフェオ・インツォリア Foraci/O'Feo Inzolia	5,500
◎品種:インツォリア Inzolia ◎生産地:イタリア シチリア Itaria Sicilia	
アルスアガ ファン・デ・オロ Arzuaga/Fan de Oro	6,050
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:スペイン リベラ・デル・デュエロ Spain Ribera del Duero	
ノイドルフ ティリティリ・ソーヴィニヨンブラン Neudorf/Tiritiri Sauvignon Blanc	6,050
◎品種:ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc ◎生産地:ニュージーランド ネルソン New Zealand Nelson	
ノーザンアルプスヴィンヤード オルター・シャルドネ・オーク Northern Alps Vineyards/Alter Chardonnay Oak	6,600
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano	
A to Z ワインワークス リースリング A to Z Wineworks/Riesling	6,600
◎品種:リースリング Riesling ◎生産地:アメリカ オレゴン America Oregon	
ヴィニャーノ プリマヴォルタ Vignano/Primavolta	7,040
◎品種:プティマンサン,ヴィオニエ Petit Manseng,Viognier ◎生産地:イタリア トスカーナ Itaria Toscana	

WHITE WINE

セバスチャン・リフォー サンセール・レ・カルトロン Sebastien Riffault/Sancerre Les Quarterons ◎品種:ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc ◎生産地:フランス ロワール France Loire	7,150
レ・ザレ・デュ・ヴィニョーブル シャブリ Les Allees du Vignoble/Chablis ◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne	7,700
クレモン・バロー レ・ピトルイエ Clement Baraut/Le Pitrouillet ◎品種:シュナンブラン Chenin Blanc ◎生産地:フランス ロワール France Loire	7,700
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:日本 栃木 Japan Tochigi	8,800
ドメヌ・フィリップ・ナデフ マルサネ・ブラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ Domaine Philippe Naddef/Marsannay Blanc Vieilles Vignes ◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne	9,900
フェルトン・ロード シャルドネ・バノックバーン 2014 Felton Road/Chardonnay Bannockburn ◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:ニュージーランド セントラル・オタゴ New Zealand Central Otago	11,000
トンドニア ブランコ・レセルヴァ 2009 Tondonia/Blanco Reserva ◎品種:ヴィウラ,マルバジア Viura,Malvasia ◎生産地:スペイン リオハ Spain Rioja	12,100

SPARKLING WINE

スマロッカ カヴァ・ヌリア・アリエ・グランレセルヴァ 2015 RECOMMEND	7,700
Smarroca/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。	
アンリ・ジロー エスプリ・ナチュール RECOMMEND	12,100
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1本。30年間農薬・除草剤・殺虫剤不使用で作られる上質なシャンパーニュ。	
ドゥ・ヴノージュ プランス・ブラン・ドゥ・ブラン RECOMMEND	16,500
de Venoge/Princes Blanc de Blancs	
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne	
一番搾り果汁のみを使用するシャンパーニュの老舗。卓上を優雅に彩るオリジナルのカラフェ型ボトル。	
マルク・テンペ クレマン・ダルザス・ブリュット・ナチュール	5,500
Marc Tempé/Cremant D'Alsace Brut Nature	
◎品種:ピノワール,ピノオーセロワ,ピノブラン Pinot Noir,Pinot Auxerrois,Pinot Blanc ◎生産地:フランス アルザス France Alsace	
フランク・ボンヴィール シャンパーニュ・グランクリュ・ブリュット・セレクション (ハーフ)	6,600
Franck Bonville/Champagne Grand cru Brut Selection Half	
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス シャンパーニュ France Champagne	
真澄 スパークリング・Origarami	7,150
Masumi/Sparkling Origarami	
◎品種:金紋錦 Cross-fertilized Yamada nishiki/Takanenishi ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano	
ロワイエ キュヴェ・ドゥ・レゼルヴァ・ブリュット	7,700
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	
BKワインズ ペティヤン・ナチュレル	8,360
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	
ブルックス スパークリング・リースリング 2015	9,350
Brooks/Sparkling Riesling	
◎品種:リースリング Riesling ◎生産地:アメリカ オレゴン America Oregon	
ミシェル・ゴネ グランクリュ・ミレジメ 2011	13,530
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	

ORANGE WINE

フリッチ マテリア・プリマ **RECOMMEND** 8,250
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。

ボデガス・アスル・イ・ガランサ ナトゥラレサ・サルバヘ・ガルナッチャ・ブランカ 6,050
Bodegas Azul y Garanza/Naturaleza Salvaje Garnacha Blanca

◎品種:ガルナッチャ ブランカ Garnacha Blanca ◎生産地:スペイン カタルーニャ Spain Cataluña

シャラウリ ルカツティリ 7,480
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:オーストラリア サウス・オーストラリア Australia South Australia

ラグヴィナリ チヌリ 8,800
Lagvinari/Chinuri

◎品種:チヌリ Chinuri ◎生産地:ジョージア Georgia

ROSÉ WINE

アタ・ランギ ロゼ 6,050
Ata Rangi/Rose

◎品種:ピノワール, カベルネフラン, メルロー, シラー, ピノグリ Pinot Noir, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Gris

◎生産地:ニュージーランド マーティンボロ New Zealand Martinborough

イ・ヴィニエーリ ヴィヌディリーチェ 2014 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