

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とミネラルが、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りを引き立てます。

※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 | 4,510 |
| 竹炭を使ったガーリック醤油ソース | 250g | 5,610 |
| 信州アルプス牛サーロインステーキ | 150g | 5,610 |
| 竹炭を加えたマルドンの塩と安曇野生わさび | 250g | 7,810 |

◎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 (+880yen)

* 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 安曇野生わさびの香り (10食限定) 3,190
Roasted Tateshina Beef Rice Bowl with Fresh Azumino Wasabi

信州サーモンと福味鶏の幽庵ほう葉包み焼き 2,255
Yuan-yaki Shinshu Salmon and Fukumi Chicken Grill on Magnolia Leaf

糸魚川の蟹クリームコロッケ トマトソース 2,200
Cream Croquette of Itoigawa Crab with Tomato Sauce

信州牛の特製オムハヤシライス 2,420
Omerice with Shinshu Beef Demi-glace sauce

白馬三山 Hakuba Sanzan 3,960

信州サーモンの幽庵ほう葉包み焼き 糸魚川の蟹クリームコロッケ 蓼科牛のローストビーフ
Marinated Shinshu Salmon Grill on Magnolia Leaf, Cream Croquette of Itoigawa Crab, Roasted Tateshina Beef

大出べ岩魚と安曇野生わさび
Marinated Char, Azumino Wasabi

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

* 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(ユキマス)と安曇野生わさびのスパゲティ 2,640
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 2,420
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 1,595
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「フェネル」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、信州牛、福味鶏肝の田舎風パテ 825
Country-Style Pâté of Shinshu Ginjo Pork, Shinshu Beef and Fukumi Chicken Liver

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 770
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 880
SEPPO Special HAKUBA White Custard Pudding

小布施ジャージー乳のフルーツパフェ 1,320
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とミネラルが、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りを引き立てます。

※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 | 4,510 |
| 竹炭を使ったガーリック醤油ソース | 250g | 5,610 |
| 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 | 5,610 |
| 竹炭を加えたマルドンの塩と安曇野生わさび | 250g | 7,810 |
| 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。
* 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

7,590

付き出し
Appetizer 大出の岩魚 黒豆 土佐酢 安曇野生わさび 香草
Oide Char, Black Beans, Tosazu, Azumino Wasabi, Herb

椀物
Warm Soup 白馬の野菜 蓼科牛もも 茗荷 大葉 大根 薬膳
Hakuba Local Vegetables, Tateshina Beef Round, Myoga Ginger, Shiso, Daikon, Yakuzen

焼き物
Grilled Dish 信濃雪鱒 桜チップ 野菜酢漬 コリアンダー ブレッド
Shinano Yukimasu, Sakura Wood Chip, Pickles, Coriander, Bread

肉、魚料理
Main Dish ① 飯山みゆきポークフィレ肉 市田干し柿 にんにく パルミジャーノチーズ トリュフ
Iiyama Miyuki Pork Fillet, Dried Ichida Gaki, Garlic, Parmigiano-Reggiano, Truffle

② 信州サーモン シードル 白馬鬼灯 柑橘 季節の貝
Shinshu Salmon, Cider, Hakuba Hozuki, Citrus, Seasoal Clam

③ 信州アルプス牛サーロイン 竹炭 にんにく 赤ワインペースト トリュフ [+2,310]
Shinshu Alps Beef Sirloin, Bamboo Charcoal, Garlic, Red wine, Truffle (+2,310)

ご飯又は麺
Rice or Noodles ① Snow Peak 土鍋炊き生姜ごはん 安曇野吟醸豚しょうゆ麴焼き 安曇野生わさび
Ginger Rice in Snow Peak Earthenware pot / Azumino Ginjo Pork Grill in Soy Sauce Koji, Azumino Wasabi

② 自家製生麺 信州黄金シャモ 汁蕎麦 トリュフ
Ramen / Shinshu Golden Shamo, Housemade Cappellini, Truffle

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 or コーヒー or 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

白馬太谷農場さんのコシヒカリ Snow Peak 土鍋炊き銀シャリ 3,960

第22回米食味分析鑑定コンクール国際大会 | 都道府県代表お米選手権 The 22nd International Contest on Rice Taste Evaluation | Prefectural Rice Championship
特別優秀賞 Special Excellence Award

付き出し
Appetizer 大出の岩魚 黒豆 土佐酢 安曇野生わさび 香草
Char, Black Bean, Tosazu, Azumino Wasabi, Herb

ごはんのお供
Accompaniment ほう葉包み焼き 季節野菜の揚げ出し 味噌汁 香の物
Magnolia Leaf Wrap, Seasonal Vegetable Agedashi, Miso Soup, Pickles

信州野菜のグリーンサラダ Full 1,760 | Half 1,210
Green Salad of Shinshu Vegetables

信州野菜と生ハム、信州ブルーチーズ、マンゴーソース、バルサミコとサラダ添え 2,420
Shinshu Vegetables, Prosciutto, Shinshu Blue Cheese, Mango sauce, Balsamico, Green Salad

信州野菜と田舎風自家製パテ(吟醸豚、福味鶏肝、蓼科牛)サラダ添え 2,420
Country-Style Pâté of Shinshu Ginjo Pork, Shinshu Beef and Fukumi Chicken Liver with Green Salad

Restaurant雪峰オリジナルサルシッチャのグリルと野菜のトマト煮 フライドポテト 2,750
Salsiccia di Finocchiona, Vegetables stewed with Tomato Sauce, French Fries

信州サーモン シードル 白馬鬼灯 柑橘 季節の貝 2,750
Shinshu Salmon, Cider, Hakuba Hozuki, Citrus, Seasoal Clam

飯山みゆきポークフィレ肉 市田干し柿 ニンニク パルミジャーノチーズ トリュフ 3,520
Iiyama Miyuki Pork Fillet, Dried Ichida Gaki, Garlic, Parmigiano-Reggiano, Truffle

自家製生パスタ キタツラのカチョ エ ペペ トリュフの香り 2,420
Cacio e Pepe / Housemade Chitalla, Truffle

自家製生パスタ キタツラのトマトソースと信州モッツアレッタとバジル 2,420
Primavera / Housemade Chitalla, Tomato sauce, Shinshu Mozzarella, Basil

Restaurant雪峰自家製生麺 信州黄金シャモスープ 安曇野吟醸豚のチャーシュー麺 2,200
Chashu-men / Housemade Chitalla, Azumino Ginjo Pork, Shinshu Golden Shamo Soup

本日のスープ 880
Today's Soup

デザート Dessert

雪峰特製・白馬白プリン 880 小布施ジャージー乳のフルーツパフェ 1,320
SEPPO Special HAKUBA White Castard Pudding Obuse Jersey Milk Fruit Parfait

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 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. | | 605 |
| 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 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. | | 550 |
| サンペレグリーノ(イタリア・ロンバルディア) Sparkling water | 550 | ほうじ茶 Hojicha Hot 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 | | 550 |
| 信州そば茶 Tea buckwheat | 550 | | | |
| 翠 -SUY- Hakuba's original mineral water 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。 | グラス 440 Glass ボトル小(300ml) 1,100 ボトル大(720ml) 2,200 | 抹茶 (エスプレッソ) Matcha Espresso 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. | | 605 |

* 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

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歳で東京。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
◎アレルギー：小麦 Allergies:Wheat

1,100

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

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

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

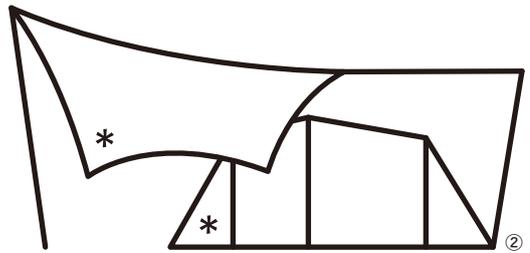
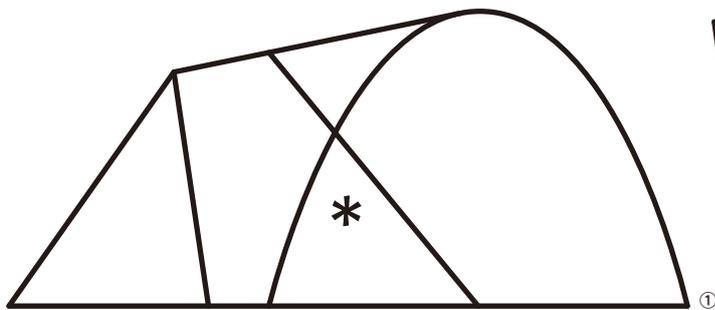
1,100

* 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。

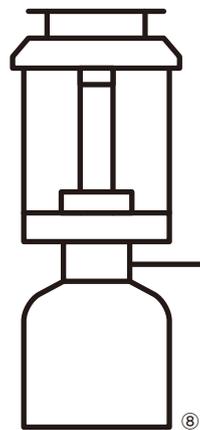
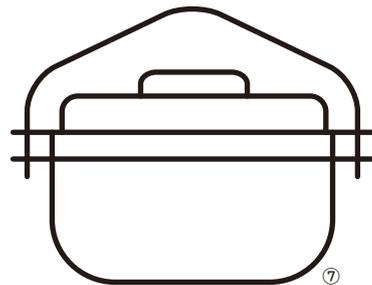
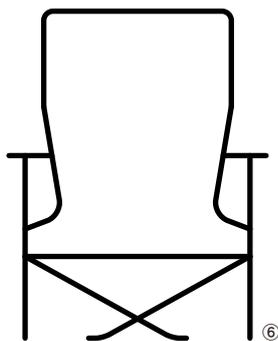
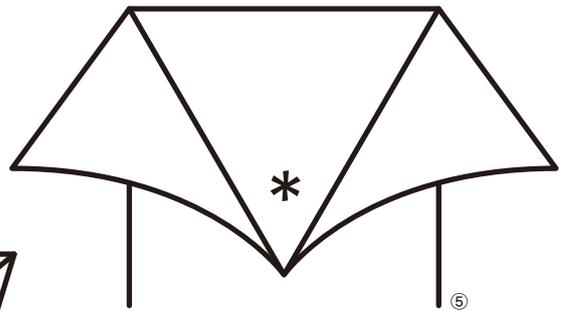
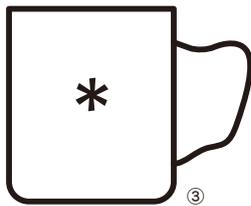
* Please let us know if you have any food allergies.
* All prices are tax included.

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 | |
| ボーイジャー・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 ローヌ 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:ネッビオーロ 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 | 7,150 |
| Cérvoles/Cérvoles Blanc | |
| ◎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 | 13,860 |
| 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。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 | 5,500 |
| Foraci/O'Feo Inzolia | |
| ◎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 | 6,050 |
| Arzuaga/Fan de Oro | |
| ◎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 | 6,050 |
| Neudorf/Tiritiri Sauvignon Blanc | |
| ◎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 | 6,600 |
| Northern Alps Vineyards/Alter Chardonnay Oak | |
| ◎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 | 6,600 |
| A to Z Wineworks/Riesling | |
| ◎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 | 7,040 |
| Vignano/Primavolta | |
| ◎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