

# 「野生の感覚」が、 おいしいと感じる瞬間を。

想像してみてください。

何万年も昔、私たちの祖先が空腹を抱えながら  
三日三晩、命がけで原野を放浪し続けて、  
やっと仕留めた獲物の肉を口にした瞬間の、おいしさを。

生きるために食べる、

それこそがおいしさの本質だとスノーピークは考えます。  
自然の中で味わうキャンプ料理は、その体験にとっても近い。  
だから外で食べると、いつもよりおいしいと感じられるのです。  
しかし今、私たちのまわりにあるのは、手軽さと便利さを至上とする食習慣。  
それが過食やフードロス、伝統的な食文化の消滅など、  
多くの問題を生み出しています。

現代の食事情の向上と生産者の幸福を実現する、真に贅沢な料理を。  
私たち人間がもともと持っている「野生の感覚」が、おいしいと感じる瞬間を。  
私たちSnow Peak Eatは、1人でも多くのお客様に提供したいと思います。

ここで味わっていただくのは、

キャンプブランドであるスノーピークが大切にしてきたおいしさ。

日本各地でキャンプをして見つけ出した滋味深い食材と  
焚火台をはじめ、料理をおいしくする炎への徹底したこだわりが生み出す  
新しくて懐かしいおいしさを、どうぞご堪能ください。

Snow Peak Eat



# 古来種野菜



## 食材へのこだわり

その土地の風土が育てた、物語まで味わえる野菜です。

日本古来の風土がもたらす個性を宿した種から育てた「古来種野菜」。いつものスーパーで見かける野菜とは、ひと味もふた味も違います。市場にはなかなか出回りません。育てるのも手間ひまがかかります。それでも野菜本来の旨味や苦味がしっかりある、滋味深いおいしさです。何よりもつくり手の「古い時代から続く種を守りたい」という熱い想いが味わえます。その土地の歴史と風土の物語とともに、じっくりとお楽しみください。



旬の古来種野菜を、  
その個性に合わせ  
焼く・蒸す・煮る  
などのシンプルな調理法で  
素材本来の滋味深い味わいを  
引き出しています。

## 本日の 古来種野菜

680

# APPETIZER

## 前菜



### Snow Peak Eat 特製 贅沢サラダ

Snow Peak Eat を  
ギュッと凝縮した具沢山サラダ。  
大人気の北海道産経産牛のローストビーフや、  
本日の前菜がボリュームたっぷり盛り込まれた  
おすすめサラダです。  
赤いピーツ(甜菜)のオリジナルドレッシングで  
お召し上がりください。

1,980



### 季節の彩野菜と 関さんの バーニャカウダーソース

季節の彩り野菜と温かいアンチョビソース。  
長野県白馬村  
スノーピークランドステーション白馬  
「レストラン雪峰」の関料理長秘伝の  
バーニャカウダーソースです。  
白馬村の風を感じられる一品です。

1,480

# MEAT

## お肉



Snow Peak Eat 特製

### BBQスペアリブ

オリジナルスパイスで一晩寝かせて味付けした  
厳選国産豚のスペアリブをじっくりと燻製をかけ、  
しっとりジューシーに焼き上げました。  
スパイシーな甘辛ソースが食欲をそそります。  
豪快にかぶりついて、お召し上がりください。

3,680



Snow Peak Eat 特製

### 北海道産牛の1ポンド

### ローストビーフ

[450g]

愛情をたっぷり注ぎ、まごころ込めて育てた  
北海道産経産牛をじっくりと時間をかけて  
低温調理でしっとり焼き上げました。  
お好みの厚さに切って  
豪快にお召し上がりください。

3,980



Snow Peak Eat 特製

### 国産厳選若鶏の

### ローストチキン

国産厳選銘柄とりをシンプルな味付けで  
豪快に焼き上げました。  
お客様ご自身で切り分けるスタイルは  
Snow Peak Eatでしかできない食体験です。  
お好みで江戸時代より伝わる「あけがらし」や、  
柚子胡椒を付けてお召し上がりください。

ハーフ 2,280

フル 3,880

# MEAT

## お肉



Snow Peak Eat 特製

### スペアリブの肉じゃが

厳選国産豚の骨付きスペアリブを鯉と昆布の合わせ出汁でゆっくりと煮込み、根菜と共に肉じゃがに仕上げました。骨付き肉の豪快さと、どこか懐かしさを感じる一品です。和がらしをお好みで付けてお召し上がりください。

1,980



Snow Peak Eat 特製

### 自家製骨付きベーコン [200g]

厳選国産豚の骨付きスペアリブを塩漬け→塩抜き→乾燥→燻製の工程で自家燻製し、豚の旨味を凝縮したスペアリブベーコンです。お好みでマスタードを付けてお召し上がりください。

1,100



Snow Peak Eat 特製

### 若鶏胸肉の 塩麴蒸し

国産厳選銘柄とりを一晩、塩麴に漬け込みしっとりと蒸し上げました。素材の味を優しく味わえるのは蒸し料理ならではの。お好みで江戸時代より伝わる「あけがらし」や、柚子胡椒を付けてお召し上がりください。

2,200

# FISH

お魚



## 本日の白身魚の アクアパッツァ

キャンプで一度はやってみたい料理、  
アクアパッツァ。  
イタリア南部・ナポリ地方の郷土料理。  
焼いた魚を水で煮込んで旨みを引き出し、  
トマトやオリーブ、あさり、  
ムール貝などの具材を加え、  
オリーブオイルでシンプルに仕上げました。

2,180

# RICE DISH

ご飯もの



Snow Peak Eat 特製

## コロダッチカプセルで 焼きチーズカレー

北海道産経産牛を、じっくりとスパイスと共にコトコト煮込みました。  
切れのある辛さと濃厚なコク、ほどけるほど煮込まれた  
牛肉のウマミをご堪能ください。

1,280



## 国産厳選若鶏の 鶏雑炊

鶏ガラベースのスープで新潟県産コシヒカリを炊込み、  
国産厳選銘柄どりのむね肉、温泉卵が入ったあっさり、  
さらっと食べられるめにピッタリの鶏雑炊です。

680



## 新潟産コシヒカリの 焼きおにぎり

新潟県産コシヒカリをふっくらと炊き上げ、  
醤油おほか、味噌を混ぜ込み  
一つ一つ丁寧に焼き上げました。

680

# DESSERT and KIDS 🍪🍪

## デザート・キッズ



ダッチベイビーパンケーキ

980



なめらかシェラカップリン

580



季節のジェラート ナッツのチュイール添え 680



コロダッチアップルパイ

980



🍪🍪 キッズプレート

1,100

オムライス、ハンバーグのクリーム煮、唐揚げ、フライドポテト、野菜、季節の果実



🍪🍪 キッズカレーライス

680

新潟県産コシヒカリ、低アレルゲンカレー、季節の野菜

# SIDE MENU

## サイドメニュー



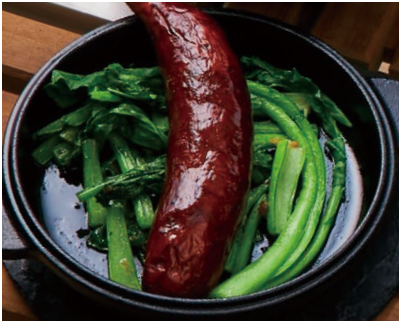
自家製燻製ミックスナッツ 480



雪山ポテトサラダ 580



農家さんのフライドポテト 580



骨付き燻製ソーセージ 480



思い出の唐揚げ 900



コロダッチ  
スパニッシュオムレツ 980



コロダッチ季節野菜  
ペペロンチーノ 680



コロダッチ  
丸ごと野菜焼き 680～



彩り野菜の  
コロダッチグラタン 980



本日の白身魚の  
フィッシュアンドチップス 900



魚介のアヒージョ 980



ベーコンロール  
カマンベールステーキ 1,280



# ALCOHOL

## お酒



### Beer and Non Alcohol BEER

プレミアムモルツ ~香るエール~ (生ビール)	680
スワンレイクビール エール [新潟]	900
スワンレイクビール ポーター [新潟]	900
オールフリー Non Alcohol Beer	480

### Whisky

ラフロイグ10年	980
バランタイン12年	980

### Wine

ハウスイン グラス (赤・白)	500
ボトルワイン各種 (赤・白)※	2,400~
スパークリングワイン各種※	3,800~

※ワインリストよりお選びください

### Standard Cocktail

角ハイボール	500
レモンサワー	600
モスコミュール	500
ジントニックプレミアム-ROKU-	700
スプリッツァー (赤・白)	600
ペリーのサンテリア	600
りんごのサンテリア	600

## アウトドア料理と合う懐の深い味わい「久保田 雪峰」「爽釀 久保田 雪峰」



### Sake

久保田 千寿	800
久保田 雪峰	1,500
爽釀 久保田 雪峰	1,500
久保田 呑み比べ (3種)	1,500

純米大吟醸 (山廃仕込み)

久保田 雪峰  
Kubota Seppo

山廃仕込みがもたらす絶妙に調和した懐の深い味わいが特長で、個性的で野趣あふれるアウトドア料理にもバランスよくマッチします。季節やお好みに合わせた温度で楽しむことができ、冷やすとシャープで軽快な旨みや酸味が、温めると潜在的に持つ甘みや酸味のまろやかさが際立ちます。

純米大吟醸

爽釀 久保田 雪峰  
Sojyo Kubota Seppo

爽やかな香味を維持するために、厳冬の寒造りによる低温発酵と氷温貯蔵を実施。マスクットやマスクメロンのような爽快でフレッシュな香りとともに、甘味・酸味の調和の中に、米の旨味がほんのり広がります。ほろ苦さを感じる山菜などの旬の食材を使ったアウトドア料理とマッチします。

# SOFT DRINK

## ソフトドリンク



スノーピークオリジナルブレンド  
アウトドアコーヒー [セルフドリップ]

おかわり自由

580

### JUICE

ジンジャーエール	350
ペプシコーラ	350
トニックウォーター	380
100%オレンジジュース	380
100%アップルジュース	380
100%グレープフルーツジュース	380
信州100%赤ぶどうジュース	540
信州100%白ぶどうジュース	540
信州100%ももジュース	640

### COFFEE & TEA

スノーピークオリジナルブレンド アウトドアコーヒー [セルフドリップ] ※おかわり自由	580
カフェラテ	480
ウーロン茶	350
紅茶	350

### Non Alcohol Drink

徳島ゆずソーダ	540
徳島すだちソーダ	540
高知生姜ソーダ	540
愛知抹茶みるく	540
ミックスベリーソーダ	540
青林檎ソーダ	540
レモネード(ソーダ)	480

