

「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。

今日、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、どうぞ堪能ください。

Snow Peak Eat



キャンプでつくる料理のように、食べたい食材と加熱方法を選ぶよろこびを。

STEP

1

その土地の自然を味わう

「**食材**」を選ぶ



STEP

2

その食材のおいしさを引き出す

「**調理方法**」を選ぶ

おいしいものが大好きなスノーピークが、全国でキャンプをしながら出会った生産者たちと、しっかり会話しながら探し出したお肉やお魚。どれも地球環境を考えたストレスのない育ち方をしたもののばかりです。その土地の自然を想像しながら、今まさに食べたいと感じる食材を、まずは選んでください。

焚火を心から愛しているスノーピーク。料理の炎にも徹底的にこだわります。食感、色、香り…同じ食材でも炎の使い方によって、引き出されるおいしさは劇的に変わります。食材を決めたら、次は五感を研ぎ澄ませて、今食べたいと感じる調理法を選んでください。

焼く



表面はカリッと、
中は旨みを閉じ込めて
しっとりジューシーに。

肉の持ち味を最大限に引き出す加熱方法です。数十万年以上前から続く人類最古の調理法とも言われ、直火や炭火、鉄板の電動熱などにより、かなりの高温で仕上げます。香ばしさと旨味を楽しみたい。肉を食べたい!という満足感を堪能したい。そんな時にオススメです。

蒸す



ふっくら、しっとりした
食感が魅力的な
加熱方法。

蒸籠(せいろ)などを使って、水を加熱して発生した水蒸気の熱を利用して、食材本来の旨味を中に閉じ込めます。だから見た目も綺麗で、栄養の流失も少ないのです。つまり素材の持ち味をそのまま活かすのに最適なのが蒸し料理。肉も野菜もおいしくたくさん食べられます。

煮る



様々な食材や調味料の
旨みが一つにまとまる
豊かな味わい。

土器が誕生したと言われる1万年前ほどに生まれ、食材を水や出汁の中で加熱する加熱方法です。煮汁の中で長く煮込むほど、硬い肉の筋や脂肪、結合組織などもとろけるように軟らかくなります。心までほっと温めたい時に、ぜひどうぞ。

食材へのこだわり

古来種野菜

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。



APPETIZER

小皿料理



冷たい小料理

自家燻製ミックスナッツ	480
キャロットラペ	500
北海道産きたあかり農家のポテトサラダ	580
季節野菜の冷製ラタトゥイユ	800
厳選チーズ盛り合わせ	1,280

温かい小料理

北海道産きたあかり 農家のフライドポテト	480
コロダッチオーバルで焼いたアンチョビキャベツ	500
淡路島産特別栽培玉ねぎの丸ごとロースト	680
下田さん家の熟成豚の自家製ベーコンのグリル	1,280
魚介と季節野菜、「越のむらさき」のアヒージョ	1,280

🐔 CHICKEN

鶏肉（北海道産中札内田舎どり）



北海道中札内田舎どりのローストチキン
季節の焼き野菜

もも（約200g） 1,480

ハーフ（約450g） 2,750

フル（約1kg） 4,200



北海道中札内田舎どりの
西京漬けのスチームと
季節の蒸し野菜

1,780



北海道中札内田舎どりと
根菜の参鶏湯

1,980

PORK

豚肉（東京 下田さん家の熟成豚）



1本(約200g)

下田さん家の熟成豚スペアリの信州みそ焼き

1本(約200g) 1,680

2本(約400g) 3,080

3本(約600g) 4,480



下田さん家の熟成豚スペアリの山葵蒸しと
季節の蒸し野菜

1,980



下田さん家の熟成豚スペアリの
季節野菜の白ワイン煮

2,680

BEEF

牛肉（北海道産経産牛）



北海道産経産牛サーロインのローストビーフと
季節の焼き野菜

200g 2,780

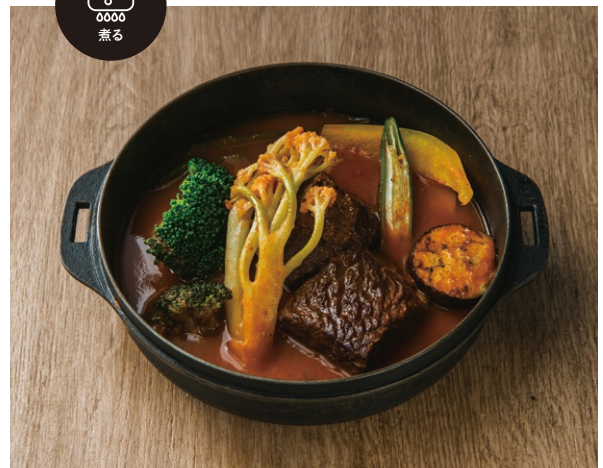
300g 3,780

400g 4,680



北海道産経産牛サーロイン(200g)の昆布めと
季節の蒸し野菜 あげがらし添え

2,780



北海道産経産牛サーロイン(200g)と
季節野菜のトマト煮込み、
ウクライナ風

2,780

DESSERT and KIDS 🍡🍡

デザート・キッズ



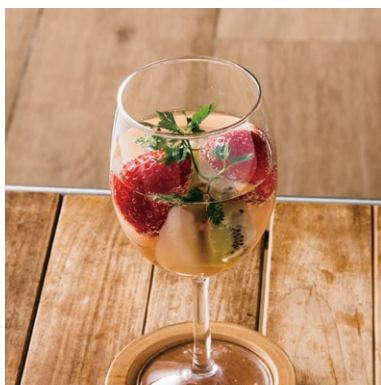
ダッチベイビー(ドイツ風パンケーキ) 920



季節果実のミルフィーユ 680



平飼い卵の
なめらかプリン 580



季節果物の
スープ仕立て 860



季節のジェラート
ナッツのチュイール添え 680



🍡🍡 キッズプレート 1,100



🍡🍡 キッズカレーライス 680