

LUNCH

menu

ランチ

Japanese-style Lunch

季節野菜の前菜、白馬紫米の炊き立てごはんと信州みそのみそ汁が付きます。

今日のおすすめパスタはパンとオリーブオイルとなります。

Lunch set includes Green Leaf Salad, Grilled vegetables, Miso Soup and Freshly Steamed Hakuba Purple Rice.

Today's Pasta includes Fresh Baked Bread and Specialty Extra Virgin Olive Oil instead of rice and miso soup.

信州サーモンと福味鶏の幽庵朴葉包焼き Yuan-yaki Shinshu Salmon and Fukumi Chicken Grill on Magnolia Leaf	2,970
自家製生パスタ リガトーニ 信州ブルーチーズクリームとスモークサーモン マンゴーソース Homemade Rigatoni in Local Blue Cheese Cream Sauce with Smoked salmon and Mango Sauce	2,970
信州地粉をブレンドした自家製つけ麺 冷製柚子ごまだれと切り落としローストビーフ丼 Homemade Dipping Noodles Blended with Shinshu Ground Flour, Chilled Yuzu Sesame Sauce, and Chopped Roast Beef Bowl	2,970
信州牛のローストビーフ丼安曇野わさびの香り(10食限定) Roast Shinshu Beef Rice Bowl with Fresh Azumino Wasabi	3,630
白馬三山 Hakuba Sanzan	3,960
信州サーモンの幽庵朴葉包焼き 日本海の蟹クリームコロッケ 信州牛のローストビーフ Yuan-yaki Shinshu Salmon on Mgnolia Leaf, Crab Cream Croquette, Roast Shinshu Beef	
今日のお刺身、安曇野生わさび Sashimi, Fresh Azumino Wasabi	

*ご飯、麺の大盛りは+220円いただいております。*ごはんのおかわりは150円いただいております *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。*お一人様、1オーダーのご注文をお願いしております。

*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。

*Large serving rice or noodle is available for 220 yen. *Rice refill is 150 yen. *Rice flour pasta is available for 220 yen to substitute for regular pasta.

*All prices are tax included. *We ask our customers to order at least 1 food per person.

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

溶岩石グリル

Lava Stone Grill

*焼き時間約30分程お時間いただきます。

*Please expect 30+ minutes to be served.

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。

The infrared rays from lava stone grill the meat crispy on the outside and juicy on the inside.

The minerality smoke of the juices dripping onto the red-hot lava stone enhances the aroma of the ingredients themselves.

お客様ご自身で、屋外の焚火にかざしてお肉に薪の香りをつけていただくことが出来ます。是非体験してみてください。
Outside Takibi fire is for you to elevate your dish to camping level. Give your meat a real wood aroma and taste an outdoor experience!

季節野菜の前菜、白馬紫米の炊き立てごはん、信州みそのみそ汁が付きます。

*左ページのランチメニューをご注文のお客様は、()内のお値段にてお肉単品のご注文も承ります。

*お肉の増量も()内のお値段にて承ります。

Lava Stone Grill includes Green Leaf Salad, Grilled vegetables, Miso Soup and Freshly Steamed Hakuba Purple Rice.

* You can add your favorite grill with the price in () to the lunch set on left page.

* Large portion is available with the price in ()

信州牛・ウチモモ肉 Shinshu Beef Top Round	3,630 (2,640)*
甲州ワインビーフ・サーロイン Koshu Wine Beef Sirloin	4,400 (3,740)*
信州みゆきポーク・フィレ Shinshu Miyuki Pork Fillet	2,860 (2,200)*
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 990

雪峰特製 白馬しろプリン 990
SEPPO Special HAKUBA White Custard Pudding

*お食事をご注文いただいたお客様限定となります。 Today's Dessert with Tea / Coffee.

*Only for customers ordered lunch set.

DINNER

menu

COURSE

コース

白馬 Hakuba

7,700

付き出し
Appetizer
猪肉のリエット 福味どりの葉ワサビ和え 季節野菜のグリル
Wild boar, Chicken, Wasabi leaf, Seasonal vegetables

刺身
Sliced Raw Fish
新潟県産鮮魚と長野県産トラウトの昆布締め盛合せ
Fresh fish Konbujime, Trout Konbujime

椀物
Warm bowl
北海道産ホタテを使った真薯と地産の野菜の炊き合せ
Scallops, Locally produced vegetables

ご飯
Rice
Snow Peak 土鍋炊き太谷農場のお米 季節の炊き込みご飯
Seasonal Takikomi Gohan in Snow Peak Clay Pot

プリフィックスメニュー Upgrade Menu

肉、魚料理
Main Dish
Ⓐ 本日の魚料理 [+2,970]
Fish of the day

Ⓑ 本日の肉料理 [+3,300]
Meat of the day

デザート又は食後酒
Dessert or Digestif
季節のデザート 又は 食後酒 [+1,430]
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 虎蛇コーヒー or 特選紅茶 [+880]
Matcha from IPPODO TEA, Torahebi Coffee or Premium 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 know if you have any food allergies. *A corkage fee will be charged for bringing your own food or beverages.

SOFT DRINK

ジンジャーエール 715
Homemade Ginger ale

ノンアルコールドリンク 825
Seasonal nonalcohol drink

長野市・やまだい農園のりんごジュース 660
Local apple juice (YAMADAI Farm, Nagano City)
100年の歴史を誇るりんご農園の、無添加100%りんごジュース

信州ぶどうジュース 660
Local grape juice

ノンアルコールビール 605
Non-alcoholic beer

そば茶 550
Buckwheat tea

特選紅茶 (ホット・アイス) 660
Black tea Hot / Iced

アクアパンナ (イタリア・トスカーナ) 660
Spring water

サンペレグリーノ (イタリア・ロンバルディア) 660
Sparkling water

翠 -SUY- グラス 440
Hakuba's original mineral water Glass
白馬村の環境が育んだ旨口のお水。 ボトル小(300ml) 1,100
お食事の邪魔をしない、 ボトル大(720ml) 2,200
口当たりのまろやかな白馬のお水です。

虎へびコーヒー TORAHEBI Coffee



世界から厳選した生豆に、独自のオーガニックサイエンスを施し、カビ毒を除去して焙煎した唯一無二の珈琲です。

雪峰ブレンド (ハンドドリップ) 1,100
Hand Drip Coffee

虎へびコーヒー (ホット・アイス) 880
Coffee (Hot・Iced)

エスプレッソ シングル 770 ダブル 990
Espresso Single Double

雪峰ラテ (ホット・アイス) 990
Cafe Latte (Hot・Iced)

京都 一保堂のお茶

享保2年(1717年)創業。宇治川及び木津川水系を中心に栽培され、標高が高く、朝晩の寒暖差が大きく、川霧に包まれて育つ茶葉は、香りが高く、穏やかな旨みが特長です。

玉露 (温・冷) 605
Gyokuro Hot or Cold

芳醇な旨み、日本酒を味わうようにゆったりとどうぞ
A fine tea with a luscious, deep umami. Great for slow sipping.

煎茶 (温・冷) 550
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.

ほうじ茶 550
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 green tea

抹茶 (エスプレッソ) 605
Matcha Espresso

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.

抹茶ラテ 1,100
matcha latte

抹茶ソーダ 1,100
matcha soda

ALCOHOL

アルコール Alcoholic beverage

グラスワイン 白・赤 1,100～ サントリープレミアムモルツ生ビール 715
Wine, red or white (glass) Beer, premium malts

グラススパークリングワイン 1,100～ 白馬クラフトペールエール 990
Sparkling wine (glass) Craft pale ale beer, Hakuba

ボトルワイン各種 白馬クラフトブラック 990
We have wine for bottle. Please ask the staff. Craft black beer, Hakuba
ビオロジック・自然派を中心にご用意しています。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

自家製カクテル 935
Seasonal alcohol drink

◎長野の日本酒 Sake・Nagano

市野屋 (長野県大町市) やまだい農園ハードサイダー・風の子感 1,320
ICHINOYA (Oomachi City) (YAMADAI Farm's Hard Cider, Kaze no Yokan)

プルミエ・クリュ不動 グラス 3,300 レモンサワー 715
Premier/Fudo Glass Lemon sour

高瀬 グラス 1,650 角ハイボール 715
Takase Glass Suntry KAKU wiskey and soda

天風ひとごち グラス 1,650 ウィスキー各種 シングル 990～ ダブル 1,870～
Tenpu Hitogokochi Glass We have wiskey. Single Double

◎日本酒ボトル 食後酒各種 800～
Sake ·bottle Digestif

爽醸久保田雪峰 (ボトル:500ml) 6,380
Soujyo kubota seppo

久保田雪峰 (ボトル:500ml) 6,380
Kubota seppo

久保田スパークリング (ボトル:500ml) 5,940
Kubota/Sparkling

真澄 スパークリング・Origami 7,150
(ボトル:750ml)
Masumi/Sparkling Origami

KIDS

menu



信州お肉たっぷり
ミートソーススパゲティ

Spaghetti Bolognese, Full of Shinshu Beef and Pork
◎アレルギー:小麦、卵 Allergies:Wheat, Egg

1,540

Kid's 雪峰特製 白馬しろプリン 550

Kid's SEPPO Special HAKUBA White Custard Pudding

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

はらぺこシェフの野菜たっぷりカレー 1,540

Classic Pork Curry with Chunky Vegetable
◎アレルギー:小麦、乳製品 Allergies:Wheat,Dairy products

Kid's 焚火で炙れるマシュマロ スモア 550

Kid's Marshmallows and s'mores roasted over fire

◎アレルギー:小麦、卵、乳製品、ゼラチン Allergies : Wheat,Egg,Dairy,Gelatin

信州牛と信州豚の煮込みハンバーグ 1,540

Braised Shinshu beef and Shinshu pork hamburger
◎アレルギー:牛、豚、卵、乳製品 Allergies : Beef,Pork,Egg,Dairy

* 小学生以下のお子様向けのメニューとなります。
* 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.

RED WINE

ロブレ・モノ ブルゴーニュ・ピノワール Roblet Monnot/Bourgogne Pinot Noir	7,150
◎品種:ピノワール Pinot Noir ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne	
祖父の代から除草剤等の化学農薬を不使用でビオディナミ。フレッシュな赤い果実の風味とキレイな酸が印象的なクラシカルな味わい。	
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	
500年の歴史を有するジゴンドスのトップ生産者。小さな赤い果実、ローリエ、タバコやトーストしたパンの風味。しっかりした骨格と深い余韻。	
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	9,350
◎品種:ガメイ Gamay ◎生産地:フランス ボジョレー France Beaujolais	
ボジョレーの自然派トップ4生産者の一人。ふっくらとした果実感でボリュームのあるミディアムボディ。	
レメリュリ レメリュリ・レセルヴァ 2014 Remelluri/Remelluri Reserva	9,900
◎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	
100%有機認証でワインづくりに取り組む、リオハ最古のワイナリー。若さが落ち着き飲み頃に入った、骨格のあるフルボディ。	
ドメーヌ・ヒロキ ジュピター Domaine HIROKI/Jupiter	11,550
◎品種:メルロー Merlot ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano	
日本ワインコンクール2022で銀賞受賞。	
シャトー・ラグランジュ 2017 Chateau Lagrange	18,700
◎品種:カベルネソーヴィニヨン,メルロー,プティヴェルド Cabernet Sauvignon,Merlot,Petit Verdot ◎生産地:フランス ボルドー France Bordeaux	
メドック格付け3級。ブラックベリー、カシスなど黒系果実の香り。強いボディで凝縮した味わい。	

SPARKLING WINE

スマロッカ カヴァ・ヌリア・アリエ・グランレセルヴァ 2016 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。オーク由来の香ばしさとボリューム、海の風を受けたミネラル感が特徴の、骨格のあるカヴァ。	
アンリ・ジロー エスプリ・ナチュール RECOMMEND	16,500
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・殺虫剤不使用の畑で作られる上質なシャンパーニュ。非常にきめ細かい泡と豊かな果実の香り、香ばしい熟成の香りが特徴で、バランスが良くコストパフォーマンスが高い。	
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	
「アルザスの巨匠」ともいわれる作り手。丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸。長期熟成による奥深い味わい。	
ロワイエ キュヴェ・ドゥ・レゼルヴ・ブリュット	8,250
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	
「畑こそがすべて」を信条とする生産者。ボリューム感のある落ち着いた味わいのシャンパーニュ。	
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	
2007年設立のアルティザンなワイナリー。自然派微発砲のペティヤン。瑞々しい果実味と旨味、香ばしさが特徴。	
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	
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。熟した果実と柑橘系のキレのある酸がフィニッシュまで長く残る。	
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	
1802年創業のメゾン。非常にきめの細かい泡と、長期の熟成によるボリューム感と複雑さのあるシャンパーニュ。	

WHITE WINE

アルスアガ ファン・デ・オロ Arzuaga/Fan de Oro	6,380
◎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	
自然と環境への情熱から所有する広大な農場で動植物との共存を図るワイナリー。豊かな果実味に合わせたスモーキーな樽香があり、濃厚な味わい。	
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	
持続可能性、生態系のバランス、畑に対する敬意をビジネス哲学とする。香りはトロピカルで、ゆっくり広がる清涼感とミネラル感がバランスよく整う。	
ドメーヌ・ヒロキ シャルドネ Domaine HIROKI/Chardonnay	8,580
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:日本 長野 Japan Nagano	
近隣地域の池田町のワイナリー。	
ドメーヌ・エティエンヌ・ドールニー サンセール Domaine Etienne Daulny/Sancerre Blanc	8,800
◎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	
南向き斜面でリュットレゾネ。産地では例外的なほど低収量のぶどうにより、完熟した果実味と雄大なミネラルの骨格をもつ。	
レ・ザレ・デュ・ヴィニョーブル シャブリ Les Allees du Vignoble/Chablis	9,020
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne	
樹齢60年以上の古木を含む区画。引き締まったミネラルと美しい酸にフレッシュな果実味の自然派シャブリ。	
ステレンラスト アーティソンズ・マザーシップ・シュナン・ブラン Stellenrust/Artisons Mothership Chenin Blanc	9,900
◎品種:シュナンブラン Chenin Blanc ◎生産地:南アフリカ ステレンボッシュ South Africa Stellenbosch	
1964年植樹のぶどうを天然発酵。濃厚でボディがありながら、酸が効いてエレガント。2012年ロンドンオリンピックに使用されたワイナリー。	
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	11,000
◎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	
人的介入を最小限に抑える手法でニュージーランドTOP"5"に列するワイナリー。複雑で優雅なシャルドネ。	
ドメーヌ・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	12,100
◎品種:シャルドネ Chardonnay ◎生産地:フランス ブルゴーニュ France Bourgogne	
名門ヴォギユエで修業を積み、有機農法でぶどうを育てるつくり手。古木から作られる凝縮した果実味。	
フェルミエ アルバリーニョ・バリッカ Fermier/Albariño Barrica	16,500
◎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。海のニュアンスとリッチな果実味、樽熟成由来のふくよかな風味。	

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
産地、自然と維持可能性をモットーとして天然酵母のみに頼ったワインづくりを行う。凝縮感がありながらすっきりとしたオレンジワイン。
ワイン名には宇宙や生命のすべての基礎物質の意味を冠する、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・サルバへ・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
砂漠地帯の厳しい自然環境で有機栽培に取り組む。白い花やアプリコットにナッツのニュアンス。バランスが良く力強い余韻が長く続く。

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
地下に埋めたクヴェヴリ内で作られる、オレンジワインらしい一本。甘味のないキャラメルのような風味と土着品種の芳醇な味わい。

スモールフライ・ワイズ タンジェリン・ドリーム 8,250
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
樹齢100年を超える古木を含む様々なぶどうから醸造。マスカットや花梨などの甘い果実のアロマ、ブドウの皮由来のうまみとミネラル感のある複雑な味わい。

ROSÉ WINE

アルスアガ ロサド 7,040
Arzuaga/Rosae

◎品種:テンブラニージョ Tempranillo ◎生産地:スペイン リベラ・デル・デュエロ Spain Ribera del Duero
自然と環境への情熱から所有する広大な農場で動植物との共存を図るワイナリー。チェリーやイチゴなどの赤果実の豊かなアロマ。
フレッシュで心地よい味わいで余韻が長い。

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
非常に労力のかかる伝統的な仕立てでのぶどう栽培を徹底して敢行。口当たりはライトだがフルーティーでバランスが良い。