

「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とある、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(748)

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 (2,178)



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
スノーピークリ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 (1,628)

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。
豪快にかぶりついで、お召し上がりください。

3,680 (4,048)



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と焼き上げました。
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 (4,378)



Snow Peak Eat 特製 国産厳選若鶏の ローストチキン

国産厳選銘柄ど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 (2,508)
フル 3,880 (4,268)

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鰯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 (2,178)



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。お好みでマスターで付けてお召し上がりください。

1,100 (1,210)



Snow Peak Eat 特製 若鶏胸肉の 塩麹蒸し

国産厳選銘柄とりを一晩、塩麹に漬け込みしつつと蒸し上げました。素材の味を優しく味わえるのは蒸し料理ならでは。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 (2,420)

FISH

お魚



本日の白身魚の アクアパッツア

キャンプで一度はやってみたい料理、
アクアパッツア。
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 (2,398)

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 (1,408)



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メニピッタリの鶏雑炊です。

680 (748)



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焼き上げ、
醤油おかか、味噌を混ぜ込み
一つ一つ丁寧に焼き上げました。

680 (748)

新潟県産コシヒカリ バゲット

380 (418)

300 (330)

DESSERT and KIDS ☺☺

デザート・キッズ



ダッチベイビーパンケーキ 980(1,078)



なめらかシェラカッププリン 580(638)



季節のジェラート ナッツのチュイール添え 680(748)



コロダッヂアップルパイ 980(1,078)



☺☺ キッズプレート 1,100(1,210)

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(748)

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
(528)



雪山ポテトサラダ 580
(638)



農家さんのフライドポテト 580
(638)



骨付き燻製ソーセージ 480
(528)



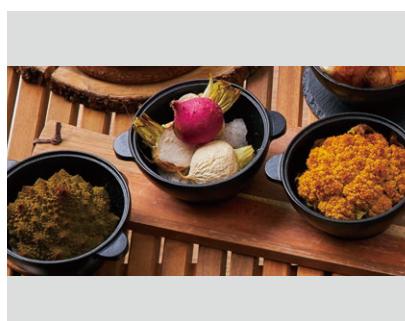
想い出の唐揚げ 900
(990)



コロダッチ
スペニッシュオムレツ 980
(1,078)



コロダッチ季節野菜
ペペロンチーノ 680
(748)



コロダッチ
丸ごと野菜焼き 680~
(748~)



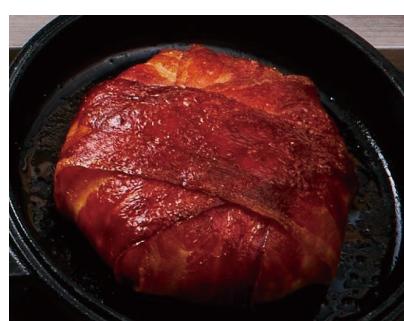
彩り野菜の
コロダッチグラタン 980
(1,078)



本日の白身魚の
フィッシュアンドチップス 900
(990)



魚介のアヒージョ 980
(1,078)



ベーコンロール
カマンベールステーキ 1,280
(1,408)

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)	6) \$fl715 L
スワンレイクビール エール [新潟]	8) \$fl935 L
スワンレイクビール ポーター [新潟]	8) \$fl935 L
オールフリー Non Alcohol Beer	4) \$fl495 L

Whisky

ラフロイグ10年	90 \$fl990 L
バランタイン12年	90 \$fl990 L

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」



Wine

ハウスワイン グラス (赤・白)	5) \$fl605 L
ボトルワイン各種 (赤・白)※	2,200~fl2,420~ L
スパークリングワイン各種※	3,500~fl3,850~ L

※ワインリストよりお選びください

Standard Cocktail

角ハイボール	5) \$fl605 L
レモンサワー	5) \$fl605 L
モスコミュール	5) \$fl605 L
ジントニックプレミアム-ROKU-	6) \$fl715 L
スプリッター(赤・白)	5) \$fl605 L
ベリーのサングリア	5) \$fl605 L
りんごのサングリア	5) \$fl605 L

Sake

久保田 千寿	80 \$fl880 L
久保田 雪峰	1,50 \$fl. 650 L
爽釀 久保田 雪峰	1,50 \$fl. 650 L
久保田 吞み比べ (3種)	1,50 \$fl. 650 L

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。マスカ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



JUICE

ジンジャーエール	35 S _B 85 L
ペプシコーラ	35 S _B 85 L
トニックウォーター	35 S _B 85 L
100%オレンジジュース	38 S _H 18 L
100%アップルジュース	38 S _H 18 L
100%グレープフルーツジュース	38 S _H 18 L
信州100%赤ぶどうジュース	* S\$ 11 * SL
信州100%白ぶどうジュース	* S\$ 11 * SL
信州100%ももジュース	* S\$ 11 * SL

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]	* S\$ 11 * SL
オリジナルブレンドコーヒー(HOT/ICE)) S\$ 11 SL
カフェラテ(HOT/ICE)) S\$ 11 SL
ウーロン茶(HOT/ICE)	35 S _B 85 L
紅茶(HOT/ICE)	35 S _B 85 L

Non Alcohol Drink

徳島ゆずソーダ) S\$ 11 SL
徳島すだちソーダ) S\$ 11 SL
高知生姜ソーダ) S\$ 11 SL
愛知抹茶みるく) S\$ 11 SL
ミックスベリーソーダ) S\$ 11 SL
青林檎ソーダ) S\$ 11 SL
レモネード(ソーダ)) S\$ 11 SL

