雪ノ下は食材にとことんこだわった唯一無二のカフェ

日本中の美味しい食材をコレクション
旅の記憶、想いを刺激できれば幸いです

三重県多気郡コケコッコー共和国
平飼い有精卵

黄身の力強さが全然違います
卵は全てこちらの有精卵を使用しております

三重県尾鷲市
熊野古道の天然水
口当たりがやわらかい軟水です
雪ノ下の調理、ドリンク、お冷、
全てこの天然水を使用しております

京都府京丹後市
平林乳業の低温殺菌牛乳

臭みのない本物の牛乳
牛乳の概念が変わります
調理にもこの牛乳のみを使用してます

ここが違う！主なポイント

卵が違う！

三重県多気郡のコケコッコー共和国の平飼い有精卵。
①一般的な卵はゲージ飼い。平飼いは自由に運動、食事ができ
ストレスがたまらず汚れた所に留まらないので健康です。
②一般的な卵は雄が産まれない無精卵。自然の摂理から外れてます。
有精卵は雄が産まれるまともな卵。味が濃いです。
③市場に出ている90%以上の卵は外国産。もちろん国産ですので
新鮮です。日持ちも全然違います。

小麦が違う！

最高級北海道産小麦を使用で安心安全。
大量生産で農薬を大量に巻きながらの外国産とは違い、なるだけ農薬を
抑えて育ててます。また収穫量の桁が違うので少量での生産の国産は
丁寧に育てているので味が全く違います。

牛乳が違う！

京都府京丹後市にある平林乳業の低温殺菌牛乳を使用。
①活性波動やマイナスイオン等を発する鉱石を、牛舎の下一面に埋めて
いるので、牛が健康です。牛舎はいつも清掃されて綺麗な状態で
特有の匂いもほとんどありません。
②ミネラル豊富な浄化された水を飲んで育っています。人が飲んでも
美味しいと思うほどです。牛乳の成分のほとんどを占める水分にも
つながっていきます。最初から脂肪球の粒が小さく揃っており、
お腹がゴロゴロいいにくいです。牛乳特有の匂いもほとんどありません。
③搾乳場所は牛舎と分離しており、清潔です。

ここが違う！主なポイント

蜂蜜が違う！

愛媛県松山市の小池養蜂園さんの季節の花の蜂蜜を使用。
小池養蜂場さんのミツバチが集めた蜜は、やさしい甘みでほんのり季節の花の薫りが漂う高級な味わい。
パンケーキ生地の味わいをダイレクトに味わえる、一番シンプルなトッピングです。

国産発酵バターと季節の花の蜂蜜

お好みのパンケーキ土台を
以下からお選び下さい

①プレーン	700円
②練乳ミルクの白	750円
③ココアチョコの黒	750円

（税別）

※卵、乳、酒、小麦を使用

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

ここが違う！主なポイント

チーズが違う！

北海道産の生乳を使用したよつ葉乳業のクリームチーズとサワークリーム。ミルクのコクと豊かな風味はそのままでも十分に楽しめる味わいです。
雪ノ下ではパンケーキ生地に贅沢にチーズを練り込み、ケーキのような食味に仕立てました。

よつ葉
クリームチーズ

自家製練乳アイスを添えて

800円（税別）

※卵,乳,酒,小麦を使用

＊クリームチーズをじっくりと焼き上げますので、他のパンケーキよりも５～１０分お時間を頂きます。

ここが違う！主なポイント

レモンが違う！

愛媛県瀬戸内海に浮かぶ島、大三島は末岡農園さんのレモン。
有機ＪＡＳ認定の農家さんで、潮風の当たる斜面にレモンを育てています。
農薬がない為、虫と雑草を取り除きながらの大変な手間暇をかけられた皮まで安心して食べられる味の濃いレモンです。
店でしっかり苦味を抜いてコンポートに、果汁は甘酸っぱいアイシングに仕立てました。

愛媛産 檸檬

お好みのパンケーキ土台を
以下からお選び下さい

①プレーン	750円
②練乳ミルクの白	800円
③チーズ	850円

（税別）

※卵、乳、酒、小麦を使用

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

ここが違う！主なポイント

苺が違う！

静岡県藤枝市のジャパンベリーさんから紅ほっぺ苺を仕入れています。
安心・安全な苺の生産を目指したこちらの農園では、最新設備を導入した広大な敷地で温度や生育状況をコンピューターで管理しながら、栽培しています。
甘味と酸味のバランスのとれた紅ほっぺを店舗で調理し、絶妙な味わいのコンフィチュールに仕上げています。よくある保存性を重視した甘みの強いものやえぐみが感じられるものとは全く異なる味わいです。

自家製

苺コンフィチュール

お好みのパンケーキ土台を
以下からお選び下さい

①プレーン	800円
②練乳ミルクの白	850円
③ココアチョコの黒	850円

（税別）

※卵、乳、酒、小麦を使用

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

ブルーベリーが違う！

静岡県菊川市の「ブルーベリーの郷」から届いたブルーベリー。
殺虫剤は使用せず、年2回の施肥以外は不要な手をかけていないので、安心して食べられます。
自然のままに育ったブルーベリーは、甘みののった完熟のもののみを一粒一粒手摘みで収穫。時期により品種や粒の大きさが徐々に変わるで、その違いもお楽しみ下さい。

静岡産ブルーベリー

お好みのパンケーキ土台を
以下からお選び下さい

①プレーン	850円
②練乳ミルクの白	900円
③チーズ	950円

（税別）

ここが違う！主なポイント

抹茶が違う！

京都宇治の製茶問屋さんに作って頂いた雪ノ下オリジナルの抹茶を使用
この抹茶に使用される茶葉は、宇治製法で栽培し、茶葉をもみ込まずに碾茶専用の炉を使用して高温でじっくり乾燥させた本物の碾茶（てんちゃ）。まろやかな旨味とコクが生み出す上品で濃厚な風味は宇治抹茶ならでは。

京都宇治抹茶ソース

国産純生クリームと
自家製粒あんで

お好みのパンケーキ土台を
以下からお選び下さい

①プレーン	750円
②練乳ミルクの白	800円
③宇治抹茶の緑	800円
	（税別）

※卵、乳、酒、小麦を使用

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

南瓜が違う！

毎年大人気の南瓜（かぼちゃ）を今年も岩手県遠野市の遠野ふるさと野菜 高橋さんから届けて頂きます。
1苗から1株のみを結実させた黒皮かぼちゃ「ダークホース」はホックホクの食感にやわらかい甘みが特徴です。今年はかぼちゃそのものの味を活かした配合に変更し、丁寧に裏ごしした滑らかなクリームを各店で一生懸命作っています。南瓜には免疫力を高める効能があると言われています。これからの季節にもぴったりです。

遠野産 南瓜
ダークホース

お好みのパンケーキ土台を
以下からお選び下さい

①プレーン	900円
②練乳ミルクの白	950円
③宇治抹茶の緑	950円

（税別）

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

ここが違う！主なポイント

作り方が違う！

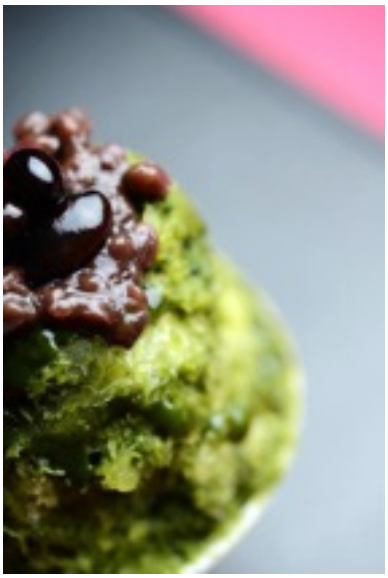
氷を削ってシロップをかけるかき氷とは全く異なります。
雪ノ下のかき氷は氷作りから。果物の果汁を絞ったり、
コンポートを作ってピューレにしたり、煮出したり。
できる限り、素材そのものの味をダイレクトに感じるように
最低限の砂糖と水などで味を調整したベースを凍らせます。
ほぼ果汁を凍らせたものを削るので、最後まで味が薄まらず美味しく
召し上がれます。かき氷の概念を覆します。

水が違う！

熊野古道の通り道である三重島尾鷲市から採取した天然水を使用。
硬度が非常に低く、食材の味を邪魔しません。
サラっとした喉越しとやわらかい口当たりです。

食感が違う！

水と比べると、果汁は不純物（糖分等）が含まれている状態なので
凍りにくいです。凍るまで最低でも1日かかりますが、それでさえ
通常の氷の様にカチカチには固まりません。この比較的柔らかい状態に
凍ったものを削る為出来上がったかき氷は、非常に口当たりがよく
頭がキーンと痛くなりにくいです。



京都宇治抹茶氷

750円（税別）

※乳を使用
※カフェインが多く含まれます

ここが違う！主なポイント

抹茶が違う！

京都宇治の製茶問屋さんに作って頂いた雪ノ下オリジナルの抹茶を使用。
この抹茶に使用される茶葉は、宇治製法で栽培し、茶葉をもみ込まずに碾茶専用の炉を使用して高温でじっくり乾燥させた本物の碾茶（てんちゃ）。
まろやかな旨味とコクがが生み出す上品で濃厚な風味は宇治抹茶ならでは。

高知黄金生姜氷

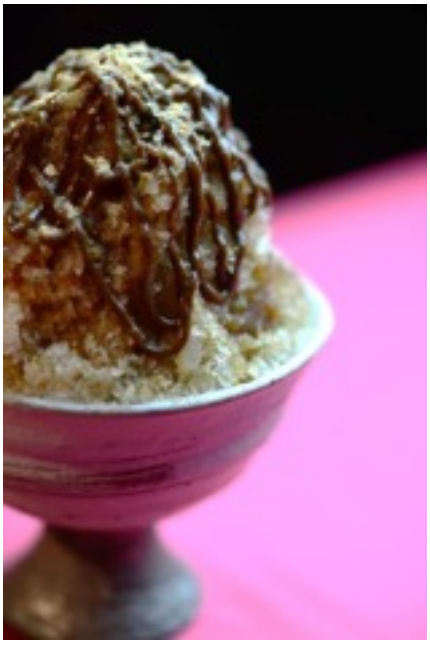
650円（税別）

※乳を使用

ここが違う！主なポイント

生姜が違う！

生姜生産量日本一の高知県から、昭和25年創業 坂田信夫商店の黄金生姜（こがねしょうが）を使用しています。
普通の生姜と比べて、辛味成分「ジンゲロール」と香り成分「ショウガオール」が多く、色は鮮やかな黄金色です。加熱した「ショウガオール」には、血管を拡張・血行を改善する働きがあり体を温める効果があるといわれています。



黒蜜きな粉氷

650円（税別）

※乳を使用

ここが違う！主なポイント

黒糖が違う！

日本最南端の島、沖縄県波照間（はてるま）島の純黒糖を使用。
沖縄でも良質のきびを原料とする波照間産の黒糖は絶品です。
ほのかな苦みとふくよかな甘味、香ばしさに奥深い味わい。
この黒糖を使用した氷に、手作りの黒蜜、そこへ黒豆のきな粉を合わせています。

堀口珈琲氷

650円（税別）

※乳を使用

ここが違う！主なポイント

珈琲が違う！

堀口珈琲で使用する豆は、全て選び抜いたスペシャルティーコーヒーです。
高品質な豆の魅力を最大限に引き出せるよう、輸送・保存から徹底しています。こだわりの焙煎で、柔らかな苦みや香ばしい薫り、濃厚なコクがありながらも酸味や甘味、優雅な余韻を感じることの出来るコーヒーに仕上げています。雪ノ下では、この珈琲を丁寧にドリップしたものを凍らせ、削っています。

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

苺が違う！
静岡県藤枝市のジャパンベリーさんから紅ほっぺ苺を仕入れています。
安心・安全な苺の生産を目指したこちらの農園では、最新設備を導入した広大な敷地で温度や生育状況をコンピューターで管理しながら、栽培しています。
よくある保存性を重視した甘みの強いものやえぐみが感じられるものとは全く異なる味わいです。

静岡産 苺氷

自家製練乳アイスと共に

1000円 (税別)

※酒、乳を使用

●ドリンクとセットのご注文で
￥*200*引き致します

ブルーベリーが違う！

静岡県菊川市の「ブルーベリーの郷」から届いたブルーベリー。
殺虫剤は使用せず、年2回の施肥以外は不要な手をかけていないので、安心して食べられます。
自然のままに育ったブルーベリーは、甘みののった完熟のもののみを一粒一粒手摘みで収穫。時期により品種や粒の大きさが徐々に変わるで、その違いもお楽しみ下さい。

静岡
ブルーベリー氷

900円（税別）

※乳を使用

●ドリンクとセットのご注文で
　￥200引き致します

豆が違う！

堀口珈琲で使用する豆は全てスペシャルティーコーヒーです。
①自ら産地に足を運び、選び抜いた生豆を使用。
②特定の優秀な生産者を長期的パートナーとして、高品質な生豆を安定的に仕入れています。
③生豆をベストな状態に保ち、その魅力を最大限に引き出せるよう、輸送や保存にも徹底的に配慮しています。

焙煎が違う！

創業時から深煎りにこだわっています。煙臭さや焦げた風味が前面に出るのではなく、素材の個性が損なわれずに表現されている深煎り。柔らかな苦みや香ばしい香り、濃厚なコクがありながらも酸味や甘味、優雅な余韻を感じることが出来るコーヒー。この香味を目指すべく、深煎りに耐えうる素材を選び抜き、焙煎釜にも改良を重ね、熟練した焙煎職人の技術を追求しています。

•ブレンド#2　*FLOWERY & JUICY*　*600*円

飲みやすく、かつフルーティー、華やかな香りと余韻が特徴

•ブレンド＃７　*BITTER SWEET & FULL-BODIED*　*600*円

柔らかい苦みにほのかな甘味。堀口珈琲を象徴するブレンド

•アイスコーヒー、カフェオレ　*600*円

柔らかい苦みにほのかな甘味のブレンド＃７で

価格は全て消費税別にて表記しております

ロンネフェルト厳選紅茶

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

ロンネフェルトは、優れた品質と
時間と手間を十分にかけた製法で独自のブランドを
作り出す歴史あるドイツの紅茶メーカーです。
その優れた品質と深い味わいは
伝統ある最高級ホテルから
ヨーロッパの多くの人達に愛されています。

茶葉が違う！

約180年の歴史を持つドイツの紅茶メーカーロンネフェルトでは、優れた品質と時間・手間を十分かけた製法で最高品質の茶葉を各国へ送り届けています。
ドイツ国内の5ツ星ホテルはもちろん、世界唯一の7ツ星ホテルでも使用される等、世界中で評価されています。
①オーソドックス製法（手製法）の紅茶のみを使用しています。この製法は全自動のCTC製法（機械製法）に比べ、3倍近くの時間を要しますが少量の紅茶しか作れません。このように丁寧に作られた紅茶は本来の味や香りが楽しめます。
②等級区分のダストと呼ばれる粉状の茶葉は一切使用しません。

●ルクール　ダージリン （*Hot*）　*600*円

高地栽培され特に繊細な二番摘みダージリンは紅茶のシャンパン

●スペシャル アールグレイ （*Hot*）　*600*円

中国とインドの一級品茶葉をブレンド。ベルガモットの香り

●ワイルド チェリー（*Hot*）　*600*円

チェリーとアーモンドのアロマをブレンドしたフレーバーティー

●ルイボスティー（*Hot*）　*650*円

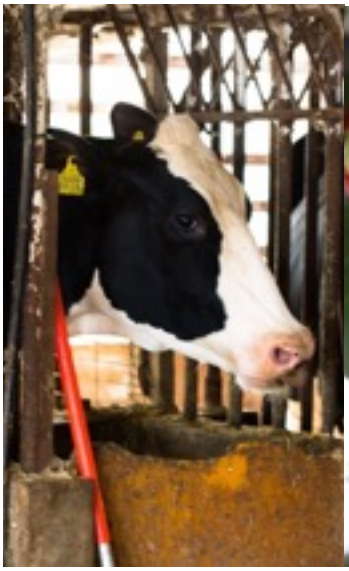
ノンカフェインながらも香り高い風味で身体を温めます。

●アイスティー　オレンジ ペコ（*Ice*）　*600*円

渋みが少なくすっきり飲みやすく、爽やかです

●ロイヤルミルクティー（*Ice or Hot*）　*650*円

濃厚でコクのあるアイリッシュウィスキークリームと大美伊豆牧場の
低温殺菌牛乳の組み合わせです



ここが違う！主なポイント

素材が違う！

雪ノ下のソフトドリンクは全てこだわりの原料を使用した自家製です。

●季節のフルーツジュース　（Ice）　600円

産地厳選の果物を使用した自家製ジュースです。
割り方と、フルーツの種類をお選び下さい。

ミルク割り
（静岡県産紅ほっぺ苺、静岡県産ブルーベリー）
ソーダ割り
（静岡県産紅ほっぺ苺、静岡県産ブルーベリー）

●宇治抹茶のグリーンティー（Ice or Hot）

石臼挽きの一番茶を使用。まろやかな甘みとコクのある味わい

熊野古道の天然水割り　600円
ミルク割り　650円

●ジンジャエール（Ice）　600円

高知産黄金生姜を使用した自家製の甘辛い味わい

●平林乳業の低温殺菌牛乳（Ice or Hot）　450円

平林乳業の低温殺菌牛乳は牛乳臭さとは無縁です

価格は全て消費税別にて表記しております