

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



### 三重県多気郡コケッコロー共和国 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

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



### 静岡県大美伊豆牧場 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

# こだわりの名物料理



# 大人の フレンチトースト

## 卵が違う！

## ここが違う！主なポイント

三重県多気郡のコケコッコ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。

## パンとアパレイユが違う！

バケットはもちろん業務用冷凍パン等ではなく、地元のパン屋さんから雪ノ下に合う味・コンセプトのお店を選んで、仕入れています。

パンを浸すアパレイユ（漬け込み液）はコケコッコ共和国の平飼い有精卵と大美伊豆牧場の低温殺菌牛乳を使用し、甘さを抑えた配合で作っています。その為、最後まで飽きずに食べられます。

## 焼き方が違う！

カラメルをまといカリッとした表面と、中のパン部分のふんわり感のコントラスト。アパレイユの味のみを食べさせるのではなく、美味しいパンの味が引き立つよう計算しつくされた味のバランスです。

## ●ドリンクとセットのご注文で¥200引き致します

※卵、小麦、酒を使用 ※トッピングのフルーツは季節によって異なります

# こだわりの 定番メニュー



パンケーキについてお伝えしておきたい事柄

## 卵が違う！

## ここが違う！主なポイント

三重県多気郡のコケッコ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めない無精卵。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います。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！

お馴染み大美伊豆牧場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、お腹がゴロゴロしにくいです。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。

●ドリンクとセットのご注文で¥200引き致します

# 蜜柑蜂蜜 こだわりの食材



蜂蜜が違おう！

ここが違う！主なポイント

愛媛県松山市の小池養蜂園さんの蜜柑蜂蜜を使用。

みかんの花からミツバチが集めた蜜は、やさしい甘みでほんのり柑橘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 蜜柑蜂蜜

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 |
| ④宇治抹茶の緑   | 750円 |
| ④チーズ      | 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

# こだわりの食材 クリームチーズ



## ここが違う！主なポイント

### クリームチーズが違う！

北海道の契約牧場産の生乳を使用したよつ葉乳業のクリームチーズ。ミルクのコクと豊かな風味はそのままで十分に楽しめる味わいです。そのミルク感をダイレクトに味わえる、なめらかなチーズクリームをパンケーキにトッピングしています。

また、雪ノ下のチーズパンケーキ生地にはクリームチーズをふんだんに練り込み、チーズケーキのような食味に仕立てた贅沢な味わいです。



## よつ葉 チーズクリーム

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ココアチョコの黒	800円
④宇治抹茶の緑	800円
④チーズ	850円
	(税別)

※卵、乳、酒、小麦を使用

※トッピングフルーツは季節によって変更あり

●ドリンクとセットのご注文で¥200引き致します

# 宇治抹茶 こだわりの食材



## ここが違う！主なポイント

### 抹茶が違おう！

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の。



## 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

# こだわりの食材 広島産 夏秋苺



## 苺が違う！

## ここが違う！主なポイント

広島県庄原市の沖美ベジタさんから珍しい夏秋苺「スズアカネ」が届きました。こちらの農園では、忌避剤や有機発酵液肥を使用する等、農薬使用量を減らしながら味わいを高めるべく、日々研究されています。冬～春に広く出回っている苺に比べると、すっきりした優しい甘みと酸味が感じられます。

この完熟スズアカネを店舗で調理し、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 |
| ④チーズ      | 900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

# こだわりの食材 唐津 梶山さん



## ここが違う！主なポイント

### 苺が違う！

佐賀県唐津市の苺農家 梶山さんが丹精こめて作った苺。  
土づくりにこだわり微生物や自家製堆肥を使用し、減農薬で苺を栽培。  
出来上がった苺は収穫後の日持ちが違います。  
しっかりとした果肉に、ほどよい酸味とすっきりした甘みのクリアな味わい。



## 唐津産 さちのか苺

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     | 950円  |
| ②練乳ミルクの白  | 1000円 |
| ③ココアチョコの黒 | 1000円 |
| ④宇治抹茶の緑   | 1000円 |
| ⑤チーズ      | 1050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



# かき氷 こだわりの食材



## 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。サラッ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やすいです。

●ドリンクとセットのご注文で¥200引き致します

# 宇治抹茶 こだわりの食材



## 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

### 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。

### ここが違う！主なポイント

# 高知黄金生姜 こだわりの食材



## 高知黄金生姜氷

650円 (税別)

※乳を使用

### 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。

### ここが違う！主なポイント

●ドリンクとセットのご注文で¥200引き致します

波照間産黒糖  
こだわりの食材



## 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  
こだわりの食材



## 堀口珈琲氷

650円（税別）

※乳を使用

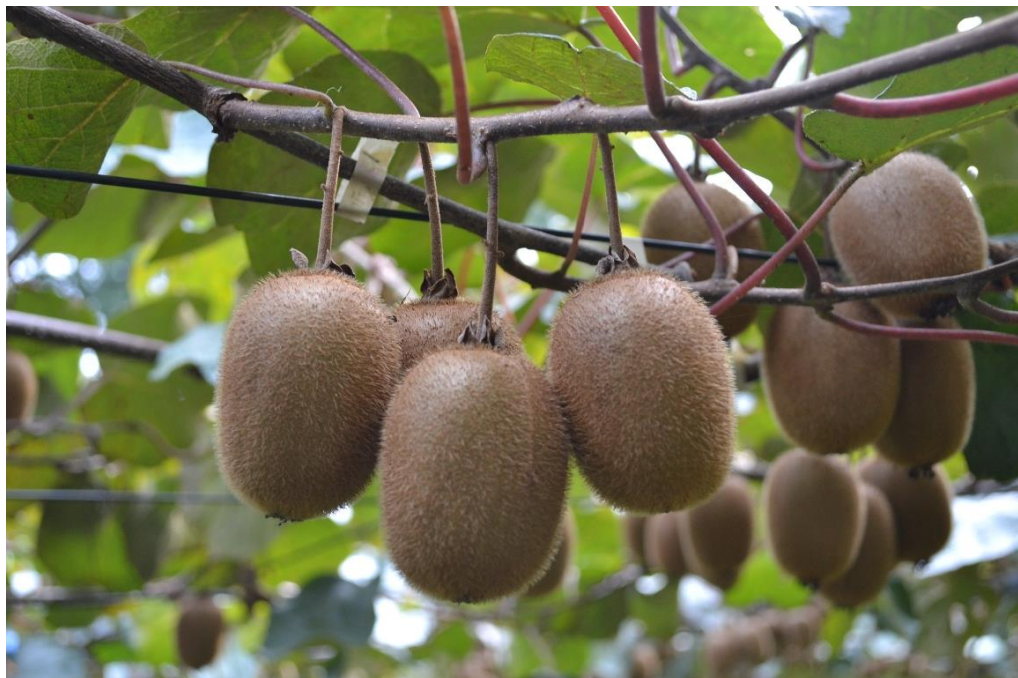
### ここが違う！主なポイント

#### 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

# こだわりの食材 浜松伊沢園キウイ



## ここが違う！主なポイント

### キウイが違う！

静岡県浜松市 伊沢園の Hayward キウイを使用。

伊沢園は静岡食の100選でも選ばれており、味はお墨付き。

化学合成農薬、化学肥料、化学合成土壌改良材は使用せず安全なキウイを作っています。11月頃に収穫後、出荷に応じて独自の追熟庫で完熟させてから出荷します。その甘さはスーパー等で売られているものとは比べ物にならない、渋み・アクとは無縁の甘味。



## 浜松キウイ氷

750円 (税別)

※酒を使用

●ドリンクとセットのご注文で  
¥200引き致します

# こだわりの食材 唐津 梶山さん



ここが違う！主なポイント

## 苺が違う！

佐賀県唐津市の苺農家 梶山さんが丹精こめて作った苺。  
土づくりにこだわり微生物や自家製堆肥を使用し、減農薬で苺を栽培。出来上がった苺は収穫後の日持ちが違います。  
しっかりとした果肉に、ほどよい酸味とすっきりした甘みのクリアな味わい。



## 唐津産 さちのか苺牛乳氷 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

こだわりの  
ドリンクメニュー



## ここが違う！主なポイント

### 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。

### ホットカフェオレ

- ブレンド#7 BITTER SWEET & FULL-BODIED 600円  
柔らかい苦みにほのかな甘味、ミルク多めのコーヒー牛乳です

### ホットコーヒー

- ブレンド#3 MILD & HARMONIOUS 600円  
酸とコクの絶妙なバランス 飽きのこない定番ブレンド
- ブレンド#5 MOUTH & CHOCOLATY 600円  
チョコレートを思わせるコクと甘みと口当たり
- ブレンド#7 BITTER SWEET & FULL-BODIED 600円  
柔らかい苦みにほのかな甘味
- エチオピア サワナ農園 ナチュラル シティーロースト 600円  
瑞々しく上品な果実味を備えたナチュラル

### アイスコーヒー、アイスカフェオレ

- ブレンド#7 BITTER SWEET & FULL-BODIED 700円  
柔らかい苦みにほのかな甘味、たっぷり2杯分お楽しみ頂けます  
※氷グラス 追加1つ100円

価格は全て消費税別にて表記しております

- お食事とセットのご注文で¥200引き致します

ド  
リ  
ン  
ク  
メ  
ニ  
ユ  
ー



SELECTED TEA SINCE 1823

ロ  
ン  
ネ  
フ  
ェ  
ル  
ト  
茶  
選  
紅



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て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。



### ここが違う！主なポイント

## 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。

●**ダーズリン サマーゴールド (Hot)** 600円  
夏の時期に摘まれたしっかりとした味わい。香り・水色ともに充実の仕上がり

●**スペシャル アールグレイ (Hot)** 600円  
中国とインドの高級品茶葉をブレンド。ベルガモットの香り

●**バイタル グレープフルーツ (Hot)** 600円  
リンゴとレモンの爽やかな酸味とバラの花びらが心地いいフルーツハーブティー

●**アイスティー オレンジペコ (Ice)** 700円  
渋みが少なくすっきり飲みやすく、爽やかです。カラフェでたっぷり2杯分  
お楽しみ頂けます。※氷グラス追加 1つ100円

●**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

※ストレートティーにミルクが必要な方はお申し付け下さい

価格は全て消費税別にて表記しております

●お食事とセットのご注文で¥200引き致します

# こだわりの自家製 ドリンクメニュー



## 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)

500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

(広島産苺、静岡産ブルーベリー)

##### ソーダ割り

(広島産苺、静岡産ブルーベリー)

#### ●ジンジャエール (Ice)

500円

高知産黄金生姜を使用した自家製の甘辛い味わい

#### ●大美伊豆牧場の牛乳 (Ice or Hot)

450円

大美伊豆牧場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

●お食事とセットのご注文で¥200引き致します