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

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

ヒラヤ低温殺菌牛乳

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

こだわりの新定番メニュー

ここが違う！主なポイント

チーズが違う！

愛媛県内子の醍醐の代表でチーズ職人の國分さんが生産。
①酪農併設ですので乳質を落とさずチーズを加工。
②温暖で海のそばの内子は本場ヨーロッパと同じ通年放牧。
年中質の良い草を食べることで良質な乳に。
③乳酸発酵をしっかりさせ添加物を使っていません。
この3点を同時に満たすチーズ工房です。

鶏が違う！

富士宮の青木さんの富士の鶏は静岡食セレクションを受賞。
①遺伝子組換の餌を使用せず安全な遠州の肥料米を使用。
②ゲージに入れるのではなく平飼いで飼育。
適度に運動した引き締まった肉質はとても美味しいです。
③水の甘い富士山の伏流水をあたえています。
④手作業による解体で傷まず安全。

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。

※小麦、乳、酒を使用

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

こだわりの新定番メニュー

ここが違う！主なポイント

鶏が違う！

富士宮の青木さんの富士の鶏は静岡食セレクションを受賞。
①遺伝子組換の餌を使用せず安全な遠州の肥料米を使用。
②ゲージに入れるのではなく平飼いで飼育。
適度に運動した引き締まった肉質はとても美味しいです。
③水の甘い富士山の伏流水をあたえています。
④手作業による解体で傷まず安全。

米が違う！

徳島県は隠れた米の名産地。こちらで栽培されたコシヒカリは
冷めても美味しいと評判です。
①生育に必要な水は、水質の良い河川から。
全国トップクラスの河川が複数ある徳島県は水量も豊富。
②山々からの栄養素が流れ込む豊かな土壌が良質のお米を育みます。

野菜が違う！

化学農薬、化学肥料を使用せず、丁寧に作られた野菜は徳島県産。
アクが少ない自然な甘みは、カレーの重要な隠し味。

※小麦、酒を使用

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

こだわりの名物料理

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。

トマトが違う！

焼津が誇るトマト名人大場さんの昔ながらのトマト。
①ヤシ殻培地を使ったココバック栽培で水根栽培とは質量が全く違い
身の締まった味の濃い酸味も感じられる昔ながらのトマトです。
今年は糖度6から8以上のり大変良い出来です。
②薬剤散布を極力減らした減農薬で栽培。そのまま生で食べても安全。

パンとマヨネーズが違う！

食パン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。
マヨネーズはコケコッコー共和国の平飼い有精卵の卵黄を使用して
店で一から手作りしています。化学調味料が入っていないため
甘ったるさ、しつこさとは無縁のマヨネーズ本来の味です。

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

※卵、小麦、乳を使用

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。

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）はコケコッコー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

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！

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

こだわりの食材
蜜柑蜂蜜

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
	(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
ブルーベリー

ブルーベリーが違う！

ここが違う！主なポイント

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ココアチョコの黒	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
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も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

(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

こだわりの食材
静岡産苺

苺が違う！

ここが違う！主なポイント

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

こだわりの食材
宇治抹茶

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

こだわりの食材
宇治抹茶

抹茶が違う！

ここが違う！主なポイント

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。

ゼリーが違う！

上質な抹茶を使用したほろ苦い抹茶ゼリー、大美伊豆牧場の低温殺菌牛乳を使ったミルクゼリー。
どちらも口どけのよい食感に仕立てた自家製です。

アイスが違う！

臭みのないキレのある大美伊豆牧場の低温殺菌牛乳で一から作った自家製練乳アイスはどこか懐かしくもしつこくないスッキリしたあと口。創業当初から人気の雪ノ下自家製アイスです。

京都宇治
抹茶パフェ

1150円
（税別）

※卵、乳、を使用

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

こだわりの食材かき氷

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。

●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
山梨　白桃

ここが違う！主なポイント

桃が違う！

山梨県南アルプス市のI&Iフルーツグロワーズさんの白桃。
旧 白根町というこの土地は、日本一美味しい桃がとれると言われている地域です。
栽培では土の力を出来る限り引き出し、農薬や化学肥料は出来る限り使用を抑え、一般の約1/3量程度の使用に留めています。
一つ一つ袋を被せるという大変な作業を乗り越えて実った果実は、非常にジューシーで甘みが溢れる、とても美味しい桃です。
収穫時期によって品種が変わっていきますが、どれも優越つけがたい程の味わいです。毎年大人気の桃ですが、収穫は7月末～8月上旬には終了してしまう為、食べ逃しのないよう、是非ご賞味下さい。

山梨 白桃氷

900円（税別）

●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
ブルーベリー

ブルーベリーが違う！

ここが違う！主なポイント

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。

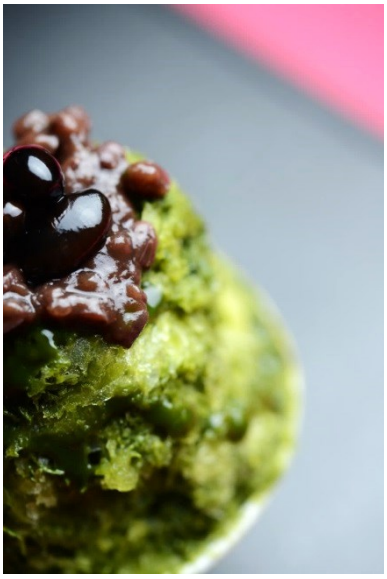
静岡
ブルーベリー氷

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

こだわりの食材
宇治抹茶



京都宇治抹茶氷
741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。

こだわりの食材
高知黄金生姜

高知黄金生姜氷
649円（税別）

※乳を使用

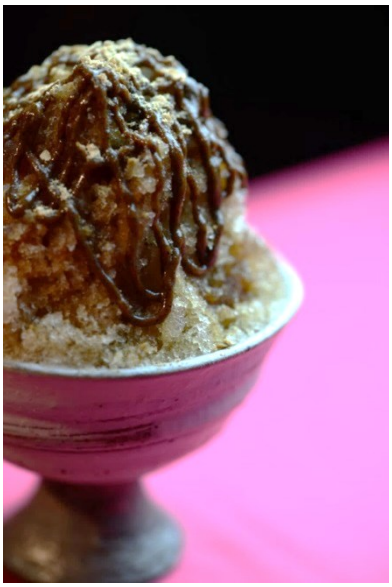
ここが違う！主なポイント

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。

●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
波照間産黒糖



黒蜜きな粉氷
649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。

こだわりの食材
堀口珈琲

堀口珈琲氷
649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

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。

●ブレンド＃2　FLOWERY & JUICY　556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　556円
柔らかい苦みにほのかな甘味

●アイスコーヒー、カフェオレ　556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

●お食事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

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

ロンネフェルト 厳選紅茶

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。

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。

●ダージリン サマーゴールド（Hot）　556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）　556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

●バイタル グレープフルーツ（Hot）　556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

●ワイルド チェリー（Hot）　556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

●ロイヤルミルクティー（Ice or Hot）　602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

素材が違う！

ここが違う！主なポイント

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）　463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
（藤枝産苺、静岡ブルーベリー、）
ソーダ割り
（藤枝産苺、静岡ブルーベリー、）

●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　463円
ヒラヤミルク 牛乳割り　510円

●ジンジャエール（Ice）　463円

高知産黄金生姜を使用した自家製の甘辛い味わい

●ヒラヤミルクの牛乳（Ice or Hot）　417円

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