

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

鹿児島県シラス台地 高牧の森の水

甘みのある身体に優しい軟水です
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



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 定番メニューー



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。

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、なるべく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



発酵バター

蜜柑蜂蜜を添えて
700円

芳醇な発酵バターと
蜜柑の花から採取した高級蜂蜜
卵生地のを堪能
※卵,乳,酒,小麦を使用

京都宇治抹茶の緑

国産純生クリームと
粒あんで
800円

宇治の最高級抹茶を
生地に織り交ぜた和の一枚
黒豆と小豆の
穏やかな甘み
※卵,乳,小麦を使用





よつ葉クリームチーズ とサワークリーム 国産純生クリームと 800円

生乳の厳選食材を使用
本当のチーズ味は
自然な味です
贅沢な1枚
※卵,乳,酒,小麦を使用
※フルーツは季節により異なります

ココアチョコの黒 自家製苺コンフィチュールと共に 900円

ほろにがいココア生地は
中からチョコレートが
静岡藤枝産の紅ほっぺ・章姫を
とろりと炊き上げました
甘さ控えめ大人の味
※卵,乳,小麦,酒を使用



練乳ミルクの白 林檎コンポートを キャラメルクリームと共に 900円

ミルク感たっぷりの練乳生地
長野産林檎のコンポートと
自家製キャラメルクリームをトッピング
柔らかく炊き上げた林檎と
ほろ苦いキャラメルは鉄板の相性です
※卵,乳,小麦を使用



フレンチトースト

カラメリゼで

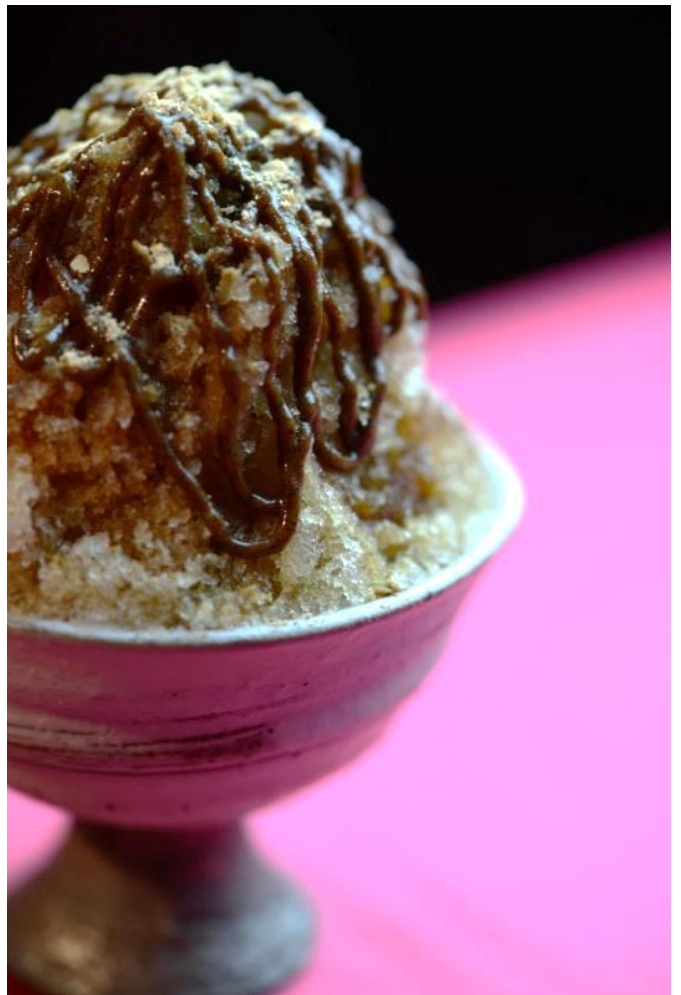
季節のフルーツを最高級生クリームで
900円

地元民に愛されている南堀江の名店
PESAのこだわりのバケットを使用
フランス産小麦を使用した
風味豊かなバケットと
焦がしたキャラメリゼ、
リッチなミルク感にラムが香ります
※卵,乳,酒,小麦を使用
※フルーツは季節によって異なります

黒蜜きな粉氷

700円

自家製の黒蜜に
黒豆きな粉を合わせて
底の練乳アイスとこれまた良く
合う
安心の美味しさです
※乳を使用



ドリンク
セット
¥200引き

こだわりの食材
湘南ゴールド



●湘南ゴールド氷

800円

ここが違う！主なポイント

素材が違う！

神奈川県ブランドフルーツ「湘南ゴールド」。

小田原市と湯河原市の農家さんから取り寄せました。

黄色く小さい見た目とは裏腹に、爽やかな酸味と甘みが凝縮した春の味わい。

一つ一つ丁寧に皮を向き、果肉と果汁を絞りだした果実本来の味。

●ドリンクとセットのご注文で¥200引き致します

new

浜松キウイ氷

800円

本年度産のキウイを
色鮮やかな氷に仕上げました
浜松市の伊沢園こだわりの
有機肥料・無農薬栽培
完熟キウイをご賞味下さい
※酒を使用



期間限定 袋井産クラウンメロン 氷

1300円

クラウンメロンの産地
静岡県袋井市から
送って頂きました
完熟してから仕込んだ
贅沢な最高級メロン
高貴な薫りは別格です
※酒を使用

ドリンク
セット
¥200引き

ドリンク
セット
¥200
引き

京都宇治抹茶氷

800円

雪ノ下オリジナルの抹茶で
氷に仕立てたものを削る
雪ノ下でしかない最高の抹茶
氷
定番な一品こそ至高な一品で

※乳を使用が多く含まれます。
体調の悪い方や小さいお子様は特
にご注意下さい。



高知黄金生姜氷

700円

辛みより甘みと香りの強い
黄金生姜を使用
氷だけど身体が暖まる
オーナー絶賛の
自信の一品
※乳を使用



堀口珈琲氷

700円

当店自慢の堀口珈琲の
最高クラスの豆を
丁寧にドリップして
氷にしました
底にある練乳が良く合う
※乳を使用

こだわりの
ドリンクメニュー



オリジナル
ブレンドティー

ここが違う！主なポイント

ブレンドが違う！

幾度も試飲を繰り返し、ジューシーな薫りと味わいのフレーバーティーが出来上がりました。人工香料は一切使用せず、香りのよいハーブやフルーツ、厳選した天然香料のみを使用しています。

●オリジナル ブレンドティー

ホット 600円

アイス 650円

ピーチとアプリコットの芳醇な薫りは、まるでフルーツティー。アッサム茶をベースとした、渋みを抑えた飲みやすい仕上がり。

●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



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

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

●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

●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



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。



茶葉が違う！

ここが違う！主なポイント

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) 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

●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

●お食事とセットのご注文で¥200引き致します

ドリンク
セット
¥200
引き

季節のフルーツジュース 500yen

産地を厳選した果実と割ります
下記からお選び下さい

- ・愛媛産檸檬 (ソーダ割り)
- ・湘南ゴールド(ソーダ割り)
- ・浜松産キウイ (ソーダ割り または ミルク割り)

宇治抹茶のグリーンティー

ホット または コールド

天然水割 500yen

牧場牛乳割 550yen

石臼挽きの一番茶は
まろやかな甘みとコクのある味わい



自家製ジンジャエール

高知黄金生姜使用

500yen

黄金生姜の強い甘辛
雪ノ下でしか飲めません
食通絶賛

大美伊豆牧場のミルク

ホット または コールド

450yen

全国でも有数の牧場です
関西では雪ノ下だけ
本物の牛乳は牛乳臭いなんてないんです

