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ココアチョコの黒	750円
③宇治抹茶の緑	750円
④練乳ミルクの白	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
④チーズ	950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
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ココアチョコの黒	800円
③宇治抹茶の緑	800円
④練乳ミルクの白	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
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。

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。

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。

出汁が違う！

北海道は函館市南茅部で採取される白口浜真昆布。
海水と真水が交わる栄養豊富な海域で育つ昆布は、
身が厚く上品で澄んだ出汁が豊富にとれるのが特徴。
江戸時代には朝廷や将軍に献上されており「献上昆布」の別名も。
栄養価が高く、一番濃い味の出る「根」部分を使用し丁寧に出汁を取りました。

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します　※卵、酒を使用

こだわりの新定番メニュー



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。

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。

ポテトサラダが違う！

マッシュポテトに、自家製マスタードと自家製マヨネーズ。
徳島産ジャガイモは化学肥料農薬を使用せずに栽培されました。
マスタードはインド産マスタードシードを使った程よい辛さ。
マヨネーズは自慢の卵を使用した素材本来の味わい。

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

※卵、小麦、乳、酒を使用

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、
地元で人気のパン屋アバカットさんから
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

こだわりのケーキメニュー



ここが違う！主なポイント

チョコレートが違う！

エクアドル、ガーナ、ドミニカ産のカカオから作られたチョコレート。
香料を一切使用せず国内工場で製造されています。
①カカオ含有量が高く、力強いコクと苦味が感じられます
②中南米産のカカオはフルーティーでフローラルな香り。

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。

生クリームが違う！

北海道の指定牧場の生乳から作られた純粋な動物性生クリーム。
安価な植物性クリームや、安定性を重視した植物性・動物性の混合
クリーム（コンパウンドクリーム）とは味わいが全く異なります。
ボンボンになりやすく、日持ちも短いのですが、自然な甘みがあり
添加物の匂いや後口も気にならない味わいです。

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

※卵、乳、小麦、酒を使用

こだわりの和スイーツ



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。

黒豆が違う！

黒豆の高級品種として知られる兵庫県丹波篠山産です。
①黒豆の成長時期である夏場は昼夜の寒暖差が大きく、雨量も適度にある為、その風土と肥えた土壌により良質の黒豆が出来る環境で育っています。
②栽培では通常の1／3程度の苗しか植えず、一般的な黒大豆の約1.5倍の期間長く実らせることで、収穫量は少ないながらも一粒一粒に栄養が行き渡ります。
③一般の大豆の約3倍の大きさで、他の豆にはない深く濃厚な味わい。
④黒豆にはアントシアニン、イソフラボンが含まれ、美肌効果や血液サラサラ効果、その他多くの効能があると言われています。

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。

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

※卵、乳、小麦を使用

こだわりの新定番メニュー



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。

生クリームが違う！

北海道の指定牧場の生乳から作られた純粋な動物性生クリーム。
安価な植物性クリームや、安定性を重視した植物性・動物性の混合
クリーム（コンパウンドクリーム）とは味わいが全く異なります。
ボンボンになりやすく、日持ちも短いのですが、自然な甘みがあり
添加物の匂いや後口も気にならない味わいです。

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。

●ドリンクとセットのご注文で￥200引き致します

※卵、乳を使用

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＃4　SPICY & WHISKY	600円
スパイスやウィスキーのような複雑でエキゾチックな香味	
●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（Hot & Ice）	600円
ブレンド＃７で淹れています	

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

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。



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。

- **ダージリン 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
  たっぷり500mlの入りのポットサービスです。
- **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
  たっぷり500mlの入りのポットサービスです。
- **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
  たっぷり500mlの入りのポットサービスです。
- **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
- **オレンジペコ アイスティー（Ice）** 600円
  渋みの少ないすっきりとした味わいです

※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

こだわりのドリンクメニュー



ここが違う！主なポイント

栽培方法が違う！

落合ハーブ園では農薬、化学肥料を使用せず、安心・安全な純国産ハーブを栽培しています。有機JAS認定取得農園です。
他では認められているような木酢や銅材等も一切使用していない完全無農薬栽培です。その為、防虫ネットやハウスを利用してハーブを育成しています。
より自然に近い形で育ったハーブは、化学肥料や農薬等の苦味もなく身体に害のない、香り高い味わいです。

●プレミアムブレンド オーガニックハーブティー

600円(税別)

完全無農薬のハーブ5種（レモングラス、レモンバーベナ
スペアミント、ペパーミント、レモンバーム）をブレンドした
飲みやすい爽やかな香り。
疲れた時やリラックスしたい時におすすめです。

●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



ここが違う！主なポイント

ココアパウダーが違う！

ガーナ等、西アフリカのカカオ豆から作られたココアパウダーはオランダのヴァンホーテン社製。世界で初めてココアパウダーの製造法を発明した同社では、伝統ある技術と厳しい品質管理のもとに、カカオ豆100%からココアパウダーを製造しています。香料や添加物を一切使用しない、まろやかなコクと香りです。

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。

●オリジナル　ココア　　ホット　650円(税別)
アイス　600円(税別)

表面に純生クリームを浮かべた優しい甘さ
カカオポリフェノールはアンチエイジングにも効果的

※乳、酒を使用

●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）　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
（静岡産ブルーベリー、藤枝産苺、浜松産キウイ）
ソーダ割り
（静岡産ブルーベリー、藤枝産苺、浜松産キウイ）

●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

鹿児島県産 天然水割り　500円
大美伊豆牧場 牛乳割り　550円

●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