昭和天皇・皇后両陛下のために
特別に作られたアイスクリーム、
「スノーロイヤル」

昭和43年8月、北海道百年記念式典に際しご臨場された天皇・皇后両陛下のため、
特別に作られたアイスクリームが「スノーロイヤル」です。
天皇・皇后両陛下の北海道ご臨場に際し、宮内庁より「最高のアイスクリームを」
との依頼で2年間の試作の結果、「乳」本来の持つ風味とおいしさを詰め込んだ
アイスクリームが完成致しました。
その後、スノーロイヤルは「北海道・雪印パーラーのみの限定販売」
となり現在に至ります。

乳脂肪分は15.6%、卵を使用しておらず、ふわっとした口どけを表現。
濃厚ですが乳本来の味わいを残した、後味がサッパリしたアイスクリームです。



Snow Royal
スノーロイヤル 単品
¥880

Snow Royal drink combo
スノーロイヤル
ドリンクセット
¥1,180

お飲み物は
こちらから
お選びください
▼
You can choose any
♥
drinks as follows
▼

- コーヒー（ホット/アイス）Coffee (Hot / Iced)
- 紅茶（ホット/アイス）Tea (Hot / Iced)
- ジンジャーエール Ginger ale
- アップルジュース Apple juice
- オレンジジュース Orange juice
- メロンソーダ Melon Soda
- ウーロン茶 Oolong Tea



（ホット又はアイスからお選びください）
（Hot / Iced）
スノーロイヤル 水出し珈琲セット
¥1,280

雪印パーラーでしか食べられないバニラアイス
「スノーロイヤル」を使用したパフェ

Snow Royal and Melon Parfait



北海道メロンジェラートに
「スノーロイヤル」を合わせ、
フレッシュな赤肉メロンを添えた、
贅沢な味わいです。

スノーロイヤル
赤肉メロンパフェ
¥1,430

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス，メロンアイス x 2

Snow Royal and Chocolate mint Parfait



チョコミントアイスに
「スノーロイヤル」を合わせ、
ミントのチョコレートを
トッピング。
チョコミントづくしの
爽やかな味わいです。

スノーロイヤル
チョコミントパフェ
¥1,430

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス，チョコミントアイス x 2

Snow Royal Parfait



スノーロイヤルを
ふんだんに使用し、
口溶けの良い生キャラメルを
トッピングしました。

スノーロイヤル
パフェ
¥1,430

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス x 3

Snow Royal and Ganache Parfait



風味豊かな味わいの
チョコアイスに自家製
生チョコレートをトッピング
しました。

スノーロイヤル
生チョコパフェ
¥1,330

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス，チョコレートアイス x 2

※使用アイスの後ろに記載されている数字は、パフェの中に使われている個数です。

・生クリームのトッピングまたは増量　＋１００円

アレルゲン情報につきましてはスタッフまでお問い合わせください。

雪印パーラーでしか食べられないバニラアイス「スノーロイヤル」を使用したパフェ

Snow Royal and Strawberry Parfait



いちごの果肉入り
ストロベリーアイスに
甘酸っぱい苺をトッピング
しました。

スノーロイヤル
ストロベリーパフェ
¥1,330

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス，
ストロベリーアイス x 2

Snow Royal and Creamy Caramel Parfait



スイートなキャラメルアイスに
やさしい口どけの生キャラメル
をトッピングしました。

スノーロイヤル
生キャラメルパフェ
¥1,330

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス，
キャラメルアイス x 2

Snow Royal Green tea parfait



宇治抹茶「金天閣」を使用
したシフォンに香り豊かな
抹茶アイスを合わせました。

スノーロイヤル
グリーンティパフェ
¥1,330

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス，
抹茶アイス x 2

Snow Royal and Tiramisu Parfait



濃厚なティラミスアイスに
自家製チョコシフォン、
チョコレートをトッピング
しました。

スノーロイヤル
ティラミスパフェ
¥1,330

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス，
ティラミスアイス x 2

Snow Royal and Blueberry Parfait



果肉入りのブルーベリーソースと
クッキーを混ぜ込んだレアチーズ
ケーキのような味わいの
ブルーベリーアイスにフローズン
ブルーベリーを添えました。

スノーロイヤル
ブルーベリーパフェ
¥1,330

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス，
ブルーベリーチーズアイス x 2

※使用アイスの後ろに記載されている数字は、パフェの中に使われている個数です。

・生クリームのトッピングまたは増量　＋１００円

アレルゲン情報につきましてはスタッフまでお問い合わせください。

White Chocolate of
White Ice Cream Parfait



バニラ・クリームチーズ・
ヨーグルトの３種類の
白色アイスに自家製ホワイト
生チョコを贅沢にトッピング。

ホワイト生チョコの
白色アイスパフェ
¥1,430

使用アイス：クリームチーズアイス，
ヨーグルトアイス，バニラアイス

Fruit Parfait



いちごとバニラの
アイスクリームにフルーツを
トッピング。
見た目も華やかなパフェです。

フルーツパフェ
¥1,330

使用アイス：バニラアイス，
ストロベリーアイス

Hokkaido Melon Jelly Parfait



メロンゼリーに
北海道メロンアイスを
合わせた、濃厚メロンパフェ。

北海道メロンゼリーパフェ
¥1,230

使用アイス：メロンアイス，バニラアイス

Mixed berry Parfait



ブルーベリー・ラズベリー・
ブラックベリーの３種類の
ベリーでトッピングしました！

ベリーミックスパフェ
¥1,330

使用アイス：ストロベリーアイス，
バニラアイス

・生クリームのトッピングまたは増量　＋１００円
・アイスクリームをスノーロイヤルに変更　１玉１００円

アレルゲン情報につきましてはスタッフまでお問い合わせください。

Ganache and Banana Parfait



チョコとバナナは相性抜群！
濃厚な生クリームと
自家製の生チョコで仕上げました！

生チョコバナナパフェ

¥1,430

使用アイス：チョコレートアイス×２，
バニラアイス

Belgium Chocolatier and Rum Raisun



※使用アイスの後ろに記載されている数字は
パフェの中に使われている個数です。

濃厚なベルギーチョコアイスに
ラムレーズンのアイスとラム酒で
香りづけしたシフォンケーキを
あわせ、ちょっぴり大人の
味わいです。

ベルギーショコラと
ラムレザン

¥1,430

★ ※ 香りづけで「ラム酒」を使用しています。
ラム酒を抜くこともできますので、
スタッフまでお申し付けください。

使用アイス：ベルギーショコラアイス×２，
ラムレーズンアイス

Ganache and Tiramisu Parfait



雪印北海道１００「マスカルポーネ」に
当店自慢の濃厚生クリームを合わせた
ティラミス風クリームをチョコ味の
シフォンケーキでサンドしました。

生チョコティラミス
パフェ

¥1,530

使用アイス：ティラミスアイス，バニラアイス

Chocolate Parfait



パリパリチョコが美味しい
定番パフェ。

チョコレートパフェ

¥1,230

使用アイス：チョコレートアイス，
バニラアイス

Pistachio and Banana Parfait



風味豊かなバナナジェラートに、
ナッツの女王ピスタチオの
ジェラートを合わせたリッチなパフェ。
重厚な味わいと芳醇な香りを
お楽しみください。

ピスタチオとバナナパフェ

¥1,530

使用アイス：バナナアイス，
ピスタチオアイス×２

・生クリームのトッピングまたは増量　＋１００円
・アイスクリームをスノーロイヤルに変更　１玉１００円

アレルゲン情報につきましてはスタッフまでお問い合わせください。



自家製プリンにいちごとバニラの
アイスクリーム。
子供の頃の思い出の味。

プリンアラモード

¥1,430

使用アイス：バニラアイス，
ストロベリーアイス



バニラとストロベリーの
アイスに甘酢っぱいいちごを
飾り付け、たっぷりの練乳を
かけた人気のパフェ。

いちご練乳パフェ

¥1,330

使用アイス：ストロベリーアイス，
バニラアイス



自家製の生チーズケーキに
クリームチーズアイスと
バニラアイスを合わせた
濃厚チーズパフェ。

生チーズケーキパフェ

¥1,530

使用アイス：クリームチーズアイス，
バニラアイス



クリームチーズアイスと
ブルーベリーチーズアイスに
レアチーズとたっぷりブルーベリー
ソースで甘酸っぱく仕上げました。

レアチーズパフェ

¥1,230

使用アイス：ブルーベリーチーズアイス，
クリームチーズアイス



甘酸っぱい苺と
レアチーズで仕上げ、
クレープで包み込みました。

苺のレアチーズパフェ

¥1,330

使用アイス：ストロベリーアイス，
バニラアイス

・生クリームのトッピングまたは増量　＋１００円
・アイスクリームをスノーロイヤルに変更　１玉１００円

アレルゲン情報につきましてはスタッフまでお問い合わせください。

Creamy Caramel and Banana Parfait



お口の中に広がる
やさしい口どけ…大人気の
「生キャラメル」を
トッピング。

生キャラメル
バナナパフェ
¥1,530

使用アイス：キャラメルアイス x 2，
バニラアイス

※使用アイスの後ろに記載されている数字は
パフェの中に使われている個数です。



手作り寒天と道産あずきで仕上げました。
昔懐かしい味わいです。

クリームあんみつ
¥1,130

▼

※アイスクリームは
《抹茶》と《バニラ》
からお選びいただけます。
Please select a “Vanilla ice cream” or “Green tea ice cream”.

Mont Blanc Parfait of Japanese chestnut



栗をふんだんに使った
ケーキの様な贅沢パフェ。

栗のモンブラン
パフェ
¥1,330

使用アイス：バニラアイス，
マロンアイス



Coffee Jelly Parfait



甘いものがそんなに得意
じゃない方におすすめ！
コーヒーゼリーの苦みと
アイスの甘さがベストマッチ！

コーヒーゼリー
パフェ
¥1,230

使用アイス：チョコレートアイス，
バニラアイス

宇治抹茶「金天閣」を
「スノーロイヤル」バニラアイスクリームの
上からかけてお召し上がりください。

抹茶アフォガード
¥1,100

使用アイス：★スノーロイヤルバニラアイス

・生クリームのトッピングまたは増量　＋１００円
・アイスクリームをスノーロイヤルに変更　１玉１００円

アレルゲン情報につきましてはスタッフまでお問い合わせください。

もちもちミルクドリンク

北海道の牛乳を１００％使用した、
もちもち食感のくず餅でもちもちドリンクできました。

※ うしはメレンゲで出来ています。ひとつひとつ手作りの為、顔がそれぞれ違います。

Chewy strawberry milk



苺果肉入

もちもち苺ミルク

¥630

Chewy coffee milk



挽きたてエスプレッソ

もちもち珈琲ミルク

¥650

Chewy Matcha milk



宇治抹茶「金天閣」

もちもち抹茶ミルク

¥700

アイスクリームメニュー Ice Cream Menu

ドリンクセット価格 ￥１,１００
▼下記からお選びください

Blueberry Cheese cake Ice Cream



ブルーベリーチーズケーキアイス

¥800

Caramel latte Ice Cream



キャラメルラテアイス

¥800

Hokkaido Meron Ice Cream



北海道メロンアイス

¥800

Matcha Ice Cream (green tea)



抹茶アイス

¥800

Italian Chestnut Ice Cream



イタリアンマロンアイス

¥800

Hokkaido Cream Cheese Ice Cream



北海道クリームチーズ

¥800

Chocolate Ice Cream



チョコレートアイス

¥800

Strawberry Ice Cream



ストロベリーアイス

¥800

Drink menu

- コーヒー(ホット/アイス) Coffee(Hot/Iced)
- 紅茶(ホット/.アイス) Tea(Hot/Iced)
- ウーロン茶 Oolong Tea
- オレンジジュース Orange juice
- アップルジュース Apple juice
- メロンソーダ Melon Soda
- ジンジャーエール Ginger ale

パンケーキ Pancake Menu

Premium Pancake



当店自慢の自家製パンケーキに「スノーロイヤル」
バニラアイスやメープルシロップ、生クリームを
自分好みのトッピングでお楽しみください。

プレミアムパンケーキ

【ドリンクセット】 drink combo	¥1,530
【単品】 only a Pancake	¥1,230

Honey and fruit pancake



マンゴー、バナナ、苺、キウイなどたっぷりの
フルーツに、はちみつでキラキラ甘く華やかに
仕上げました。

はちみつとフルーツパンケーキ

【ドリンクセット】 drink combo	¥1,930
【単品】 only a Pancake	¥1,630

※ ハチミツを使用しております。
１歳未満の乳児のお召し上がりはご遠慮ください。

Drink menu

- コーヒー(ホット/アイス) Coffee(Hot/Iced)
- 紅茶(ホット/.アイス) Tea(Hot/Iced)
- ウーロン茶 Oolong Tea
- オレンジジュース Orange juice
- アップルジュース Apple juice
- メロンソーダ Melon Soda
- ジンジャーエール Ginger ale

Strawberry milk and pudding Pancake



自家製プリンに３種のベリーをトッピング。
練乳で甘酸っぱく仕上げました。

苺ミルクとプリンのパンケーキ

【ドリンクセット】 drink combo	¥1,930
【単品】 only a Pancake	¥1,630

Browned banana and chocolate pancake



チョコレートソースとバナナをたっぷりと使い、
こんがりとキャラメリゼしたバナナとチョコレート
アイスで濃厚に仕上げました。

焦がしバナナとチョコパンケーキ

【ドリンクセット】 drink combo	¥1,930
【単品】 only a Pancake	¥1,630

✿ アイスクリームのお花畑を楽しんでみませんか？ ✿



Flower festival

当店自慢のバームクーヘンに色とりどりの
アイスクリームを重ね合わせ、中には
バナナを詰め込みました。
チョウやハチが飛んでくるお花畑のような
パフェを楽しんでみませんか。

フラワーフェスティバル

¥3,100

※ バームクーヘンは、日によって味が異なります。
（バニラまたは摩周ルビー（いちご））詳しくはスタッフまで。

使用アイス：ミックスベリーアイス x 2，
マンゴーアイス，
ストロベリーアイス x 2，
ラムネアイス，
抹茶アイス，
バニラアイス，
ブルーベリーチーズアイス

※使用アイスの後ろに記載している数字は
パフェの中に使われている個数です。

仲間や同僚・家族で、そして修学旅行の思い出作りに

To create fun memories with your friends

2～4名様用
for 2~4 person.



6～9名様用
for 6~9 person.



※ ご注文から出来上がりまでお時間がかかります。

※ takes time from order to provide.

※使用しているアイスクリームは日によって種類が異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

2～4名様用 for 2~4 person.

I am a No.1
¥5,100

6～9名様用 for 6~9 person.

パラゴン Paragon
¥10,000

仲間や同僚・家族で、そして修学旅行の思い出作りに

To create fun memories with your friends

※事前予約をオススメします

ドリームジャンボパフェ

Dream Jumbo Parfait

¥15,200

※ジャンボパフェはご注文から
出来上がりまでお時間がかかります。

※Jumbo parfait takes time from order to provide.

※使用しているアイスクリームは
日によって種類が異なります。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

１０～１２名様用

for 10~12 person.



ドリンク
Drink

Cold-brew Coffee (Hot / Ice)



水出し珈琲は北海道大雪山の天然水を
使い、ゆっくりと時間をかけて抽出
するため、良質な甘みとやわらかい
苦みが特徴です。
雑味やエグみが少ない、丸みのある
柔らかい飲み心地と風味の珈琲です。

水出しコーヒー
(ホット / アイス)
¥600

Blended Coffee
(Hot / Ice)
ブレンドコーヒー
(ホット / アイス)
¥470

Refill coffee
ブレンドコーヒーご注文の方
おかわり
ホットコーヒー
【2杯目以降は200円】
※ブレンドホット のみとなります

Hokkaido Milk Cafe au lait
(Hot / Ice)
北海道ミルクカフェオレ
(ホット / アイス)
¥600

Hokkaido Milk
(Hot / Ice)
北海道ミルク
(ホット / アイス)
¥350

Darjeeling Tea
(Hot)
ダージリンティ
(ホット)
¥440

Earl Grey Tea
(Hot)
アールグレイティ
(ホット)
¥440

Tea with Milk
(Hot / Ice)
ロイヤルミルクティ
(ホット / アイス)
¥500

Iced Tea
アイスティ
¥470

Orange juice
オレンジジュース
¥470

Apple juice
アップルジュース
¥470

Melon Soda
メロンソーダ
¥440

Ginger Ale
ジンジャーエール
¥440

Oolong Tea
ウーロン茶
¥440

Cocoa
(Hot / Ice)
ココア
(ホット / アイス)
¥500
ココアはホットもアイスも
生クリーム付き！

Beer
ビール
¥590
(サッポロクラシック 中瓶)



ドリンク料金プラス Drink price plus
各種フロート add float
¥220

chocolate mint drink menu

冷たいチョコミントドリンクに
生クリームをトッピングした
デザートドリンク
ICEチョコミント
¥600



チョコミントドリンク
×
エスプレッソ
甘さを抑えた大人のミントチョコ
チョコミントモカ
¥600



温かいチョコミントドリンクで
ほっと一息。お好みで生クリームを
トッピングしてお楽しみ下さい。
HOTチョコミント
¥500



ランチメニュー

Lunch Menu【10:00~15:00】※平日限定

ミニパフェ付きランチセット ¥800(税込)

お食事は下記からお選びください。



昔ながらのナポリタン

ピーマンとソーセージをトッピングし
香ばしく仕上げた
昔ながらのナポリタンです。

【アレルギー物質】
小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉



王道カルボナーラ

クリーミーなソースに
ベーコンをトッピング、
ブラックペッパーをアクセントにした
王道なカルボナーラです。

【アレルギー物質】
小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉・りんご



ほぐし牛肉の欧風カレー

ほぐし牛肉にソテーした玉ねぎのコクと
果物由来のやさしい甘みを加え、
深みのある味わいに
仕上げた欧風カレーです。

【アレルギー物質】
乳・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・バナナ・りんご

プラス

セットのミニパフェは下記からお選びください。



ミニスノーロイヤル ストロベリー

【アレルギー物質】小麦・卵・乳・りんご



ミニスノーロイヤル チョコレート

【アレルギー物質】小麦・卵・乳・大豆・くるみ



ミニスノーロイヤル 抹茶

【アレルギー物質】小麦・卵・乳・大豆

ドリンクセット Drink Set プラス¥200(税込)

下記からお選びください。

- コーヒー(ホット/アイス)
- 紅茶(ホット/アイス)
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

ランチ単品ご注文の場合は¥600(税込)です。

※ミニパフェ単体での販売はしておりません。

※当店で使用しているお米は全て国内産です。
※ランチメニューは平日限定です。

ランチメニュー

Lunch Menu【10:00~15:00】※平日限定

ミニパフェ付きランチセット ¥1,100(税込)

お食事は下記からお選びください。

北海道産ゴーダチーズをたっぷり使用



カレードリア

欧風カレーとたっぷりのチーズで
香ばしく焼き上げたドリアです。

【アレルギー物質】乳・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・バナナ・りんご



北海道ホワイトクリームのドリア

北海道産生乳100%の生クリームでつくられたクリームシチューと、
たっぷりのチーズをかけて焼き上げたドリアです。

【アレルギー物質】乳・小麦・大豆・鶏肉

プラス

セットのミニパフェは下記からお選びください。



ミニスノーロイヤル ストロベリー

【アレルギー物質】小麦・卵・乳・りんご



ミニスノーロイヤル チョコレート

【アレルギー物質】小麦・卵・乳・大豆・くるみ



ミニスノーロイヤル 抹茶

【アレルギー物質】小麦・卵・乳・大豆

ドリンクセット Drink Set プラス¥200(税込)

下記からお選びください。

- コーヒー(ホット/アイス)
- 紅茶(ホット/アイス)
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

ランチ単品ご注文の場合は¥900(税込)です。

※ミニパフェ単体での販売はしておりません。

※当店で使用しているお米は全て国内産です。

※ランチメニューは平日限定です。

フードメニュー
Food Menu

昔ながらのナポリタン ¥650(税込)

ピーマンとソーセージをトッピングし香ばしく仕上げた
昔ながらのナポリタンです。

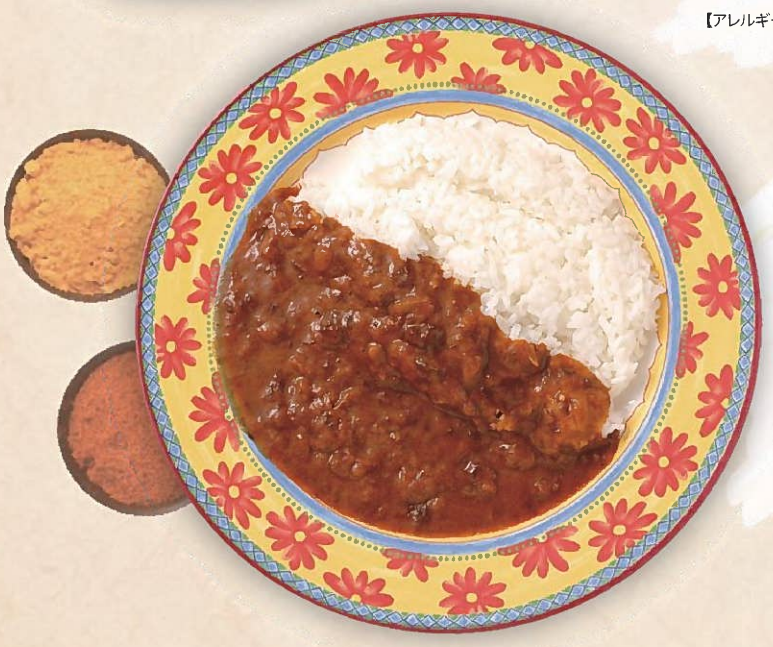
【アレルギー物質】小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉



王道カルボナーラ ¥650(税込)

クリーミーなソースにベーコンをトッピング、
ブラックペッパーをアクセントにした王道なカルボナーラです。

【アレルギー物質】小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉・りんご



ほぐし牛肉の欧風カレー

¥650(税込)

ほぐし牛肉にソテーした玉ねぎのコクと
果物由来のやさしい甘みを加え、
深みのある味わいに仕上げた欧風カレーです。

【アレルギー物質】
乳・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・バナナ・りんご

ドリンクセット Drink Set プラス¥200(税込)

下記からお選びください。

- コーヒー(ホット/アイス)
- 紅茶(ホット/アイス)
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

※当店で使用しているお米は全て国内産です。

フードメニュー
Food Menu

北海道産ゴーダチーズをたっぷり使用



北海道ホワイトクリームのドリア
¥950（税込）

北海道産生乳 100% の
生クリームでつくられたクリームシチューと、
たっぷりのチーズをかけて焼き上げたドリアです。

【アレルギー物質】乳・小麦・大豆・鶏肉



カレードリア
¥950（税込）

欧風カレーとたっぷりのチーズで
香ばしく焼き上げたドリアです。

【アレルギー物質】乳・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・バナナ・りんご

ドリンクセット Drink Set プラス¥200（税込）

下記からお選びください。

- コーヒー（ホット / アイス）
- 紅茶（ホット / アイス）
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ウーロン茶

※当店で使用しているお米は全て国内産です。