BOTANICA DINNER BUFFET

2026.9.14～2027.1.3

冷たいお料理

信州名物 山のお刺身 (あみ茸・わらび) / ローストビーフ 信州名産 “おいダレ“ / 信州福味鶏と根菜の煮物
大町老舗の栗林豆腐 豆乳クリーム / 信州蕎麦サラダ / ベーコンと野沢菜のフリッタータ / 地物野菜のお浸し

下記、日替わりにてご用意しております。

信州サーモンのお刺身 信州福味鶏むね肉のケージャン風味 信州茸と豚バラの和風	信州サーモンのカルパッチョ 鴨むね肉赤ワイン信州味噌風味 信州茸と豚バラのオイスターソース風味

サラダ

ミックスサラダ / ペティトマト / スイートコーン / ボイルドエッグ / アボカド / 蕎麦の実
5種のドライフルーツ / レッドキャベツ / 信州きのこ / 玉ねぎ / 手作りポテトサラダ

コンディメント

ゴマドレッシング / 人参ドレッシング / レモンドレッシング / マヨネーズ / 塩 / 胡椒 / 刻み野沢菜 / クリスピーベーコン

信州蕎麦 (ねぎ・茸・大根おろし・わさび)

温かいお料理

牛肉の煮込み / 鶏もも肉と信州茸のマスタード オーブン焼き / ジンギスカン / 信州吟醸豚のソースカツ

下記、日替わりにてご用意しております。

白身魚と舞茸のホイル焼き 信州茸とベーコンのアヒージョ風 茶碗蒸し	白身魚のポワレ レモンハーブバター 信州産じゃがいものジャーマンポテト あさりとムール貝のワイン蒸しアジア風
日替わり ”おやき” (切干大根・茄子・野沢菜)	

ライブキッチン

信州名物 五平餅 / 山賊焼き

下記、日替わりにてご用意しております。

信州吟醸豚の ”ローストポーク” りんごとマスタードのソース	信州吟醸豚の ”トンテキ” 味噌にんにくおろしソース

ごはん・その他

白ご飯 松川村産 ”コシヒカリ” / 信州山菜ときのこの味噌汁 / ビーフカレー
くろよん自家製 信州吟醸豚と信州福味鶏のそぼろ / 信州味噌山くらげ / あわび茸のしぐれ / 信州名産 野沢菜油いため
山形村産 ”とろろ” / 刻みのり・ぶぶあられ / わさび / お茶漬けの”出汁”

キッズ メニュー

手作りハンバーガー (ハンバーグ・ロールパン・サニーレタス・チェダーチーズ・オニオンスライス・トマトスライス)

下記、日替わりにてご用意しております。

コーンスープ チキンナゲット エビフライ	ポテトポタージュ 鶏のから揚げ 白身魚のフライ

コンディメント

ケチャップ / マヨネーズ / 照り焼きソース / スイートチリソース / タルタルソース / ハラペーニョ / スイートピクルス

デザート

パンケーキ / 味噌プリン / 手作りヨーグルト / くろよん名物 水ゼリー

下記、日替わりにてご用意しております。

信州りんご かぼちゃモンブランタルトレット 和栗ロールケーキ 苺フレークミニシュークリーム チョコバニラムースケーキ	信州りんご 栗モンブランタルトレット 巨峰ロールケーキ 信州りんごタルト チョコミニシュークリーム

コンディメント

メープルシロップ / ホイップクリーム / チョコレートソース / キャラメルソース / 5色スプレー / いちごソース
ナタデココ / フルーツカクテル / コーンフレーク / 北アルプスブルベリーソース

表記料金には消費税・サービス料が含まれております。
季節や仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更となる場合がございます。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にスタッフまでお知らせください。