Dinner Menu

ALL DAY DINING

botanica

ディナー営業時間

5:00PM - 09:00PM (L.O 8:30PM)

https://kuroyon.holidayinnresorts.com/

消費税・サービス料込みの価格をご案内しています
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

Prices include consumption tax and service charge.
If you have any food allergies or intolerances, please
do not hesitate to contact restaurant staff.

botanica

DINNER BUFFET

ブッフェ料金　Price

大人　Adult	6,300 yen
小学生（7歳～12歳）Child	3, 150 yen
乳幼児（0歳～6歳）Under 6	無料 / FREE

・長野県産米使用 Rice products from Nagano.
・表記料金には消費税とサービス料が含まれています。
Prices include consumption tax and service charge.
・食物アレルギーをお持ちのお客様、ご遠慮なくお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact restaurant staff.
・ご宿泊のお客様はボタニカレストランにて、保護者の方がメイン料理1品以上（2,500円以上）を
ご注文頂いた場合12歳以下のお子様（2名様まで）は無料でブッフェをご利用いただけます。
Two children ages 12 and under can enjoy buffet free at botanica restaurant when accompanied by one adult staying guest and ordering one dish over 2,500 yen.
・ブッフェ付でご宿泊のお客様はプレミアムフルコースの場合 ＋5,700円で、ボタニカフルコースは
＋3,700円で、プティコースは＋1,200 円にてご変更いただけます。
Guests of the stay plan with buffet dinner have the option of changing to Full Course 6 by Fermented Food for an additional 5,700 yen, to Full Set Course for an additional 3,700 yen, to Petit Set Course for an additional 1,200 yen.

botanica

COURSE MENU

消費税・サービス料込みの価格をご案内しています
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

Prices include consumption tax and service charge.
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact restaurant staff.

料金　-Price-

- プレミアムフルコース　6品　12,000 yen
Premium Full Course 6

- ボタニカフルコース　6品　10,000 yen
Botanica Full Course 6

- ボタニカプティコース　5品　7,500 yen
Botanica Petit Course 5

ブッフェ付きのプランでご宿泊のお客様は＋5,700円でプレミアムコースに、＋3,700円でボタニカフルコースに、ボタニカプティコースは＋1,200円にてご変更いただけます。

Guests of the stay plan with buffet dinner have the option of changing to Full Course 6 by Premium Full Course 6 for an additional 5,700 yen, to Full Set Course for an additional 3,700 yen, to Petit Set Course for an additional 1,200 yen.

PREMIUM FULL COURSE

※写真はイメージです
ワインはコースに含まれておりません

アミューズ
Amuse

しめ鯖、みょうが、エシャロットと大根のラビオリ
リンゴの泡と金箔
Pickled Radish Ravioli with Vinager Cured Mackerel,
Japanese Ginger, Shallot and Apple Foam

アペタイザー
Appetizer

信州サーモン、生ハム、旬野菜の麹マリネ
生姜と醤油のリダクション
Cuerd Shinshu Salmon and Proscuitto Cigar
Marinated Seasonal Vegetable with Ginger and
Soy Sauce Reduction

スープ
Soup

八ヶ岳ヨーグルトとカツオだしの茶わん蒸し
Yatusgatake Yogrut and Bonito Broth in Chawanmushi

お魚料理
Fish

旬の鮮魚とマッシュルームのナージュ
Seasonal Fish with Mushrooms Nage

お肉料理
Meat

信州アルプス牛フィレ肉のソテー
黒ニンニクとバルサミコの赤ワインソース
ビアバターベジタブル
Saute'ed Shinshu Alps Beef Fillet Black Garlic and
Balsamic Red Wine Sauce Beer Batter Vegetables

デザート
Dessert

季節のデザート
Seasonal Dessert

プレミアム フルコース

ワインで長野県を旅する

ソムリエが提案する長野ワインペアリング

Pairings Recommendation by Sommelier

WINE

アペタイザー
Appetizer

信州サーモン、生ハム、旬野菜の麹マリネ
生姜と醤油のリダクション
Cuerd Shinshu Salmon and Proscuitto Cigar
Marinated Seasonal Vegetable with Ginger
and Soy Sauce Reduction

×

［須坂市］ 1,800 yen
楠ワイナリー　デラウェア・オレンジ
Shinsyu Suzaka Kusunoki Winery, Nagano
爽やかさとともにほど良い渋み、オレンジピールのような香り

OR

［池田町］ 2,100 yen
ドメーヌヒロキ　ソーヴィニヨンブラン
DOMAINE HIROKI Sauvignon Blanc, Nagano
若々しい香り. バランスよく優しい果実味と深い余韻

お魚料理
Fish

旬の鮮魚とマッシュルームのナージュ
Seasonal Fish with Mushrooms Nage

×

［高山村］ 1,900 yen
信州たかやまワイナリー　シャルドネ
Shinsyu Takayama Chardonnay, Nagano
爽やかな酸とともに凝縮感のある味わい

お肉料理
Meat

信州アルプス牛フィレ肉のソテー
黒ニンニクとバルサミコの赤ワインソース
ビアバターベジタブル
Saute'ed Shinshu Alps Beef Fillet Black Garlic and
Balsamic Red Wine Sauce Beer Batter Vegetables

×

［高山村］ 2,100 yen
信州たかやまワイナリー メルロー＆カベルネ
Shinsyu Takayama Merlot & Cabernet
凝縮した果実感とスパイス感のある香り

BOTANICA COURSE

※写真はイメージです
ワインはコースに含まれておりません

ボタニカ フルコース プティコース

６品のボタニカフルコースはお魚料理とお肉料理をそれぞれ１品ずつ、５品のボタニカプティコース はお魚料理またはお肉料理から１品お選びください。
The 6-course Botanica Full Course includes both one fish and one meat dish. The 5-course Botanica Petit Course includes a choice of fish or meat. Please choose one dish from either fish or meat.

アミューズ Amuse
生ハムとオリーブ・チェリートマトのピンチョス
Pinchos with Prosciutto, Olives and Cherry Tomatoes

アペタイザー Appetizer
信州サーモンのマリネ トマトのジュレとハーブサラダ
Marinated Shinshu Salmon with Tomato Jelly and Herb Salad

スープ Soup
トウモロコシの冷製ポタージュ
Cold Cream of Corn Soup

お魚料理 Fish
本日の白身魚
White Fish of the Day
ハーフオマールテールのポワレ
Half-Lobster Tail　+1,500 yen

お魚料理は夏野菜のグリル添え
スイートチリと柑橘の
ヴィネグレットソースで
ご提供します。
All served with Sweet Chili & Citrus Vinaigrette and Grilled Summer Vegetables.

お肉料理 Meat
信州吟醸豚ロース 100g
Shinshu Ginjo Pork Loin 100g
安曇野地鶏　胸・腿肉 100g
Local Chicken Breast and Thighs 100g
アルプス牛いちぼ肉 70g
Alps Beef Rump 70g
アルプス牛フィレ肉 50g
Alps Beef Fillet 50g　+2,000 yen

お肉料理はすべて炭火焼
スパイシー赤ワインソースで
ご提供いたします。
All served Charcoal Grilled with Spicy Red Wine Sauce.

追加オプション フォアグラ　25g　+1,700 yen
Additional　Foie Gras 25g　+1,700 yen

デザート Dessert
赤紫蘇グラニテと北アルプス産ブルーベリーのグラスデザート
Red Shiso Granité and Northern Alps blueberry Dessert by the Glass

A LA CARTE

Appetizers and Salad

Vegetarian

ハモンセラーノ 1,500 yen
バルサミコソース
PJamon Serrano with Balsamic Sauce

信州サーモンのマリネ トマトのジュレとハーブサラダ 1,700 yen
Marinated Shinshu Salmon with Tomato Jelly and Herb Salad

シャルキュトリー 2,800 yen
生ハム、ガランティーヌ
チキンハムなどの盛り合わせ
Charcuterie - Assorted Prosciutto, Galantine and Cured Chicken

季節のガーデンサラダ 1,200 yen
レモンドレッシング
Seasonal Garden Salad with Lemon Dressing

トマトサラダ 1,200 yen
バルサミコドレッシング
Tomato Salad with Balsamic Dressing

シーザーサラダ 1,500 yen
Caesar Salad

各種サラダにお好みでトッピングをご追加いただけます
Additional Option & Price for Salad

信州福味鶏胸肉 50g ＋ 500 yen
ボイル海老 8尾 ＋ 800 yen

with Local Chicken Breast 50g ＋ 500 yen
with Boiled Prawn 8 piece ＋ 800 yen

スチームベジタブル 1,600 yen
バジルソース
Steamed Vegetables with Basil Sauce

A LA CARTE

Soup

トウモロコシの冷製ポタージュ
Cold Cream of Corn Soup

Full Size（150cc） 1,200 yen
Half Size（90cc） 700 yen

ミネストローネ
Minestrone

Full Size（150cc） 1,200 yen
Half Size（90cc） 700 yen

オニオングラタンスープ
French Onion Soup
20分ほどお時間を頂戴します。

Full Size（170 cc） 1,500 yen

※写真はイメージです

Fish

お魚料理はすべて下記の付け合わせとソースでご提供いたします。
夏野菜グリル添え ～スイートチリと柑橘のヴィネグレット～
All served with Grilled Summer Vegetables and Sweet Chili & Citrus Vinaigrette.

- **信州サーモン 70g** 3,000 yen
  Shinshu Salmon
- **本日の白身魚** 3,000 yen
  White Fish of the Day
- **オマール海老テール 半身** 4,500 yen
  Homard Lobster Tail (Half)

シーフードプレート
2～3名様分 8,500 yen
Assorted Seafood Plate(Serve with All Seafood on One) For 2 to 3 persons

ご提供までに30分～40分ほどお時間をいただく場合がございます
Pleease note that this main dish takes 30 to 40 minutes to serve possibility.

Meat

お肉料理はすべて炭火焼、スパイシー赤ワインソースでご提供いたします。
All served with Spicy Red Wine Sauce.

安曇野地鶏　胸・腿肉の炭火焼 100g　3,800 yen
Charcoal Grilled Local Chicken Breast and Thighs 100g

信州吟醸豚ロースの炭火焼 100g　3,800 yen
Charcoal Grilled Shinshu Ginjo Pork Loin 100g

信州アルプス牛いちぼ肉の炭火焼 70g　4,000 yen
Charcoal Grilled Alps Beef Rump 70g

信州アルプス牛フィレ肉の炭火焼 50g　6,000 yen
Charcoal GrilledAlps Beef Fillet 50g

信州アルプス牛の炭火焼　食べ比べ　7,500 yen
Serve with Shinshu Alps Beef Tender Loin and Rump

信州産ミートプレート炭火焼
Serve with All Meet on One
For 2 to 3 persons
2～3名様分
12,000 yen

ご提供までに30分～40分ほどお時間をいただく場合がございます
Pleease note that this main dish takes 30 to 40 minutes to serve possibility.

長野県産鹿ロースの炭火焼　70ｇ　5,000 yen
Charcoal Grilled Nagano Local Venison Loin 70g

追加オプション　フォアグラ 25g
Additional Item　Foie Gras 25g　**＋1,700 yen**

ご提供までに30分～40分ほどお時間をいただく場合がございます
Pleease note that this main dish takes 30 to 40 minutes to serve possibility.

ブレッド　400 yen
2 Pieces of Bread

ライス　400 yen
Rice

※写真はイメージです

A LA CARTE

Dessert

季節のベリーニ Seasonal Bellini	1,500 yen
パンケーキ　大町産ブルーベリー添え Pancake with Local Blue Berry	1,500 yen
ベルギーワッフル チョコレートソース Belgian Waffles with Chocolate Sauce	1,800 yen
季節のタルトとバニラアイス Seasonal Tart with Vanilla Ice Cream	1,800 yen
フルーツ盛り合わせ Assorted Fruits	2,000 yen
バニラアイスクリーム ２スクープ Vanilla Ice Cream 2 scoops	900 yen

※写真はイメージです

OBENTO

Japanese Bento Box

Premium -Matsu-
和食弁当　松　7,000 yen

Main　Sirloin Steak with Garlic Soy Sauce 100g
牛サーロインステーキ（100ｇ）
美味ダレ野沢菜漬け
Shinshu Salmon with Shinshu Sweet Miso 70g
信州サーモンの甘みそ（70ｇ）
Flan　"Chawanmushi" Egg Custard
茶わん蒸し

Special -Take-
和食弁当　竹　5,500 yen

Main　Roasted Local Pork Leg with Shinshu Sweet Miso 100g
信州吟醸豚もも肉のロースト（100ｇ）
甘みそ、野沢菜漬け
Flan　"Chawanmushi" Egg Custard
茶わん蒸し

Standard -Ume-
和食弁当　梅　4,500 yen

Main　Shinshu Salmon with Shinshu Sweet Miso 70g
信州サーモンの甘みそ（70g）、野沢菜漬け

All bento includes the menu below in common.
３種類全てのお弁当に共通して、下記のメニューをご提供します

Prawn Tempura and Vegetables Tempura, Assorted Japanese Items, Flavoured Rice, Miso Soup, Cold Soba Noodle, Desserts from Buffet Table

海老の天ぷらと野菜のかき揚げ、和食材4種、混ぜご飯、味噌汁、冷そば、デザート

※デザートはブッフェコーナーより1回お取りいただけます

Premium -Matsu-

※写真はイメージです