



botanica

ディナー営業時間

Weekday Dinner: 5:30PM ~ 09:00PM (L.O 8:30PM)

Weekend Dinner: 5:00PM ~ 09:00PM (L.O 8:30PM)

12歳以下のお子様は無料！**

NAGANO DINNER BUFFET

＜buffet料金 -Price-＞

大人 Adult	6,050 yen
小学生（7歳～12歳） Child	3,025 yen
乳幼児 Under 6 y	FREE



オープンキッチンでは
注文いただいてから焼き上げる
手ごねハンバーグをご用意！
※混雑時は20分ほどお時間をいただきます



ドリンクメニューは
別途ご用意しています！
お気軽にお声がけください

- ・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品以上をご注文頂いた場合12歳以下ご宿泊のお子様は無料でbuffetをご利用いただけます。

Kids ages 12 and under can enjoy buffet free at botanica restaurant when accompanied by an ordering adult staying guest.

※写真はイメージです

ステーキやハンバーガーなどのアラカルトメニューは11pよりご覧ください

Please refer to the a la carte menu for steaks, burgers, vegetarian, etc. from 11p.

<料金 -Price- >

プレミアムフルコース 6品

Fermented Premium
Full Course 6 10,890 yen

ボタニカフルコース 6品

Full Course 6 9,680 yen

ボタニカプティコース 5品

Petit Course 5 7,260 yen

メインはお魚料理・お肉料理から1品

※写真はイメージです Choice of one fish or meat

長野県ワインやビール、日本酒などの
ドリンクメニューは別途ご用意しています
スタッフまでお気軽にお声がけください



botanica COURSE DINNER

buffetから追加料金でご変更いただけます



Fermented Premium
Full Course 6

buffet付でご宿泊のお客様は発酵食品コースの場合 +4,840円で、ボタニカフルコースは+3,630円で、プティコースは+1,210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 4,840 yen, to Full Set Course for an additional 3,630 yen, to Petit Set Course for an additional 1,210 yen.



botanica COURSE DINNER

アミューズ

Amuse

栗林豆腐店の豆腐と八ヶ岳ヨーグルトのムース
生ハム バルサミコ酢
Local Silky Tofu and Yatsugatake Yogurt
Mousse with Prosciutto and Balsamic

アントレ

Entrée

パルメザンチーズのブリュレ
福味鶏胸肉と信州味噌クリーム
Parmesan Brulee with Fukumidori
Chicken Breast and Miso Cream

パン

Bread

ピサラディエール Pissaladiera

スープ

Soup

本日の野菜スープ
Today's Vegetable Soup

お魚料理

Fish

赤ワインでマリネした信州サーモンのソテー
Sauteed Marinated Shinshu Salmon

お肉料理

Meat

信州アルプス牛フィレ肉
野沢菜漬け色々、かんずり、山葵漬け
Shinshu Alps Beef Fillet with Pickled
Nozawana, Kanzuri and Wasabizuke

デザート

Dessert

北アルプス産ブルーベリーと桃、赤紫蘇のベリーニ
Blueberry, Peach and Red Perilla Bellini

コーヒーまたは紅茶付き Coffee or Tea

Fermented Premium Full Course 6

発酵食品 プレミアム フルコース

長野県の伝統食、発酵食品。

このフルコースでは13種類以上の発酵食品を使用し、長野の食文化を存分にご堪能いただけます。腸内環境を整え、免疫力を高める発酵食品を長野スタイルでお楽しみください。

〈使用する発酵食品〉パルメザンチーズ、信州味噌、ヨーグルト、麴、赤ワイン、ナンプラー、昆布、鰹節、かんずり、山葵漬け、野沢菜漬け、塩こうじ、甘酒、イースト

Fermented foods are very traditional in Nagano Prefecture. In this full course, more than 13 kinds of fermented foods are used to fully enjoy Nagano's culinary culture.

<Fermented foods> Parmesan Cheese, Red Wine Vinegar, Shinshu Miso, Yogurt, Koji, Red Wine, Fish Sauce, Kombu, Dried Bonito Flakes, Kanzuri, Pickled Wasabi, Pickled Nozawana, Shiokoji, Amazake, Yeast



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

下記のワインはコース料理の料金に含まれておりません。予めご了承ください。

アントレ

Entrée

パルメザンチーズのブリュレ
福味鶏胸肉と信州味噌クリーム
Parmesan Brulee with Fukumidori
Chicken Breast and Miso Cream



【高山村】 1,815 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

お魚料理

Fish

赤ワインでマリネした
信州サーモンのソテー
Sauteed Marinated Shishu
Salmon



【池田町】 1,936 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
OR

【須坂市】 1,815 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

お肉料理

Meat

信州アルプス牛フィレ肉
野沢菜漬け、かんずり、山葵漬け
Shinshu Alps Beef Fillet with Pickled
Nozawana, Kanzuri and Wasabizuke



【高山村】 1,936 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 DINNER

本日のアミューズ

Amuse of the Day

本日アントレ

Entrée of the Day

スープ or フラン

Soup or Flan

お好きな料理を
一品お選びください
Please choose one dish

オニオングラタンスープ

French Onion Soup

ミネストローネ

Minestrone

本日のスープ

Soup of the Day

夏野菜のフラン

Egg Custard
with Summer Vegetables

お魚料理

お好きな料理を
一品お選びください
Please choose one dish

Fish

信州サーモン (70g)

Shinshu Salmon (70g)

本日の白身魚

Fish of the Day

オマール海老テール (半身)

Half Homard Lobster Tail

ソースをお選びください

Please chose your favorite sauce from bellow

1 白ワインソース White Wine Sauce

2 干し椎茸と焦がしバターソース

Beurre Noisette with Dried Shiitake Mushroom

3 本日のソース Chef's Select

ボタニカフルコース 6品は、各お料理を 1品ずつ。
ボタニカプチコース 5品はお魚料理あるいは
お肉料理から 1品お選びください。

Choice of one fish or meat for the petit course 5.

ボタニカ フルコース プチコース

お肉料理

Meat

安曇野地鶏 腿 胸 120g

Azumino Jidori Chicken Breast and Thigh 120g

信州吟醸豚ロース 100g

Shinshu Ginjyo Pork Loin 100g

信州アルプス牛イチボ 80g

Shinshu Alps Beef Lamp 80g

信州アルプス牛フィレ 50g

Shinshu Alps Beef Fillet 50g

〈追加オプション〉フォアグラ 25g **1,694 yen**

Foie Gras 25g

お好きな料理を
一品お選びください
Please choose one dish

ソースをお選びください

Please chose your favorite sauce from bellow

1 軽めの赤ワインソース Lightly Red Wine Sauce

2 生姜バルサミコソース

Ginger with Balsamic Sauce

3 北アルプスのはちみつを使ったマスタードソース

Local Honey Mustard Sauce

4 おろしポン酢 Ponzu with Grated Radish

5 本日のソース Chef's Selected

デザート

北アルプス産ブルーベリーと桃、赤紫蘇のベリーニ

Blueberry, Peach and Red Perilla Bellini

パン、コーヒー付き

botanica COURSE DINNER

パン・コーヒー付き

AMUSE

—

本日のアミューズ
Amuse of the Day

1品

ENTRÉE

—

本日のアントレ
Entrée of the Day

1品



※写真はイメージです

botanica COURSE DINNER

SOUP or FLAN

—

下記の中から好きな物を
一品お選びください
Please choose one dish
from bellow

オニオングラタンスープ

French Onion Soup

ミネストローネ

Minestrone

本日のスープ

Soup of the Day

夏野菜のフラン

Egg Custard
with Summer Vegetables

FISH

—

下記の中から好きな物を
一品お選びください
Please choose one dish
from bellow

信州サーモン (70g)

Shinshu Salmon (70g)

本日の白身魚

Fish of the Day

オマール海老テール (半身)

Half Homard Lobster Tail

ソースをお選びください

Please chose your favorite sauce from bellow

1 白ワインソース White Wine Sauce

2 干し椎茸と焦がしバターソース

Beurre Noisette with Dried Shiitake Mushroom

3 本日のソース Chef's Select

ダブルポーションは追加料金、各1,573円で承ります。

Double portion is available for an additional charge of 1,573 yen each.



※写真はイメージです

botanica COURSE DINNER

ダブルポーション追加料金
は下線料金をご覧ください

MEAT

—
お好きな物を一品お選びください
Please choose one dish from
bellow

安曇野地鶏 腿 胸 120g

Azumino Jidori Chicken Breast
and Thigh 120g Double + 1,573 yen

信州吟醸豚ロース 100g

Shinshu Ginjyo Pork Loin 100g Double + 1,573 yen

信州アルプス牛イチボ 80g

Shinshu Alps Beef Lamp 80g Double + 1,815 yen

信州アルプス牛フィレ 50g

Shinshu Alps Beef Fillet 50g Double + 2,178 yen

〈追加オプション〉フォアグラ 25g 1,694 yen

Foie Gras 25g

ソースをお選びください

Please chose your favorite sauce from bellow

1 軽めの赤ワインソース Lightly Red Wine Sauce

2 生姜バルサミコソース

Ginger with Balsamic Sauce

3 北アルプスのはちみつを使ったマスタードソース

Local Honey Mustard Sauce

4 おろしポン酢 Ponzu with Grated Radish

5 本日のソース Chef's Selected

DESSERT

—
北アルプス産ブルーベリーと
桃、赤紫蘇のベリーニ
Blueberry, Peach and
Red Perilla Bellini



NAGANO WINE

	Glass	Bottle
<u>【高山村】 信州たかやまワイナリー SHINSHU TAKAYAMA WINERY</u>		
シャルドネ Chardonnay	1,694 yen	8,470 yen
メルロ&カベルネ Merlot & Cabernet	1,815 yen	9,075 yen
<u>【塩尻市】 サンサンワイナリー SUN SUN WINERY</u>		
シャトーサンサンシャルドネ Chateau Sun Sun Chardonnay		10,890 yen
シャトーサンサンメルロ Chateau Sun Sun Merlot		10,890 yen
<u>【大町市】 ノーザンアルプスヴィンヤード NORTHERN ALPS VINEYARDS</u>		
シャルドネオーク プレミアム Chardonnay Oak Premium		10,890 yen
<u>【池田町】 ドメーヌヒロキ DOMAINE HIROKI</u>		
ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc	1,936 yen	9,680 yen
ラ・ヌーヴェルリュンヌ La Nouvelle Lune		10,890 yen

長野県は日本ワインコンクール2022金賞受賞数全国1位に輝きました。他にも豊富なドリンクメニューをご用意しています。

APPETIZERS

ファラフェル ひよこ豆のコロッケ 1,331 yen
Falafel

生ハム バルサミコソース 1,573 yen
Prosciutto with Balsamic Sauce

信州福味鶏胸肉 1,573 yen
夏野菜のサラダ仕立て タジキソース
Shinshu Fukumi Chicken Breast and Summer Vegetables
with Tzatziki

夏野菜のアスピック 1,331 yen
Aspic of Summer Vegetables

信州サーモンマリネ 1,573 yen
夏野菜のサラダ仕立て タジキソース
Marinated Shinshu Salmon and Summer Vegetables
with Tzatziki

北海道産ホタテ貝柱のカルパッチョ 1,815 yen
キャビア添え
Scallops Carpaccio with Cavia

シャルキュトリー 1,573 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

A LA CARTE

MENU

SNACK

フライドポテト 847 yen
French Frits

カマンベールとクラッカー 847 yen
Camembert and Cracker

フライドチキン 968 yen
プレーン 5個
Fried Chicken Plan 5 piece

フライドチキン 968 yen
ガーリック 5個
Fried Chicken Garlic 5 piece

ソーセージとマスタード 968 yen
Sausage with Mustard

ガーリックブレッド 847 yen
Garlic Bread

ブルスケッタ 847 yen
Bruschetta

おやきと野沢菜漬け 726 yen
Oyaki and Pickled Nozawana

フムスとグリルドブレッド 968 yen
Hummus with Grilled Bread

MAKE A
Reservation

ご予約 0261-22-1530
(9:00AM - 8:30PM)
botanica@ihg.com



※写真はイメージです

WE ARE
Open

Every night

weekday 5:30 pm - 09:00 pm L.O. 8:30

weekend 5:00 pm - 09:00 pm L.O. 8:30

botanica

A LA CARTE

MENU

MAKE A
Reservation

ご予約 0261-22-1530
(9:00AM - 8:30PM)
botanica@ihg.com



More about botanica

SALAD

季節のガーデンサラダ 1,210 yen

レモンドレッシング

Seasonal Garden Salad with Lemon Dressing

トマトサラダ 1,210 yen

バルサミコドレッシング

Tomato Salad with Balsamic Dressing

シーザーサラダ 1,573 yen

Caesar Salad

トッピング

信州福味鶏胸肉 50g + 605 yen

ボイル海老 8尾 + 605 yen

with Local Chicken Breast 50g

with Boiled Prawn 8 piece

Soup or Fran

Full Size

Half Size

本日のスープ 1,210 yen 726 yen

Soup of the Day

ミネストローネ 1,210 yen 726 yen

Minestrone

夏野菜のフラン Full Size 1,210 yen

Egg Custard with Summer Vegetables

オニオングラタンスープ Full Size 1,331 yen

French Onion Soup

20分ほどお時間を頂戴します。



VEGETARIAN

ファラフェル ひよこ豆のコロッケ 1,331 yen

Falafel

スチームベジタブル 1,452 yen

バジルソース

Steamed Vegetables with Basil Sauce

栗林豆腐店の豆腐のスチーム 1,815 yen

おろしポン酢

Steamed Tofu with Ponzu Dressing

ファラフェルバーガー 1,936 yen

Falafel Burger

野菜たっぷりパスタ 1,936 yen

トマトソースor和風

Spaghetti with Vegetables Tomato Sauce or Japanese Sauce



※写真はイメージです

WE ARE
Open

Every night

weekday 5:30 pm - 09:00 pm L.O. 8:30

weekend 5:00 pm - 09:00 pm L.O. 8:30

botanica

A LA CARTE

MENU

FISH

信州サーモン 70g

Shinshu Salmon

本日の白身魚

Fish of the Day

オマール海老テール 半身

Homard Lobster Tail (Half)

北海道産ホタテ貝柱のソテー

(3個)

Sauteed Hokkaido Scallop (3 piece)

1個追加

Extra (1 piece)

シーフードプレート

Assorted Seafood Plate(Serve with All Seafood on One)

下記のソースよりお好みの物をお選びください

Please choose one items from below:

1. 白ワインソース

White Wine Sauce

2. 干し椎茸と焦がし バターのソース

Burre Noisette with Shiitake Mushroom

3. 本日のソース

Chef Selected Sauce

※写真はイメージです

ブレッド 363 yen

2 Pieces of Bread

ライス 363 yen

Rice

MEAT

安曇野地鶏 腿 胸 120g

Azumino Jidori Chicken

Single 4,961 yen

Double 6,534 yen

信州吟醸豚ロース 100g

Shinshu Ginjo Pork Loin 100g

Single 3,751 yen

Double 5,324 yen

信州アルプス牛イチボ 80g

Shinshu Alps Beef Lamp 80g

Single

5,203 yen

Double

7,018 yen

信州アルプス牛フィレ 50g

Shinshu Alps Beef Fillet 50g

Single

5,808 yen

Double

7,989 yen

信州アルプス牛の食べ比べ

Serve with Shinshu Alps Beef Tender Loin and Rump

7,502 yen

信州産ミートプレート

Serve with All Meat on One

12,100 yen

【追加オプション】フォアグラ 25g

Foie Gras 25g

1,694 yen

ソースをお選びください

Please chose your favorite sauce from bellow

1 軽めの赤ワインソース Lightly Red Wine Sauce

2 生姜バルサミコソース

Ginger with Balsamic Sauce

3 北アルプスのはちみつを使ったマスタードソース

Local Honey Mustard Sauce

4 おろしポン酢 Ponzu with Grated Radish

5 本日のソース Chef's Selected

WE ARE **Open** Every night
weekday 5:30 pm - 09:00 pm L.O. 8:30
weekend 5:00 pm - 09:00 pm L.O. 8:30

botanica

A LA CARTE

MENU

MAKE A
Reservation

ご予約 0261-22-1530
(9:00AM - 8:30PM)
botanica@ihg.com



More about botanica

LIGHT DINNER

ビーフ & ポークバーガー 2,420 yen

Beef & Pork Patty Burger

ご当地！山賊焼きバーガー 1,936 yen

Shinshu Style Fried Chicken Burger

ファラフェルバーガー 1,936 yen

Falafel Burger

フィッシュ&チップス 1,936 yen

Fish & Chips

クラブハウスサンドイッチ 1,936 yen

Clubhouse Sandwich

ミックスピザ 1,694 yen

Mixed Pizza

マルゲリータ 1,694 yen

Margherita

信州名物鶏の山賊焼き サラダ 1,936 yen

タルタルソース

Shinshu Style Fried Chicken with Tartar Sauce

グリルハンバーグステーキ 2,420 yen

フライドポテトと温野菜

Grilled Beef & Pork Patty Steak

おろしポン酢 又はデミグラスソース
Ponzu Sauce or Demi-Glace Sauce

SPECIAL MEAT

信州アルプス牛ランプ肉のローストビーフ 100g

Roasted Shinshu Alpus Beef Rump

Single **4,961 yen**

Double **6,605 yen**

DESSERT

北アルプス産ブルーベリーと桃、赤紫蘇のベリーニ 1,452 yen

Blueberry, Peach and Red Perilla Bellini

パンケーキ 1,452 yen

大町産ブルーベリー添え

Pancake with Local Blue Berry

ベルギーワッフル チョコレートソース

Belgian Waffles with Chocolate Sauce 1,452 yen

季節のタルトとバニラアイス 1,452 yen

Seasonal Tart with Vanilla Ice Cream

フルーツとアイスの盛り合わせ 1,452 yen

Assorted Fruits with Ice Cream

フルーツ盛り合わせ 968 yen

Assorted Fruits

バニラアイスクリーム 2 スcoop 968 yen

Vanilla Ice Cream 2 scoops



※写真はイメージです

BOTANICA
RESTAURANT

Special

A LA CARTE



Japanese Bento Box

Premium 松 -Matsu-

和食弁当 松

5,445 yen

※buffetコーナーよりデザートをお取りいただけます

What is the Matsu, Take and Ume

Pine, bamboo, and Japanese apricot are considered symbols of good fortune and longevity.

Pine is called Matsu (松) in Japanese, bamboo is called Take, (竹) and plum (梅) is called Ume, collectively called Shotikubai (松竹梅).

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

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、
冷蕎麦、デザート
(buffetからお取りください)

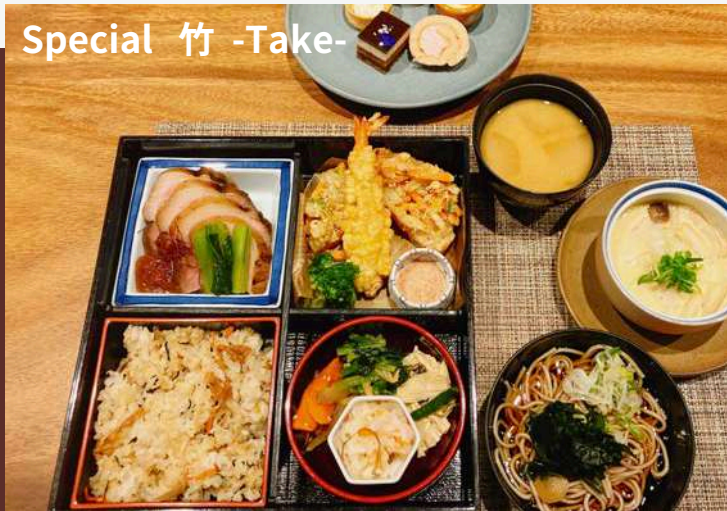


BOTANICA
RESTAURANT

Special

A LA CARTE

Special 竹 -Take-



Standard, Special, and Premium
includes the menu below in common.

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、
冷蕎麦、デザート
(buffetからお取りください)

Japanese Bento Box

Special 竹 -Take-

和食弁当 竹

4,598 yen

※buffetコーナーよりデザートを1回お取りいただけます

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

Standard 梅 -Ume-

和食弁当 梅

3,630 yen

※buffetコーナーよりデザートを1回お取りいただけます

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

Information



Breakfast : 06:30 AM-10:30 AM (L.O. 10:00AM)

Lunch : 11:30AM - 02:30PM (L.O. 2:00PM)

Dinner: 5:30PM ~ 9:00PM (L.O 8:30PM) Weekday

5:00PM ~ 9:00PM (L.O 8:30PM) Weekend

年中無休で営業しております ※休館日を除く

Lunch一例



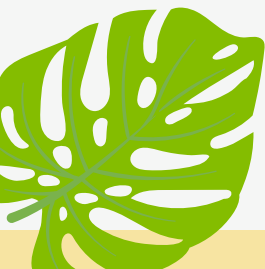
生ハムとロケットのパスタ
※サラダをセットで追加した場合



ビーフステーキ、オニオンリングとジャンバラヤピラフ
※サラダ、スープをセットで追加した場合

KIDS EAT FREE

キッズイートフリーはメイン料理をご注文いただいた大人と同室の12歳以下のお子様のお食事（朝食、ディナー）が無料となるホリデイ・インのプログラムです。The Kids Eat Free offer is limited to up to two children per parent, per meal for registered stay guests and breakfast & dinner time only.



Kids stay & eat
FREE



botanica