
botanica
ディナー営業時間
5:00PM ~ 09:00PM (L.O 8:30PM)



※写真はイメージです

Nagano Dinner Buffet

オープンキッチンで注文いただいてから焼き上げるハンバーグをご用意！
※混雑時は20～30分ほどお時間をいただきます

＜ブッフェ料金　-Price-＞

大人　Adult	6,800 yen
小学生（7歳～12歳）Child	3,150 yen
乳幼児（0歳～6歳）Under 6 y	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品以上をご注文頂いた場合12歳以下ご宿泊のお子様は無料でブッフェ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.

・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 DINNER



Botanica Full Course 6

コース料理のご案内

料金　-Price-

- プレミアムフルコース ６品　12,500 yen
  Fermented Premium Full Course 6
- ボタニカフルコース ６品　10,500 yen
  Botanica Full Course 6
- ボタニカプティコース ５品　8,000 yen
  Botanica Petit Course 5

ブッフェ付きのステイゲストは ＋5,700円でプレミアムコースに、＋3,700円でボタニカコースに、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

Fermented Premium Full Course 6

13種類の発酵食品使用 プレミアムフルコース

アミューズ
Amuse

しめ鯖、茗荷、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
銀杏、穴子、茸、福味鶏
Yatusgatake Yogrut and Bonito Broth in Chawanmushi

お魚料理
Fish

旬の鮮魚と発酵マッシュルームのナージュ
Seasonal Fish with Fermented 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

北アルプス産イチゴとタルトショコラ ～スパイシーチョコレートソース～
Local Strawberry with tarte chocolate ～Spaicy Chocolate Sauce～

パン、コーヒーまたは紅茶付き Bread, Coffee or Tea

使用している発酵食品

しめ鯖 / 塩麹 / 生ハム / サワークリーム
八ヶ岳ヨーグルト / 発酵マッシュルーム
ビール / 黒ニンニク / 赤ワイン / バルサミコ酢
発酵バター / イースト / コーヒー豆



※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。

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

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

【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

OR

【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

お魚料理
Fish

旬の鮮魚と発酵マッシュルームのナージュ
Seasonal Fish
with Fermented 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

お好みのお料理を一品ずつお選びください
Please choose one dish

botanica Course

ボタニカフルコース６品は、各お料理を１品ずつ。
ボタニカプティコース 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 プティコース

アミューズ Amuse
本日のアミューズ　Today’s Amuse

アペタイザー Appetizer
本日のアペタイザー　Today’s Appetizer

スープ Soup or Flan
ミネストローネ　Minestrone
本日のスープ　Today’s Soup
冬野菜のフラン　Winter Vegetables Flan
オニオングラタンスープ* Onion Gratin Soup*
*追加料金 Additional Price 300 yen

お魚料理 Fish
低温調理した蕪のロティ 白ワインソース with Turnips and White Wine Sauce
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*
*追加料金 Additional Price 1,500 yen

お肉料理 Meat
季節の温野菜 with Seasonal Vegetables
安曇野地鶏　腿　胸　100g 北アルプス産ハニーマスタードソース with Honey Mustard Sauce
Local Chicken Breast and Thigh 100g
信州吟醸豚ロース 100g 北アルプス産ハニーマスタードソース with Honey Mustard Sauce
Shinshu Ginjyo Pork Loin 100g
信州アルプス牛イチボ　70g 軽めの赤ワインソース with Red Wine Sauce
Shinshu Alps Beef Rump　70g
信州アルプス牛ランプのローストビーフ 70g
Roasted Shinshu Alps Beef Rump 軽めの赤ワインソース with Red Wine Sauce

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

デザート Dessert
北アルプス産イチゴとタルトショコラ ～スパイシーチョコレートソース～
Local Strawberry with tarte chocolate　～Spaicy Chocolate Sauce～

パン、コーヒーまたは紅茶付き　Bread, Coffee or Tea

お肉料理　ーアップグレードオプションと追加料金
Meat　- Upgrade Option & Additional Price

信州アルプス牛フィレ　50g　（+2000 yen）季節の温野菜 軽めの赤ワインソース
Shinshu Alps Beef Fillet with Seasonal Vegetables　Red Wine Sauce

長野県産鹿ロース　70ｇ　（+1000 yen）季節の温野菜 軽めの赤ワインソース
Local Venison with Seasonal Vegetables　Red Wine Sauce

国産牛ほほ肉の煮込み　100ｇ（+1500 yen）
Braised Domestic Beef Cheak with Seasonal Vegetables



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

APPETIZERS

ファラフェル ひよこ豆のコロッケ — 1,200 yen
Falafel

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

信州福味鶏胸肉 — 1,200 yen
フレッシュサラダ添え
Shinshu Fukumi Chicken Breast with Salad

冬野菜のキッシュと冬トマトのソース — 1,200 yen
フレッシュサラダ添え
Winter Vegetables Quiche and Tomato Sauce with Salad

信州サーモンマリネ — 1,500 yen
フレッシュサラダ添え
Marinated Shinshu Salmon with 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

SNACK

フライドポテト — 700 yen
French Frits

カマンベールとクラッカー — 900 yen
Camembert and Cracker

フライドチキン プレーン 5個 — 900 yen
Fried Chicken Plan 5 piece

フライドチキン ガーリック 5個 — 900 yen
Fried Chicken Garlic 5 piece

ソーセージとマスタード — 900 yen
Sausage with Mustard

ガーリックブレッド — 900 yen
Garlic Bread

ブルスケッタ — 1,000 yen
Bruschetta

おやきと野沢菜漬け — 900 yen
Oyaki and Pickled Nozawana

フムスとグリルドブレッド — 900 yen
Hummus with Grilled Bread





※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 1,200 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

トッピング

信州福味鶏胸肉 50g ＋ 500 yen
ボイル海老 8尾 ＋ 700 yen
with Local Chicken Breast 50g
with Boiled Prawn 8 piece

SOUP or FLAN

	Full Size	Half Size
本日のスープ Soup of the Day	1,200 yen	750 yen
ミネストローネ Minestrone	1,200 yen	700 yen

冬野菜のフラン Full Size 1,200 yen
Winter Vegetables Flan

オニオングラタンスープ Full Size 1,500 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 1,200 yen
Falafel

スチームベジタブル バジルソース 1,400 yen
Steamed Vegetables with Basil Sauce

栗林豆腐店の豆腐のスチーム おろしポン酢 1,200 yen
Steamed Tofu with Ponzu Dressing

ファラフェルバーガー 2,300 yen
Falafel Burger

野菜たっぷりパスタ トマトソース or 和風 1,600 yen
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





※写真はイメージです

ブレッド **400 yen**
2 Pieces of Bread

ライス **400 yen**
Rice

FISH

信州サーモン 70g Shinshu Salmon **3,000 yen**
低温調理した蕪のロティ白ワインソース
with Turnips and White Wine Sauce

本日の白身魚 Fish of the Day **3,000 yen**
低温調理した蕪のロティ白ワインソース
with Turnips and White Wine Sauce

オマール海老テール 半身 **4,500 yen**
Homard Lobster Tail (Half)
低温調理した蕪のロティ白ワインソース
with Turnips and White Wine Sauce

シーフードプレート **8,500 yen**
Assorted Seafood Plate(Serve with All Seafood on One)
低温調理した蕪のロティ白ワインソース
with Turnips and White Wine Sauce

MEAT

安曇野地鶏　腿　胸 100g **3,800 yen**
季節の温野菜　北アルプス産ハニーマスタードソース
Azumino Jidori Chicken 100g with Seasonal
Vegetables Northan Alps Honey Mustard Sauce

信州吟醸豚ロース 100g **3,800 yen**
季節の温野菜　北アルプス産ハニーマスタードソース
Shinshu Ginjo Pork Loin 100g with Seasonal
Vegetables Northan Alps Honey Mustard Sauce

MEAT

信州アルプス牛イチボ 70g **4,000 yen**
季節の温野菜　軽めの赤ワインソース
Shinshu Alps Beef Lamp 70g
with Seasonal Vegetables Red Wine Sauce

信州アルプス牛フィレ 50g **6,000 yen**
季節の温野菜　軽めの赤ワインソース
Shinshu Alps Beef Tender Loin 50g
with Seasonal Vegetables Red Wine Sauce

信州アルプス牛の食べ比べ **7,500 yen**
季節の温野菜　軽めの赤ワインソース
Serve with Shinshu Alps Beef Tender Loin and
Rump with Seasonal Vegetables Red Wine Sauce

信州産ミートプレート **12,000 yen**
季節の温野菜　軽めの赤ワインソース
Serve with All Meet on One
with Seasonal Vegetables Red Wine Sauce Sauce

信州アルプス牛ほほ肉の煮込み **5,500 yen**
季節の温野菜
Braised Shinshu Alps Beef Cheak with Seasonal Vegetables

長野県産鹿ロース　70ｇ **5,000 yen**
季節の温野菜　軽めの赤ワインソース
Nagano Local Venison Loin
with Seasonal Vegetables Northan
Alps Honey Mustard Sauce

信州アルプス牛ランプ肉の
ローストビーフ 100g **4,000 yen**
季節の温野菜 軽めの赤ワインソース
Roasted Shinshu Alpus Beef Rump
with Seasonal Vegetables Red Wine Sauce

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

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 2,500 yen
Beef & Pork Patty Burger

ご当地！山賊焼きバーガー 2,300 yen
Shinshu Style Fried Chicken Burger

ファラフェルバーガー 2,300 yen
Falafel Burger

フィッシュ&チップス 2,000 yen
Fish & Chips

クラブハウスサンドイッチ 2,000 yen
Clubhouse Sandwich

ミックスピザ 1,500 yen
Mixed Pizza

マルゲリータ 1,600 yen
Margerita

信州名物鶏の山賊焼き サラダ タルタルソース 2,000 yen
Shinshu Style Fried Chicken and Salad with Tartar Sauce

グリルハンバーグステーキ フライドポテトと温野菜 2,400 yen
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

DESSERT

北アルプス産イチゴとタルトショコラ スパイシーなチョコレートソース 1,500 yen
Local Strawberry with tarte chocolate ～Spaicy Chocolate Sauce～



パンケーキ 大町産ブルーベリー添え 1,500 yen
Pancake with Local Blue Berry

ベルギーワッフル 1,500 yen
チョコレートソース
Belgian Waffles with Chocolate Sauce

季節のタルトとバニラアイス 1,500 yen
Seasonal Tart with Vanilla Ice Cream

フルーツとアイスの盛り合わせ 1,500 yen
Assorted Fruits with Ice Cream

フルーツ盛り合わせ 1,500 yen
Assorted Fruits

バニラアイスクリーム 2スクープ 900 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　　7,000 yen

※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

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 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

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

BOTANICA
RESTAURANT

Special

A LA CARTE



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、冷そば、デザート

Japanese Bento Box

Special 竹 -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 梅 -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

※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