



ディナー営業時間

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

botanica

A Choice of Main Dish  
選べるメインディッシュ



and

Cold, Hot and Dessert Buffet  
サラダ&スイーツbuffet



※写真はイメージです

## Cold, Hot and Dessert Buffet + 1 Main Dish

ご注文をいただいてからご用意する  
選べるメイン料理とサラダ&スイーツbuffet

### 〈セミbuffet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 y	無料 / FREE

※メインのご提供にはお時間をいただきます

- ・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歳以下ご宿泊のお子様（2名様まで）は無料でbuffet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.

- ・buffet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、プチコースは+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.

鶏肉料理 Chicken



豚肉料理 Pork



お魚料理 Fish



## Cold, Hot and Dessert Buffet + 1 Main Dish

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

鶏肉料理 福味鶏胸肉150g 美味ダレクリーム  
Fukumi Dori Chicken Breast (150g) with Creamy Garlic Soy Sauce

豚肉料理 信州吟醸豚ロース肉150g ハニーマスタード  
Shinshu Ginjyo Pork Loin (150g) with Honey Mustard Sauce

魚料理本日のお魚120g 白ワインソース  
Seared Fish of the day (120g) with White Wine Sauce

---

アップグレードオプションと追加料金  
Upgrade Option & Additional Price +1,500 yen

信州アルプスランプ肉のロースト100g 赤ワインソース  
Roasted Shinshu Alps Beef Rump (100g) with Red Wine Sauce



※写真はイメージです

# botanica COURSE DINNER

## コース料理のご案内

料金 -Price-

- プレミアムフルコース 6品 12,000 yen  
Fermented Premium Full Course 6
- ボタニカフルコース 6品 10,000 yen  
Botanica Full Course 6
- ボタニカプチーコース 5品 7,500 yen  
Botanica Petit Course 5



buffet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、プチーコースは+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

## 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、旬野菜の麴マリネ  
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

# 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



### 使用している発酵食品

しめ鯖 / 塩麴 / 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、旬野菜の麴マリネ  
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

### 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  
Local Chicken Breast and Thigh 100g with Honey Mustard Sauce  
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  
Shinshu Ginjyo Pork Loin 100g with Honey Mustard Sauce  
信州アルプス牛イチボ 70g 軽めの赤ワインソース  
Shinshu Alps Beef Rump 70g with Red Wine Sauce  
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 ~Spicy Chocolate Sauce~

パン、コーヒーまたは紅茶付き Bread, Coffee or Tea

## 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

アップグレードオプションと追加料金  
Upgrade Option & Additional Price

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

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

国産牛ほほ肉の煮込み 100g (+1500 yen)  
Braised Domestic Beef Cheek  
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 Plain 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
-----------------------	-----------	---------

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

	Full Size
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。	1,500 yen



### 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 1,400 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 1,200 yen  
おろしポン酢  
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 1,600 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 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

本日の自身魚 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

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

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

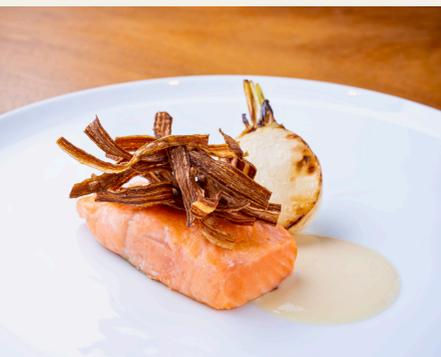
季節の温野菜 軽めの赤ワインソース  
Nagano Local Venison Loin  
with Seasonal Vegetables Northan Alps  
Honey Mustard Sauce

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 Alps 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



※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

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** 2,000 yen

サラダ タルタルソース

Shinshu Style Fried Chicken and Salad with Tartar Sauce

**グリルハンバーグステーキ** 2,400 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

### 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** 1,500 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** 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** 900 yen  
2スcoop

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buffet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buffetコーナーより1回お取りいただけます