



ディナー営業時間

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

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

botanica

DOMAINE HIROKI
私衛
Sauvignon Blanc
ソーヴィニヨン・ブラン
2022
日本ワイン
株式会社ヴィニョブル安曇野 製造

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 ~Spaic Chocolate Sauce~

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

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

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~

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

アディショナルオプション・追加料金
Additional Option & Price

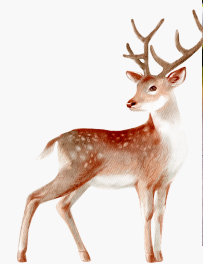
フォアグラ 25g Foie Gras 25g (+ 1700 yen)

アップグレードオプション・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 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

APPETIZERS

ブルスケッタ 1,000 yen

Bruschetta

ファラフェル 1,200 yen

Falafel ひよこ豆のコロッケ

ハモンセラノー 1,500 yen

バルサミコソース

PJamon Serrano with Balsamic Sauce

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



Vegetarian

A LA CARTE

MENU

MAKE A
Reservation

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



More about botanica

SOUP

	Full Size	Half Size
本日のスープ 1,200 yen 700 yen		
Soup of the Day		

ミネストローネ 1,200 yen 700 yen		
----------------------------------	--	--

Minestrone

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

French Onion Soup

20分ほどお時間を頂戴します。

別途スナックメニューもございます。

スタッフまでお気軽にお申し付けください。

We also have snack menu , please ask our service staff.



※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
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 + 700 yen

with Local Chicken Breast 50g + 500 yen
with Boiled Prawn 8 piece + 700 yen


スチームベジタブル  1,400 yen
バジルソース

Steamed Vegetables with Basil Sauce


 Vegetarian

※写真はイメージです


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 2~3名様分 8,500 yen

Assorted Seafood Plate(Serve with All Seafood on One) For 2 to 3 persons

低温調理した蕪のロティ白ワインソース
with Turnips and White Wine Sauce

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
Please note that this main dish takes 30 to 40 minutes to serve possibility.



ご提供時にお時間をいただく可能性がございます

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 2～3名様分
Serve with All Meat on One
with Seasonal Vegetables Red Wine Sauce
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
Please note that this main dish takes 30 to 40 minutes to serve possibility.

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

追加オプション Additional Item

フォアグラ 25g 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
Please 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

LIGHT DINNER

H.I.R. くらよんバーガー ポテト付 2,500 yen
Beef & Pork Patty Burger with French Fries

ご当地！山賊焼きバーガー ポテト付 2,300 yen
Shinshu Style Fried Chicken Burger with French Fries

ファラフェルバーガー ポテト付 2,300 yen
Falafel Burger with French Fries


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

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

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

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

A LA CARTE

MENU

 Vegetarian

DESSERT

北アルプス産イチゴとタルトショコラ 1,500 yen
スパイシーなチョコレートソース
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

フルーツ盛り合わせ 1,500 yen
Assorted Fruits

**バニラアイスクリーム
2スcoop** 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



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