



botanica

botanica Restaurant

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

T. +81(0)261-22-1530

Dinner Buffet

ディナーbuffet



P3

Prefix botanica Course

ボタニカコース



P4 - P11

A la carte

ア・ラ・カルト



P12 - P22

12歳以下のお子様は無料！**

NAGANO DINNER BUFFET

＜buffet料金 -Price-＞

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

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。
All prices are subject to 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

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	JPY1,452	JPY8,712
メルロ	Merlot	JPY1,573	JPY9,438
<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		JPY10,890
シャトーサンサンメルロ	Chateau Sun Sun Merlot		JPY10,890
<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			JPY10,890
<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		JPY1,936	JPY9,680
ラ・ヌーヴェルリュンヌ			
La Nouvelle Lune			JPY10,890

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。

<料金 -Price- >

ボタニカフルコース 6品

Full Course 6 JPY 9,680

ボタニカプティコース 5品

Petit Course 5 JPY 7,260

メインはお魚料理・お肉料理から1品
Choice of one fish or meat

botanica COURSE DINNER

buffetから追加料金でご変更いただけます



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



buffet付でご宿泊のお客様はフルコースの場合+JPY3,630で
プティコースは+JPY1,210でご変更いただけます。

Guests of the stay plan with buffet dinner have the option of changing to Full Set Course for
an additional JPY 3,630, to Petit Set Course for an additional JPY 1,210.

※写真はイメージです

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
お魚料理かお肉料理から1品お選びください。

アミューズ

AMUSE

本日のアミューズ
Amuse of the Day

スターター

STARTER

本日のスターター
Starter of the Day

フラン&スープ

FLAN OR SOUP

- 1 冬野菜のフラン
- 2 オニオングラタンスープ
- 3 ミネストローネ
- 4 本日のスープ

- 1 Winter Vegetables Flan
- 2 Onion Gratin Soup
- 3 Minestrone
- 4 Soup of the Day

デザート

DESSERT

松川村産イチゴのベリーニ～ほんのりスパイシーなチョコソース～
Strawberry Bellini with Chili Chocolate Sauce

Choice of one fish or meat for the petit course.

お魚料理

FISH

- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1 信州サーモン (70g) | 1 Shinshu Salmon |
| 2 本日の白身魚 | 2 Fish of the Day |
| 3 オマール海老テール (半身) | 3 Homard Lobstar Half Tail |

下記の4つよりソースをお選びください Please Choose one 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
Beurre Noisette with Dried Shitake Mushroom
- 3 本日のソース Today's Special Sauce
- 4 グラタン・ラピット Gratin Lapit

お肉料理

MEAT

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1 安曇野地鶏 腿胸 120g | 1 Chicken Thigh and Breast |
| 2 信州吟醸豚ロース 100g | 2 Shinshu Ginjyo Pork Loin |
| 3 信州アルプス牛サーロイン 60g | 3 Shinshu Alps Beef Sirloin |
| 4 信州アルプス牛フィレ 50g | 4 Shinshu Alps Beef Filet |
| 5 信州産鹿ロース 80g | 5 Shinshu Local Venison Loin |

下記より5つよりソースをお選びください Please choose one from bellow:

- 1 軽めの赤ワインソース Red Wine Sauce
- 2 杏を使った赤ワインソース Red Wine Sauce with Apricot
- 3 松川村産はちみつを使ったマスタードソース Honey Mustard Sauce
- 4 おろしポン酢 Ponzu Sauce
- 5 本日のソース Today's Special Sauce

パン・コーヒー付き

AMUSE

アミューズ AMUSE

本日のアミューズ
Amuse of the Day



STARTER

スターター

STARTER

本日のスターター
Starter of the Day



下記の中から好きな物を一品お選びください
Please choose one from bellow

FLAN OR SOUP

スープ FLAN OR SOUP

- 1 冬野菜のフラン
- 2 オニオングラタンスープ
- 3 ミネストローネ
- 4 本日のスープ

- 1 Winter Vegetables Flan
- 2 Onion Gratin Soup
- 3 Minestrone
- 4 Soup of the Day



下記の中から好きな物を一品お選びください
Please choose one from bellow

FISH

お魚料理

FISH

- 1 信州サーモン (70g)
- 2 本日の白身魚
- 3 オマール海老テール (半身)
 - 1 Shinshu Salmon
 - 2 Fish of the Day
 - 3 Homard Lobstar Half Tail

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.

下記の4つよりソースをお選びください

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
Beurre Noisette with Dried Shitake Mushroom
- 3 本日のソース
Today's Special Sauce
- 4 グラタン・ラピット
Gratin Lapit ※加熱調理後にソースをかけ焼き目をつける料理



※写真はイメージです

下記の中から好きな物を一品お選びください
Please choose one from bellow

お肉料理

MEAT

ダブルポーション追加料金
Double portion charge

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1 安曇野地鶏 腿胸 120g | + JPY 968 |
| 2 信州吟醸豚ロース 100g | + JPY 968 |
| 3 信州アルプス牛サーロイン 60g | + JPY 1,815 |
| 4 信州アルプス牛フィレ 50g | + JPY 2,178 |
| 5 信州産鹿ロース 80g | + JPY 1,815 |

- 1 Azumino Jidori Chicken Thigh and Breast
- 2 Shinshu Ginjyo Pork Loin
- 3 Shinshu Alps Beef Sirloin
- 4 Shinshu Alps Beef Filet
- 5 Shinshu Local Venison Loin

下記より5つよりソースをお選びください

Please choose one from bellow:

- 1 軽めの赤ワインソース Red Wine Sauce
- 2 杏を使った赤ワインソース Red Wine Sauce with Apricot
- 3 松川村産はちみつを使ったマスタードソース Honey Mustard Sauce
- 4 おろしポン酢 Ponzu Sauce
- 5 本日のソース Today's Special Sauce

MEAT



イメージ

ガルニチュール（付け合わせ）は旬に合わせて
お出しさせていただきます



イメージ

DESSERT

デザート

DESSERT

松川村産イチゴのベリーニ
～ほんのりスパイシーなチョコレートソース～
Strawberry Bellini with Chili Chocolate Sauce



※写真はイメージです

A LA CARTE MENU

カジュアルから本格ディナーまで
地元食材にこだわった幅広い
メニューをご用意しています



長野県のワインや日本酒など
ドリンクメニューはスタッフまで
お気軽にお声がけください

BOTANICA

APPETIZERS

A LA CARTE



※写真はイメージです

 Vegetarian

ファラフェル (ひよこ豆のコロッケ)  JPY 1,210
Falafel

生ハム バルサミソース JPY1,452
Prosciutto with Balsamic Sauce

安曇地鶏低温調理 JPY1,452
根菜レギューム 春菊のムースリーヌ
Azumo chicken cooked at low temperature with root
vegetables and garland chrysanthemum mousseline

信州サーモンマリネ 根菜レギューム 柑橘 JPY1,452
Marinated Shinshu Salmon

冬野菜のアスピック ゆず七味マヨ JPY 1,210
Winter Vegetable Aspic Yuzu Shichimi Mayo

北海道産ホタテ貝柱のカルパッチョ キャビア添え JPY1,815
Scallops Carpaccio with Cavia

シャルキュトリー JPY1,452
- ポークサラミ、生ハム、チキンハムなどの盛り合わせ
Charcuterie - Assorted Pork Salami, Prosciutto and Cures Chicken



※写真はイメージです

BOTANICA

SOUP

A LA CARTE

Full & Half Size Soup

Full Size JPY1,089 / Half Size JPY 605

本日のスープ

Soup of the Day

ミネストローネ

Minestrone

Full Size Soup

冬野菜のフラン

JPY 1,089

Winter Vegetables Flan

オニオングラタンスープ

JPY 1,210

Onion Gratin Soup

※20分ほどお時間をいただきます

ブレッド JPY 363

2 Pieces of Bread

ライス JPY 363

Rice

BOTANICA

SALAD

A LA CARTE

季節のガーデンサラダ レモンドレッシング JPY 1,089

Seasonal Garden Salad with Lemon Dressing



トマトサラダ バルサミコソース 

Tomato Salad with Balsamic Sauce

JPY 1,089

シーザーサラダ

Caesar Salad

JPY 1,452

トッピング 信州福味鶏胸肉 50g JPY 484
with Local Chicken Breast 50g

ボイル海老 8尾 JPY 484
with Boiled Prawn 8 pieces

 Vegetarian

※写真はイメージです

BOTANICA

LIGHT DINNER

A LA CARTE



※写真はイメージです

ドリンクメニューはスタッフにお気軽にお尋ねください

 Vegetarian

ボタニカオリジナルバーガー 下記よりお選びください

Original Burger Please choose one of the following

1 ビーフ&ポークパテ JPY 2,420

Beef & Pork Patties

2 ご当地！山賊焼き JPY 1,936

Shinshu Style Fried Chicken

 3 ファラフェル Falafel JPY 1,936

グリルドハンバーグステーキ フライドポテトと温野菜

Grilled Hamburger Steak JPY 2,420

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

フィッシュアンドチップス JPY 1,936

Fish and Chips

クラブハウスサンドイッチ JPY 1,936

Clubhouse Sandwich

信州名物鶏の山賊焼き サラダ・タルタルソース JPY 1,936

Shinshu Style Fried Chicken with Tartar Sauce

ミックスピザ JPY 1,815

Mixed Pizza

マルゲリータ JPY 1,815

Pizza Margerita



※写真はイメージです

ブレッド JPY 363
2 Pieces of Bread

ライス JPY 363
Rice

BOTANICA

FISH

A LA CARTE

	Single	Double
信州サーモン 70g Shinshu Salmon	JPY 3,025	JPY 4,598
本日の白身魚 Fish of the Day	JPY 3,025	JPY 4,598
オマール海老テール 半身 Homard Lobster Tail (Half Tail)	JPY 3,388	JPY 4,961
北海道産ホタテ貝柱のソテー (3個) Sauted Hokkaido Scallop (3 pieces)		JPY 1,936
	1個追加 EXTRA	JPY 363/each
シーフードプレート Assorted Seafood Plate (Serve with All Seafood on One)		JPY 7,865

下記よりソースをお選びください Please Choose one 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
Beurre Noisette with Dried Shitake Mushroom
- 3 本日のソース
Today's Special Sauce
- 4 グラタン・ラピット
Gratin Lapit



ガルニチュール (付け合わせ) は旬に合わせてお出しいたします



※写真はイメージです
 ガルニチュール（付け合わせ）は旬に合わせて
 ご用意させていただきます

BOTANICA
MEAT
 A LA CARTE

	Single	Double
安曇野地鶏 腿 胸 120g Azumino Jidori (Local Chicken)	JPY 4,840	JPY 5,324
信州吟醸豚ロース 100g Shinshu Ginjo Pork Loin 100g	JPY 3,630	JPY 4,598
信州アルプス牛サーロイン 60g Shinshu Alps Beef Sirloin 60g	JPY 5,082	JPY 6,897
信州アルプス牛フィレ 50g Shinshu Alps Beef Tenderloin 50g	JPY 5,687	JPY 7,865
信州アルプス牛の食べ比べ Serve with Shinshu Alps Beef Tenderloin and Sirloin		JPY7,381

- 下記のなかからソースをお選びください Please choose one from bellow:
- 1 軽めの赤ワインソース Red Wine Sauce
 - 2 杏を使った赤ワインソース Red Wine Sauce with Apricot
 - 3 松川村産はちみつを使ったマスタードソース Honey Mustard Sauce
 - 4 おろしポン酢 Ponzu Sauce
 - 5 本日のソース Today's Special Sauce

Special

信州産ミートプレート JPY 12,100
 Serve with All Meats on One
 ※鹿肉は含まれておりません





※写真はイメージです

BOTANICA

SNACK

A LA CARTE

- | | |
|--|---------|
| フライドポテト
French Frits | JPY 847 |
| カマンベールとクラッカー
Camembert and Cracker | JPY 847 |
| フライドチキン [2種のお味からお一つお選びください]
Plane Fried Chichen or Garlic Fried Chicken | JPY 968 |
| プレーンとガーリックから味をお選びください
Please choose Plane Taste or Garlic Taste | |
| フムスとグリルドブレッド
Hummus with Grilled Bread | JPY 968 |
| ガーリックブレッド
Garlic Bread | JPY 847 |
| ブルスケッタ
Bruschetta | JPY 847 |
| おやきと野沢菜漬け
Oyaki and Pickled Nozawana | JPY 726 |
| ソーセージと野沢菜マスタード
Sausage with Nozawana Mustard | JPY 968 |



※写真はイメージです

BOTANICA

VEGETARIAN

A LA CARTE

botanica Vegetarian Selection

- | | | |
|---|---|-----------|
| ファラフェル -ひよこ豆のコロッケ
Falafel |  | JPY 1,210 |
| スチームベジタブル バジルソース
Steamed Vegetables with Basil Sauce |  | JPY 1,210 |
| 栗林豆腐店の豆腐のスチーム おろしポン酢
Steamed Tofu with Ponzu Dressing |  | JPY 1,815 |
| ファラフェルバーガー
Falafel Burger |  | JPY 1,936 |
| 野菜たっぷりパスタ トマトソース又は和風パスタ
Pasta with Vegetables Tomato Sauce or Japanese Sauce |  | JPY 1,936 |

BOTANICA

DESSERTS

A LA CARTE



※写真はイメージです

松川村産イチゴのベリーニ

～ほんのりスパイシーなチョコレートソース～

Strawberry Bellini with Chili Chocolate Sauce

JPY 1,452

パンケーキ 大町産ブルーベリー添え

Pancake with Local Blue Berry

JPY 1,452

ベルギーワッフル スパイシーチョコレートソース

Belgian waffles with Chili Chocolate Sauce

JPY 1,452

季節のタルトとバニラアイス

Seasonal Tart with Vanilla Ice Cream

JPY 1,452

フルーツとアイスの盛り合わせ

Assorted Fruits with Ice Cream

JPY 1,452

バニラアイスクリーム 2スcoop

Vanilla Ice Cream 2 Scoops

JPY 968