

botanica

A photograph of a meal. In the foreground, a red bowl with a black rim is filled with a thick, orange-colored soup. To the left, a dark grey plate holds a piece of grilled fish with char marks, a mound of white rice, sliced hard-boiled eggs, cherry tomatoes, and a whole tomato. A glass of white beverage is partially visible in the upper right. The background is a wooden table with a woven placemat.

botanica

LUNCH TIME

11:30～14:30

ラストオーダー

L.O. 14:00

冬 Winter

のおすすめ

ボタニカ
botanica
ランチ セット
Lunch Set

Chef Special Spicy Red Curry with Tandoori Chicken and Lassi

(例) シェフ特製スパイシーレッドカレーとタンドリーチキン
ラッシー付き (単品 2,400 yen)



3,400 yen

Please order 1 main dish.

ボタニカランチセットはメインを1品ご注文ください
メインのみのご利用も可能です

+ B Lunch B Set
セット

- A Lunch A Set
- Salad いろどりサラダ
- Soup 本日のカップスープ
- Dessert 本日のデザート

メインにプラス
+ 800 yen

- B Lunch B Set
- Salad いろどりサラダ
- Soup 本日のカップスープ
- Dessert 本日のデザート

メインにプラス
+ 1,000 yen

Coffee or Tea

● ドリンク (珈琲または紅茶)



MAIN

メイン

※写真はイメージです

SANDWICH

サンドイッチ サラダ添え

ステーキサンド	Steak Sandwich	2,600 yen
フィッシュフライサンド	Fried Fish Sandwich	1,300 yen
アボカドチキンサンド	Avocado Chicken Sandwich	1,300 yen
アボカドサーモンオープンサンド	Avocado Salmon Open Sandwich	1,800 yen
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	1,500 yen
クロックマダム	Croque Madame	1,500 yen
ホットサンドイッチ	Hot Sandwich	1,500 yen
	フライドポテト追加 French Fries	+400 yen



生ハムとロケットの Pasta
※サラダをセットで追加した場合

BURGER

バーガー

ビーフ & ポークパティの ベーコンチーズバーガー	Bacon Cheese Burger	1,800 yen
名物山賊焼きバーガー	Shinshu Style Fried Chicken	1,500 yen
ファラフェルバーガー	Falafel Burger	1,500 yen
	フライドポテト追加 French Fries	+400 yen



ビーフ & ポークパティの ベーコンチーズバーガー
※ポテトフライを追加した場合

PASTA

パスタ

そば粉入自家製麺もしくはスパゲッティよりお選びください Choice of homemade pasta with buckwheat flour or spaghetti.

トリュフ風味のペペロンチーノ 信州福味鶏、信州キノコ、豆苗	Peperoncino with Local Chicken Breast, Mushrooms, Snow Pea Sprout and Truffle Oil	1,200 yen
カラスミのカルボナーラ ベーコン、パルメザンチーズ、ブラックペッパー	Carboonara with Bacon, Parmesan, Black Pepper and Bottarga (Gurred Mullet Roe)	1,800 yen
生ハムとロケット フレッシュトマトソース	Fresh Tomato Sauce with Rocket and Prosciutto	1,500 yen
信州サーモンとキャベツの和風パスタ 大根おろし、豆苗	Japanese Broth with Shinshu Salmon, Cabbage, Snow Pea Sprout and Grated Radish	1,500 yen
明太子とイカのクリームパスタ 大葉	Cream Sauce with Squid, Oba and Herring Roe with Chilli	1,500 yen
	大盛りの追加料金 Additional charge for large portions	+400 yen

表記料金には消費税とサービス料が含まれています。
アレルギーはご注文時に必ずスタッフまでお伝えください。

Prices include consumption tax and service charge.
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact restaurant staff.

大盛りの追加料金
Additional charge for large portions

MAIN

メイン

※写真はイメージです

PILAF

ピラフ

ビーフステーキ、オニオンリングとジャンバラヤピラフ Beef Steak and Onion Ring with Jambalaya Rice	3,000 yen
スチームフィッシュ、オニオンリングとジャンバラヤピラフ Steam Fish and Onion Ring with Jambalaya Rice	1,500 yen
エビ&チキン、オニオンリングとジャンバラヤピラフ Prawn, Chicken and Onion Ring with Jambalaya Rice	1,800 yen

大盛り追加料金 +400 yen
Additional charge for large portions



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

PLATE

プレート

ボタニカプレート スチームフィッシュとフレーバーオイル、ミートドリア 信州吟醸豚カツのスライダー、ハウレンソウのポテトカップ	botanica Plate Steam Fish with flavored Oil, Meat and Rice Gratin, Pork Cutlet Slider, Baked Potato with Spinach	1,800 yen
ステーキプレート ビーフステーキ、ハウレンソウのポテトカップ、ライス	Beef Steak Plate Beef Steak, Baked Potato with Spinach and Rice	2,900 yen
信州サーモンプレート 信州サーモン、ハウレンソウのポテトカップ、ライス	Shinshu Salmon Plate Shinshu Salmon, Steam Baked Potato with Spinach and Rice	2,800 yen
粗挽きハンバーグプレート ハンバーグ、ハウレンソウのポテトカップ、ライス	Beef & Pork Patty Plate Beef & Pork Patty, Steam Baked Potato with Spinach and Rice	1,800 yen
トルコライス 信州吟醸豚カツ、ナポリタン、ジャンバラヤ	Variety Plate Pork Cutlet, Tomato Sauce Spaghetti and Jambalaya Rice	1,800 yen



トルコライス
※サラダ、スープをセットで追加した場合

Prices include consumption tax and service charge.
If you have any food allergies or intolerances, please
do not hesitate to contact restaurant staff.

表記料金には消費税とサービス料が含まれています。
アレルギーはご注文時に必ずスタッフまでお伝えください。

MAIN

メイン

※写真はイメージです

CURRY カレー

シェフ特製スパイシーレッドカレー ラッシー付き
 シェフ特製スパイシーレッドカレーとタンドリーチキン
 ラッシー付き
 黒部ダムカレー

Chef Special Spicy Red Curry and Lassi 1,800 yen
 Chef Special Spicy Red Curry with Tandoori Chicken and Lassi 2,400 yen
 Kurobe Dam Curry 1,800 yen



大盛りの追加料金
 Additional charge for large portions
 +400 yen

シェフ特製スパイシーレッドカレーと
 タンドリーチキン ラッシー付き

DESSERT デザート

ガトーショコラとバニラアイス
 5種類のミニデザートの盛り合わせとバニラアイス
 ベルギーワッフルとバニラアイス

Gateau Chocolat with Vanilla Ice Cream 1,200 yen
 Assorted Petite Desserts with Vanilla Ice Cream 1,200 yen
 Belgian Waffles with Vanilla Ice Cream 1,200 yen

SET

セット

フライドポテト	French Fries	400 yen
いろいろサラダ	Salad	250 yen
本日のカップスープ	Soup	250 yen
本日のデザート	Dessert	500 yen
ドリンク（珈琲または紅茶）	Coffee or Tea	250 yen

表記料金には消費税とサービス料が含まれています。
 アレルギーはご注文時に必ずスタッフまでお伝えください。

Prices include consumption tax and service charge.
 If you have any food allergies or intolerances, please
 do not hesitate to contact restaurant staff.



※本日のベリーニのセットイメージ

A your favorite main dish with

お好みのメインと

ボタニカ

botanica Lunch Set

ランチセット



A

Salad
● いろいろサラダ 単品 250 yen

Soup
● 本日のカップスープ 単品 250 yen

Dessert
● 本日のデザート 単品 500 yen

+ 800 yen でセットに

Lunch Set

A

LUNCH TIME

11:30 ~ 14:30

ラストオーダー

L.O. 14:00

B

+

Coffee or Tea
● ドリンク (珈琲または紅茶) 単品 250 yen

+ 1,000 yen でセットに

Lunch Set

B

Please order 1 main dish.

ボタニカランチセットはメインを1品ご注文ください
メインのみでもご利用いただけます



Information

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

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

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

Dinner一例



ボタニカコース Prefix botanica Full Course 6 / Petit Course 5

シェフが贈る信州スタイルの旬が詰まったプリフィックスコースディナー。 プレミアム **12,000yen**
Please choose your favorite soup, fish, and meat from 3-4 choices each. 6品 **10,000yen**
*宿泊プランが夕食buffet付きの場合、追加料金で変更可。 5品 **7,500yen**
*You can change from buffet to courses for an additional charge.

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

※写真はイメージです



botanica