

ランチ営業時間 11:30AM~14:30PM
Lunch Time Last Order 14:00PM

botanica



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 242 yen

Soup
● 本日のカップスープ 単品 242 yen

Dessert
● 本日のベリーニ (デザート) 単品 484 yen

+ 847 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 242 yen

+ 1,089 yen でセットに

Lunch Set

B

Please choose 1 main dish from next page.
ボタニカランチセットは次のページよりメインを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



MAIN

メイン

SANDWICH

サンドイッチ サラダ添え

ステーキサンド	Steak Sandwich	2178 yen
フィッシュフライサンド	Fried Fish Sandwich	1210 yen
アボカドチキンサンド	Avocado Chicken Sandwich	1210 yen
アボカドサーモンオープンサンド	Avocado Salmon Open Sandwich	1694 yen
クラブハウスサンドイッチ	Clubhouse Sandwich	1452 yen
クロックマダム	Croque Madame	1694 yen
ホットサンドイッチ	Hot Sandwich	1331 yen
フライドポテト追加	French Fries	+363 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	1815 yen
名物山賊焼きバーガー	Shinshu Style Fried Chicken	1573 yen
ファラフェルバーガー	Falafel Burger	1452 yen
フライドポテト追加	French Fries	+363 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	1210 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 (Gurled Mullet Roe)	1452 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	1452 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	1331 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	1210 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
+484円

MAIN

メイン

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	2178 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	1452 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	1694 yen

大盛り追加料金 +484 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桜オイル、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 SAKURA Oil, Meat and Rice Gratin, Pork Cutlet Slider, Baked Potato with Spinach	1815 yen
ステーキプレート AU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 AU Beef Steak, Baked Potato with Spinach and Rice	2904 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	2783 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	1936 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	2420 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

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 1815 yen
Chef Special Spicy Red Curry with Tandoori Chicken and Lassi 2178 yen
Kurobe Dam Curry 1815 yen



大盛りの追加料金 +484 yen
Additional charge for large portions

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

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 1452 yen
Assorted Petite Desserts with Vanilla Ice Cream 1452 yen
Belgian Waffles with Vanilla Ice Cream 1452 yen

SET

セット

フライドポテト	French Fries	363 yen
いろいろサラダ	Salad	242 yen
本日のカップスープ	Soup	242 yen
本日のベリーニ (デザート)	Dessert	484 yen
ドリンク (珈琲または紅茶)	Coffee or Tea	242 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

生ビール Draft Beer

アサヒスーパードライ (生)

Draft Asahi Super Dry

S JPY 605 /250ml

M JPY 726 /330ml

L JPY 968 /500ml

ボトルビール Bottled Beer

(330ml)

キリン ラガー

JPY 726 /bottle

Kirin Lager

サントリー ザ プレミアムモルツ

JPY 726 /bottle

SUNTORY The Premium Malt's

サッポロ エビス Sapporo Yebisu

JPY 847 /bottle

ハイネケン Heineken

JPY 847 /bottle

アサヒドライ・ゼロ (ノンアルコール)

Asahi Dry Zero (Non-Alcohol)

JPY 605 /bottle

白ワイン White Wine

アロマ・エスパニョール

ソーヴィニヨンブラン

Aroma Espanol

Sauvignon Blanc (Spain)

JPY 726/glass

JPY 3,630/bottle

井筒ワイン シャルドネ

IZUTSU WINE Chardonnay (Nagano)

JPY 1,089/glass

JPY 5,445/bottle

マックス レゼルヴァ シャルドネ

Max Reserva Chardonnay (Chile)

JPY 1,210/glass

JPY6,050 /bottle

赤ワイン Red Wine

アロマ・エスパニョール

カベルネ ソーヴィニヨン

Aroma Espanol Cabernet Sauvignon

(Spain)

JPY 726/ glass

JPY 3,630/bottle

井筒ワイン メルロ

IZUTSU WINE Merlot (Nagano)

JPY 1,089/ glass

JPY 5,445/bottle

マックス レゼルヴァ カベルネ ソーヴィニヨン

Max Reserva Cabernet Sauvignon (Chile)

JPY 1,210/ glass

JPY6,050 /bottle

ロゼワイン Rose Wine

シャトー ピレ ロゼ

Chateau Pilet Rose (France Bordeaux)

JPY 1,089/ glass

JPY 5,445/bottle

スパークリングワイン Sparkling Wine

ド・グラッシ ラリアンスブリュットNV JPY 968/glass
DE GRASSI L'ALLIANCE BRUT <FRANCE> JPY 4,840/bottle

オレンジワイン Orange Wine

デラウェア・オレンジ〔楠ワイナリー・長野〕 JPY 1,452/glass
Shinsyu Suzaka Kusunoki Winery JPY7,260/bottle

大町の地ビール Local Craft Beer

北アルプスブルワリー Northern Alps Brewery

氷河 PALEALE / Hyoga Pale Ale
氷河 IPA / Hyoga IPA

330ml/ボトル提供
JPY 1,089 /bottle
JPY 1,089 /bottle



北アルプスブルワリー NORTHERN ALPS BREWERY

ウィスキー Whiskey

マルスウィスキー 信州 JPY 726
MARS Whiskey SHINSHU

デュワーズ ホワイトラベル JPY 726
Dewar's White Rabel

日本酒 Sake

大雪渓 特別純米無濾過原酒 JPY 1,089/180ml
DAISEKKEI
Tokubetsu Jyunmai Muroka Genshu

真澄 茅色 純米酒奥伝寒造り JPY 1,089/180ml
MASUMI KAYA Jyunmaishu
Okuden Kandukuri

白馬錦 純米辛口原酒 氷筍酒 JPY 1,815/300ml (ボトル)
HAKUBANISHIKI
Jyunmai-Karakuchi Genshu Hyojunshu

焼酎・梅酒・ゆず酒

SHOCHU・Plum Liqueur・Yuzu Liqueur

麦焼酎「蔵八屋」国産麦造り JPY 726
Wheat Shochu「Kurahachiya」

紅芋焼酎「寧」 JPY 726
Sweet Imo Shochu「Nei」

梅酒「真澄」 JPY 726
Umeshu (Plum Wine)

柚子酒「真澄」 JPY 726
Yuzu Liqueur

ノンアルコールビール・ソフトドリンク

Non Alcohol Beer ・ Soft Drink

アサヒドライ・ゼロ (ノンアルコール) JPY 605 /bottle
Asahi Dry Zero (Non-Alcohol)

ウーロン茶 Oolong Tea JPY 484

コカ・コーラ Coca Cola JPY 484

Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ JPY 484

ジンジャーエール ドライ (甘口) JPY 484
Wilkinson Ginger Ale Dry (Sweet Taste)

ジンジャーエール (辛口) JPY 484
Wilkinson Ginger Ale (Dry Taste)

Sprite JPY 484

信州りんごジュース JPY 605
SHINSHU Apple Juice

信州ぶどうジュース JPY 605
SHINSHU Grape Juice

オレンジジュース JPY 484
Orange Juice

グレープフルーツジュース JPY 484
Grapefruit Juice

パイナップルジュース JPY 484
Pineapple Juice

トマトジュース JPY 484
Tomato Juice

ミネラルウォーター Mineral Water

アクアパナ 【500ml】 JPY 726
Acqua Panna

サンペレグリーノ 【500ml】 JPY 726
S. Pellegrino

コーヒー・ティー Coffee & Tea

コーヒー Coffee JPY 484

カフェラテ Caffe Latte JPY 484

カプチーノ Cappuccino JPY 484

紅茶 Tea JPY 484

緑茶 Green Tea JPY 484

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。 6品 **9,680yen**

Please choose your favorite soup, fish, and meat from 3-4 choices each. 5品 **7,260yen**

*宿泊プランが夕食buffet付きの場合、追加料金で変更可。

*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



botanica