



#SWEETS



#BOTANICAL HOUSE

注文する



フォンダンショコラの
バニラアイス添え 780



やみつき
チーズケーキ 750



ワンちゃんパフェ
キャラメルバナナ
苺杏仁 各880



Millefeuille
小さなお庭のミルフィーユ 1,280



なめらか
らんおうプリン 550



”自家製”
ティラミス 780



アサイーボウル 740

KIDS SOFT CREAM 340

※こちらのメニューは小学生未満とさせていただきます



SET DRINK
+280

コーヒー (HOT/ICED)	グレープフルーツジュース	ジンジャーエール
紅茶 (HOT/ICED)	リンゴジュース	
オレンジジュース	コーラ	

価格は税込表記です。仕入れにより一部内容が変更となる場合がございます。アレルギー等スタッフにおたずねください。



ブレンドコーヒー	blended coffee	500
アメリカーノ	americano	500
カフェラテ	cafe latte	600
キャラメルラテ	caramel latte	650
カフェモカ	cafe mocha	650
エスプレッソ	espresso	single 500 / double 650



イングリッシュブレックファースト english breakfast HOT 700 / ICED 500

朝、昼、夜、どんなシチュエーションにも合う、爽やかなメチルサルチレートの特徴です。
ストレート、ミルク、レモンティーなどなんでもおいしくいただけます。



ダーズリン ファーストフラッシュ darjeeling first flush

HOT 800

春に摘まれたフレッシュな味わいのダーズリン。すい色は明るく風味まろやかな優しくほのかな香りが特徴。

アッサム バリ assam bali

HOT 800

伝統的な自然農法で栽培されたアッサムティー。最高の香りが生じる時に収穫されたコクのある紅茶。

ボタニカル ロイヤルミルクティー original royal milk tea

HOT 880 / ICED 700

アッサムの茶葉をミルクでじっくり煮出しました。飲み心地も良く、スイーツとの相性抜群です。



ゲットザパワー get the power

HOT 750

美容と健康を考えてブレンドした飲みやすいフルーツハーブティー。

フィットネスクロイターティー fitness kräutertee

HOT 750

ルイボス、レモングラス、レモンバーベナなどをブレンド。
気分を高揚させるハーブティー。



ローズヒップディライト rose hip delight

HOT 750

ローズヒップはビタミンがレモンの約42倍もあるといわれている。
程よい酸味が女性に人気。

アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー ayurveda herbs & ginger

HOT 750

ショウガ、レモングラス、シナモンなどのブレンドハーブティー。体が温まるひとしな。



カモミール camomile

HOT 750

ドイツでは「母なる薬草」として知られているカモミール。
リラックス効果が期待できお薦めです。

ルイボス rooibos

HOT 750

ブレンドタイプでクセのないルイボスティーなのでお食事と一緒に。

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

ヴァージンモヒート	virgin mojito	700
ピンクグレープレモンモヒート	pink grape lemon mojito	700



FLORT フロート

レモン	lemon	750
グリーンアップル	green apple	750
ピーチ	peach	750
ピンクグレープフルーツ	pink grapefruit	750
クリームソーダ	cream soda	750
コーラ	coke	750
コーヒー	coffee	750

SOFT DRINK ソフトドリンク

100%オレンジジュース	orange juice	500
100%リンゴジュース	apple juice	500
100%グレープフルーツジュース	grapefruit juice	500
ペリエ 200ml	perrie	540
コーラ	coke	500
ジンジャーエール	ginger ale	500
トニックウォーター	tonic	500
ウーロン茶	oolong tea	440

グラスワイン(赤 / 白)

glass wine

600

SPARKLING スパークリング

ヴィラ ヴォルフ ゼクト ブリュット

bottle 3,300

Villa Wolf Sekt Brut

しっかりとしたミネラル感、フレッシュなマスカットやライムを感じさせる
すっきり爽やかでお食事にも良く合う辛口ワイン。

【ドイツ】

CHAMPAGNE シャンパン

ポル ジェス ブリュット

bottle 11,000

Pol Gésé Brut

白い花や柑橘系の香りにトースト香。フレッシュな酸と
ミネラル感のバランスに優れたシャンパーニュ。

【フランス】

WHITE 白

ヌーガン サード ジェネレーション シャルドネ

bottle 3,300

NUGAN ESTATE THIRD GENERATION CHARDONNAY

白桃やネクタリン、ナッツ、バニラのニュアンス。

フレッシュ感に富みながら清らかな酸味は幅広い料理と好相性。

【オーストラリア】

ラ ヴィ ピノグリージョ

bottle 3,900

La Vie Pinot Grigio

ルーマニアの中でも有名な葡萄産地、ムンテニア地方のデアル・マーレ地区に7haを
所有しています。発酵、醸造共にステンレスタンク。フレッシュな味わいのピノグリージョ。

【ルーマニア】

マード レテッラ ビアンコ カンティーナ フィオレンティーノBIO

bottle 5,300

Madreterra Bianco Cantina Fiorentino BIO

パイナップルやドライハーブの果実の香りと白い花のニュアンス。フレッシュで清涼感があり、
エキゾチックなフルーツ感と引き締まった酸のバランスが絶妙。果実味たっぷりだけどドライ。

【イタリア】

RED 赤

ラ ヴィ ピノノワールド メーニレ サハティーニ

bottle 3,900

Domeniile Sahateni La Vie Pinot Noir

光沢のあるルビー色でピノノワールらしい品種の香り、タンニンはまろやかで
苺や木苺の果実味が綺麗に凝縮している。

【ルーマニア】

オーク リッジ カベルネソーヴィニヨン ロダイ

bottle 5,900

Oak Ridge Cabernet Sauvigno

ブラックチェリー等のたっぷりとした黒い果実にかすかな黒胡椒とバニラの香りが
感じられ、複雑実のある長い後味が心地よいワイン。

【アメリカ】

モンテプルチアーノ ダブルッツォ ラシッチBIO

bottle 6,900

Montepulciano D'abruzzo Rasicci BIO

徹底的に完熟させた驚くほど濃厚なモンテプルチアーノ。

【イタリア】



BEER ビール

アサヒスーパードライ	asahi super dry	700
シャンディ・ガフ	shandy gaff	750
アサヒドライゼロ(ノンアルコール)	asahi dry zero	650

HIGH BALL ハイボール

ハイボール	high ball	600
ジンジャーハイボール	ginger highball	600
コークハイボール	coke highball	600

OTHERS その他 (ロック or ソーダ割り)

梅酒	plum Liqueur	600
麦焼酎	barley liquor	600
芋焼酎	potato liquor	600

COCKTAIL カクテル

ジントニック	gin and tonic	650
モスコミュール	moscow mul	650
スクリュードライバー	screwdriver	700
ファジーネーブル	fuzzy navel	700
カンパリオレンジ	campari orange	700
スパモーニ	spumoni	700
ピーチウーロン	peach oolong	700

ご希望ございましたらお気軽にスタッフまで...



ポタニカルバーニャカウダ

カマンベールとはちみつのオープン焼き
バケット添え



スモークサーモンとアボガドの
クリームチーズ

ローストビーフ

APPERTAIZER 前菜

ポタニカルハウスバーニャカウダ bagna cauda	1,880
カマンベールとはちみつのオープン焼き バケット添え Oven-baked camembert and honey served with baguette	880
スモークサーモンとアボガドのクリームチーズ smoked salmon and avocado cream cheese	980
生ハムサラミ Assorted of salami and cured ham	980
ローストビーフ roast beef	1,100

SALAD サラダ

トマトとハーブのサラダ バルサミコソース tomato and herb salad balsamic sauce	780
ベーコンとほうれん草のサラダ bacon and spinach salad	780
ロメインレタスのシーザーサラダ romaine lettuce caesar salad	880



トマトとハーブのサラダ
バルサミコソース



ベーコンとほうれん草のサラダ

DEEP-FRIED FOOD サイドメニュー

 サツマチップス	sweet potato chips	680
イタリアンGYOZAとモッツァレラのFLY	Italian GYOZA and mozzarella FLY	880
バターミルクチキン	buttermilk chicken	650
アンチョビバターポテトフライ	anchovy butter fried potato	780
野菜ナチョス	vegetable nachos	740

キッズプレート

kids plate

880

※こちらのメニューは小学生未満とさせていただきます



牛リブロースステーキ



ベーコンとほうれん草のカルボナーラ風グラタン



ビーフハンバーグ シャリアピンソース

MEAT

牛リブロースステーキ	Beef rib roast steak	2,200
ケイジャンチキンソテー <small>15:00- 限定</small>	cajun chicken sauté	1,480
ソーセージの盛り合わせ	Assorted sausages	980
海老とマッシュルームのアヒージョ <small>15:00- 限定</small>	Shrimp and mushroom ajillo	880
ベーコンとほうれん草のカルボナーラ風グラタン	Carbonara style gratin with bacon and spinach	1,480
ビーフハンバーグ シャリアピンソース	Beef hamburger Chaliapin sauce	1,800



ベーコンと根菜の和風オイル生パスタ




カニとポルチーニのラグー生パスタ

PASTA 淡路製麺の生パスタ使用しております

シェフのきまぐれパスタ <small>土日 15:00- 限定</small>	1,180~
<small>金額と内容についてはスタッフにお尋ねください。</small>	
ベーコンと根菜の和風オイル生パスタ	1,280
カニとポルチーニのラグー生パスタ	1,580
Japanese style oil pasta with bacon and root vegetables	
Crab and porcini ragu pasta	

RICE SUTUFF

チキンオーバーライス	1,280
chicken over rice	
たっぷり魚介と彩りハーブのトマトリゾット	1,280
Tomato risotto with plenty of seafood and colorful herbs	
 季節の野菜カレー	1,380
seasonal vegetable curry	
バターミルクチキンカレー	1,280
butter milk chicken curry	



チキンオーバーライス



季節の野菜カレー

LUNCH MENU

11:00-15:00 L.O.

BOTANICAL HOUSE

cafe / restaurant / bbq

CURRY



特製ボタニカルハウスカレー
1,080
サラダ・スープ付 +280



バターミルクチキンカレー
1,280
サラダ・スープ付 +280



季節の野菜カレー
1,380
サラダ・スープ付 +280

PASTA



カニとポルチーニのラグー生パスタ
1,580
パン・サラダ・スープ付 +380



ベーコンと根菜の和風オイル生パスタ
1,280
パン・サラダ・スープ付 +380



ボタニカルハウスバーニャカウダ (パン・サラダ・スープ付)
1,880

SALAD

OTHERS



チキンオーバーライス
1,280
スープ付 +180



たっぷり魚介と彩りハーブのトマトリゾット
1,280
パン・サラダ・スープ付 +380



ベーコンとほうれん草のカルボナーラ風グラタン
1,480
パン・サラダ・スープ付 +380

KIDS MENU

こちらのメニューは9歳までのお子様限定メニューです

キッズプレート

880

キッズアイス

340



SET DRINK

+280

コーヒー (HOT/ICED)
紅茶 (HOT/ICED)
オレンジジュース
グレープフルーツジュース

+380

リンゴジュース
コーラ
ジンジャーエール

グラスワイン (赤/白)
ハイボール

+480

生ビール
ジントニック
モスコミュール
スクリュードライバー

カンパリオレンジ
ファジーネーブル
スプモーニ

DINNER SET 17:00 - L.O.

ボタニカルディナーセット (サラダ・パン・スープ付) おひとりさま 3,000

メイン、スイーツ、ドリンクまで選べるお得なセット

サラダ、パン、スープもついておなかいっぱいにお楽しみ頂ける大人気のメニューです。

MAIN その他グランドメニューからお選び頂けます



季節のパスタ



シェフの気まぐれパスタ



チキンオーバーライス



ベーコンとほうれん草のカルボナーラ風グラタン



ケイジャンチキンソテー



牛リブローズソテー (+1000)

SWEETS その他グランドメニューからお選び頂けます



小さなお庭のミルフィーユ



フォンダンショコラ



やみつきチーズケーキ



アサイーボウル



自家製ティラミス

DRINK-MENU ドリンクはボトルワイン以外から1品お選びください(アルコールを含む)

価格は税込表記です。仕入れにより一部内容が変更となる場合がございます。アレルギー等スタッフにおたずねください。



PARTY PLAN

ポタニカルハウスでは、団体様のご予約・貸し切りも承っております。

お気軽にスタッフまでお問い合わせください。

BEER PLAN



BBQ & TORTILLA PLAN



AFTERNOONTEA PLAN



詳細はこちらから

