

メインディッシュ

메인 디시

ニドムの森で生まれたホテル伝統の味をはじめ、
 創意に満ちたオリジナル料理の数々を、是非ご賞味ください。
 니돔의 숲에서 탄생한 호텔 전통의 맛을 비롯하여
 창의성이 돋보이는 다양한 오리지널 요리를 꼭 한번 맛보아 주십시오.



五目あんかけ焼きそばザーサイ・スープ付
 오목 갈분소스 볶음국수 자차이·수프 포함 ¥1,500
 (麵大盛り プラス ¥300) (국수 곱빼기 300엔 추가)



道産牛ステーキ丼
 홋카이도산 쇠고기 스테이크 덮밥 ¥2,200
 (ご飯大盛り プラス ¥300)
 (밥 곱빼기 300엔 추가)



鴨せいろうそば(北海道産そば粉使用 更科)
 오리고기 장국 소바(홋카이도산 고급 메밀가루 사용)
 ¥1,800
 (麵大盛り プラス ¥300) (소바 곱빼기 300엔 추가)



クラブハウスサンドウィッチ スープ付
 클럽하우스 샌드위치 수프 포함
 ¥1,400



樽前湧水豚のカツカレー だるまに ユスイトン カレ 돈가스
 シングル(130g) 싱글(130g) ¥1,600
 ダブル(260g) 엔/더블(260g) ¥2,500
 (ご飯大盛り プラス ¥300) (밥 곱빼기 300엔 추가)



帯広名物 豚丼(真狩ハーフ豚使用) 味噌汁・香の物付
 오비히로 명물 돼지고기 덮밥(맛카리 허브돼지고기 사용)
 된장국·채소절임 포함 ¥1,800

メインディッシュ

메인 디시

ニドムの森で生まれたホテル伝統の味をはじめ、
 創意に満ちたオリジナル料理の数々を、是非ご賞味ください。
 니돔의 숲에서 탄생한 호텔 전통의 맛을 비롯하여
 창의성이 돋보이는 다양한 오리지널 요리를 꼭 한번 맛보아 주십시오.



北海海鮮丼(北海道素材10種) 三平汁付
 홋카이도 해물덮밥(홋카이도 식소재 10종)
 해물탕 포함 ¥3,600



牧童ラーメン ぼくど 라멘 ¥1,500
 (麵大盛り プラス¥300)
 (면 곱빼기 300엔 추가)



ししも寿司(4貫) 三平汁付
 열빙어 스시(4개) 해물탕 포함
 ¥2,000



有精卵と道産米を使ったオムライス サラダ付
 유정란과 홋카이도산 쌀을 사용한 오므라이스
 샐러드 포함 ¥1,500
 (ご飯大盛り プラス¥300) (밥 곱빼기 300엔 추가)



毛蟹入りチャーハンスープ・ザーサイ付
 털게살 볶음밥 수프·자차이 포함 ¥1,800
 (ご飯大盛り プラス¥300) (밥 곱빼기 300엔 추가)



宗谷黒牛ハンバーグステーキセット(160g)ご飯・味噌汁付
 소야 흑우 햄버그스테이크 세트(160g)
 밥·된장국 포함 ¥2,000