

サイドディッシュ

Side dishes

胆振近郊をはじめ、北海道各地の逸品素材を厳選し、
食欲をそそるおつまみに仕上げました。

Appetizers made with selected ingredients from Iburi and other areas of Hokkaido



北海道産大助(キングサーモン)スモークサラダ
Smoked Hokkaido king salmon salad ¥1,100



オニオンライス(北見産玉ねぎ、壮瞥産有精卵使用)
Sliced onion (Made with Kitami onions and Sobetsu sperm eggs)
¥600



料理長手作りキャベツ塩麹漬け
Chef's hand-marinated cabbage with salted rice malt ¥500



枝豆
Green soybeans ¥500



特製キムチ
Special kimchi ¥600



鶴川産 特大ししゃも焼
Grilled jumbo shishamo smelt from Mukawa ¥1,500



稚内産姫鱈
Small Wakkanai Alaska pollack ¥900



真イカ姿焼き
Grilled whole squid ¥1,600

※表示価格には消費税は含まれておりません。

*Prices are exclusive of consumption tax.

サイドディッシュ Side dishes



無添加ソーセージ(知床興農ファーム)
Additive-free sausages (Shiretoko Kohno Farm) ¥1,200



フライドポテト(インカのめざめ使用)
French fries (Inka no Mezame potatoes) ¥1,000



ジャガバター(北あかり)と自家製塩辛
Buttered potato (Kitaakari variety)
and homemade fermented squid ¥500



北海道名産中札内田舎鶏のザンギ
Deep-fried Nakasatsunai chicken ¥1,100



タコのからあげ Deep-fried octopus ¥600

デザート Desserts



ホテルニドム特製ヴァニラアイスクリーム(2個)
ハスカップソース添え
Two scoops of Hotel Nidom special vanilla ice cream
with haskap sauce ¥500



ホテルニドム特製アップルパイ アイスクリームを添えて
コーヒー付 セット価格
Hotel Nidom special apple pie with ice cream Served with coffee
Set price: ¥900 (単品 ¥600) without coffee: 600 yen

※表示価格には消費税は含まれておりません。

*Prices are exclusive of consumption tax.