

メインディッシュ

Main dishes

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。

Enjoy traditional Nidom tastes produced in forest surroundings and savor a variety of original dishes.



五目あんかけ焼きそば ザーサイ・スープ付
ried noodles in a rich starchy sauce made with various ingredients
Served with zha cai and soup ¥1,500
(麺大盛り プラス ¥300 Larger portion of noodles: add 300 yen)



道産牛ステーキ丼
Hokkaido steak bowl ¥2,400
(ご飯大盛り プラス ¥300 Larger portion of rice: add 300 yen)



鴨せいろそば(北海道産そば粉使用更科)
Takikawa duck soup and Hokkaido buckwheat soba noodles
served on a bamboo tray ¥1,800
(麺大盛り プラス ¥300 Larger portion of noodles: add 300 yen)



クラブハウスサンドウィッチ スープ付
Clubhouse sandwich Served with soup
¥1,400



樽前湧水豚のカツカレー Tarumae pork cutlet curry
シングル(130g) Single(130g) ¥1,600 / ダブル(260g) double(260g) ¥2,500
(ご飯大盛り プラス ¥300 Larger portion of rice: add 300 yen)



帯広名物 豚丼(真狩ハーブ豚使用) 味噌汁・香の物付
Makkari herb pork bowl (an Obihiro specialty)
Served with miso soup and pickles
¥1,800 メガ盛り ¥3,500

※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.

メインディッシュ

Main dishe

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。

Enjoy traditional Nidom tastes produced in forest surroundings and savor a variety of original dishes.



ニドム特製海鮮かき揚げと冷やしそば(更科)
Special Nidom seafood fritters and cold soba noodles (sarashina)
¥2,000
(麺大盛り プラス¥300 Larger portion of noodles: add 300 yen)



牧童ラーメン Bokudo ramen ¥1,500
(麺大盛り プラス¥300 Larger portion of noodles: add 300 yen)



鵜川産 ししやも寿司(4貫) 三平汁付
Shishamo smelt sushi (4 pieces) served with sanpeijiru
¥2,000



有精卵と道産米を使ったオムライス サラダ付
Shishamo smelt sushi (4 pieces) served with sanpeijiru ¥1,500
(ご飯大盛り プラス¥300 Larger portion of rice: add 300 yen)



毛蟹入りチャーハンスープ・ザーサイ付
Stir-fired rice with hairy crab Served with soup and zha cai ¥1,800
(ご飯大盛り プラス¥300)
(larger portion of rice: add 300 yen)



宗谷牛ハンバーグステーキセット(160g)ご飯・味噌汁付
Set meal: soya beef hamburger steak
Served with rice and miso soup
¥2,000

※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.