

## 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



ジャガバター(北あかり)と自家製塩辛

Buttered potato (Kitaakari variety) and homemade fermented squid ¥550



フライドポテト(インカのめざめ使用)

French fries (Inka no Mezame potatoes) ¥1,100



タコのからあげ Deep-fried octopus ¥660



北海道名産中札内田舎鶏のザンギ

Deep-fried Nakasatsunai chicken ¥1,210



ウニ小鉢 Fresh sea urchin served in a small bowl ¥3,520



イクラ醤油漬(50g) Soy sauce-marinated salmon roe ¥1,980

## 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 ¥550



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: ¥990 (単品 ¥660) without coffee: 660 yen

※表示価格には消費税が含まれております。



## サイドディッシュ Side dishes



ニドム特製シーザーサラダ  
Nidom's special Caesar salad ¥1,430



オニオンスライス(北見産玉ねぎ、壮瞥産有精卵使用)  
Sliced onion (Made with Kitami onions and Sobetsu sperm eggs)  
¥660



料理長手作りキャベツ塩麴漬け  
Chef's hand-marinated cabbage with salted rice malt ¥550



特製キムチ  
Special kimchi ¥660



枝豆  
Green soybeans ¥550



無添加ソーセージ(知床興農ファーム)  
Additive-free sausages (Shiretoko Kohno Farm) ¥1,650



鶴川産 特大ししゃも焼  
Grilled jumbo shishamo smelt from Mukawa ¥1,650



稚内産姫鱈  
Small Wakkanai Alaska pollack ¥1,210



真イカ姿焼き  
Grilled whole squid ¥1,760

※表示価格には消費税が含まれております。