

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

デザート Desserts



数々のコンクール受賞に輝くエグゼクティブシェフパティシエ

鈴木 崇志 氏 監修

バスクチーズケーキ

コーヒー付 セット価格

Basque Cheese Cake

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



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麹漬け
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



鵾川産 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。