

# シーズンメニュー 夏

## Seasonal Menu – Summer



ニドム特製冷麺  
Nidom special chilled noodles  
¥2,530 (麺大盛り プラス¥550)  
(Larger portion of noodles : add 550 yen)



函館朝イカ・タラバ塩バターラーメン  
Fresh Hakodate squid from the morning catch and  
king crab salt butter ramen  
¥4,400 (麺大盛り プラス¥550)  
(Larger portion of noodles : add 550 yen)



エゾバフンウニの冷製パスタ  
Chilled Ezo horse-dung sea urchin pasta  
¥3,520 (麺大盛り プラス¥550)  
(Larger portion of noodles : add 550 yen)



苫小牧港海鮮カレー サラダ付  
Seafood Curry of Tomakomai Port  
¥2,860 (ライス大盛り プラス¥550)  
(Larger portion of rice : add 550 yen)



マーボトウフ  
四川山椒特製麻婆豆腐 ザーサイ・スープ付  
Sichuan Pepper Special Mapo Tofu with Rice  
¥2,420 (ライス大盛り プラス¥550)  
(Larger portion of rice : add 550 yen)



鶴川産 ししやも寿司 (4貫) 三平汁付  
Shishamo smelt sushi (4 pieces) served with sanpeijiru  
¥2,530



甘いフルーツトマトのサラダ  
ハスカップドレッシング添え  
(糖度10~12度のフルーツトマトを使用)  
Sweet fruit tomato salad with Haskap  
(blue honeysuckle) dressing  
(Tomato sweetness: 10-20 degrees Brix)  
¥1,430



函館朝イカ ソーメン  
Fresh Hakodate squid from the morning catch  
¥1,760  
※天候状況により産地が変更になる場合がございます。  
\* Areas of production may vary with weather conditions.

※表示価格には消費税が含まれております。\*Prices shown include consumption tax.