

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 ¥660



フライドポテト(インカのめざめ使用)

French fries (Inka no Mezame potatoes) ¥1,210



タコのからあげ Deep-fried octopus ¥880



北海道名産中札内田舎鶏のザンギ

Deep-fried Nakasatsunai chicken ¥1,320



朝摘み取り農家直送特大グリーンアスパラのステーキ

Farm-fresh produce harvested in the morning Extra-large green asparagus steak
¥1,980



農家直送 焼きホワイトアスパラ(期間限定 5月~6月上旬)

Farm-fresh white asparagus (limited period)
¥2,090

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 ¥660



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: ¥1,100 (単品 ¥770 without coffee: 770 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 ¥1,540



オニオンライス(北見産玉ねぎ、牡蠣産有精卵使用)
Sliced onion (Made with Kitami onions and Sobetsu sperm eggs)
¥770



料理長手作りキャベツ塩麹漬け
Chef's hand-marinated cabbage with salted rice malt ¥660



特製キムチ
Special kimchi ¥770



枝豆
Green soybeans ¥660



無添加ソーセージ(知床興農ファーム)
Additive-free sausages (Shiretoko Kohno Farm) ¥1,870



鶴川産 特大ししゃも焼(2尾)
Grilled jumbo shishamo smelt from Mukawa ¥1,980



稚内産姫鱈
Small Wakkanai Alaska pollack ¥1,320



真イカ姿焼き
Grilled whole squid ¥2,530

※表示価格には消費税が含まれております。