

# 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.



帯広名物 豚丼 (150g)

(ルスツ豚使用) 味噌汁・香の物付

Pork bowl (an Obihiro specialty) Served with miso soup and pickles

¥2,420

メガ盛り ¥4,400

(Extra-large serving)

※ルスツ豚を使用した柔らかく深みのある豚丼です。

\*A soft and deep pork bowl made with Rusutsu herb pork.



苫小牧名物味噌カレーラーメン

Tomakomai Ramen Seasoned with Miso and Curry

¥2,530 (大盛り プラス ¥550)

(Larger portion of noodles: add 550 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

¥2,640



ルスツ豚のカツカレー

Pork cutlet curry

シングル (130g) Single (130g) ¥2,310

ダブル (260g) double (260g) ¥4,400



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

¥2,310 (大盛り プラス ¥550)

(Larger portion of noodles: add 550 yen)



クラブハウスサンドウィッチ スープ付

Clubhouse sandwich Served with soup

¥1,870

※表示価格には消費税が含まれております。

\*The displayed price includes consumption tax.

〈ホテルニドムご宿泊のお客様〉ディナータイムは、別途サービス料(10%)を申し受けます。

[Guests staying at Hotel Nidom] A separate service charge (10%) will be charged during dinner time.

# 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 スープ・ザーサイ付  
ried noodles in a rich starchy sauce made with various ingredients  
Served with zha cai and soup  
¥1,870 メガ盛り ¥3,960  
(Extra-large serving)



毛蟹半身入り 特製毛蟹ミソラーメン  
Special ramen noodles served with half of a hair crab  
¥4,840 (大盛り プラス ¥550)  
(Larger portion of noodles: add 550 yen)  
※季節によって価格が変更になる場合がございます。  
\* Some prices may alter according to the season.



北海道産サフォークラムジンギスカン丼  
または  
サフォークラムジンギスカンラーメン  
Hokkaido Suffolk lamb Genghis Khan on rice or Hokkaido Suffolk lamb Genghis Khan ramen  
¥3,080 (大盛り プラス ¥550)  
(Larger portion of rice or noodles: add 550 yen)

※北海道産サフォークを使用したジンギスカンで作るラーメンはおすすめです。  
\* We recommend the ramen made with Genghis Khan using Suffolk meat from Hokkaido.



富良野和牛ビビンバ風  
コチジャン・有精卵卵黄付き  
Furano Wagyu Beef Bibimbap Style  
Gochujang and fertilized egg yolk included  
¥3,630 (大盛り プラス ¥550)  
(Larger portion of rice: add 550 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  
¥2,310 メガ盛り ¥3,960  
(Extra-large serving)



苫小牧名産 北寄貝天丼または北寄貝天そば(温・冷)  
Tomakomai specialty Kitayose shellfish tempura rice bowl or  
Kitayose shellfish tempura soba(hot or cold)  
¥2,640 (大盛り プラス ¥550)  
(Larger portion of rice or noodles: add 550 yen)

※表示価格には消費税が含まれております。

\*The displayed price includes consumption tax.

〈ホテルニドムご宿泊のお客様〉ディナータイムは、別途サービス料(10%)を申し受けます。

[Guests staying at Hotel Nidom] A separate service charge (10%) will be charged during dinner time.