

# 메인 디시 主菜

니돔의 숲에서 탄생한 호텔 전통의 맛을 시작으로,  
창의적이고 다양한 오리지널 요리를 즐겨주세요.  
Nidom森林孕育的酒店传统风味, 以及充满创意的原创料理, 敬请品尝



오비히로 명물 돼지동 (150g)

(루스즈 돼지 사용) 된장국·야채 절임

带广名物 猪肉盖饭 (150g)

(使用留寿都猪) 附味噌汤·小菜

¥2,420 메가 모듬/超大份 ¥4,400

※루스즈 돼지를 사용한 부드럽고 깊이 있는 돼지 덮밥입니다  
※使用留寿都猪制作的柔嫩且味道浓郁的猪肉盖饭。



도마코마이 명물 미소카레 라면

苫小牧名产 味噌咖喱拉面

¥2,530

(큰 플러스 플러스/大份 加价 ¥550)



소야규 햄버거 스테이크 세트 (160g)

밥·미소 된장국

宗谷牛汉堡牛排套餐 (160g)

附米饭·味噌汤

¥2,640



루스즈 돼지 돈카츠 카레

留寿都猪排咖喱饭

싱글/单份 (130g) ¥2,310

더블/双份 (260g) ¥4,400



오리 세이로 소바 (홋카이도산 메밀 가루, 사라시나)

鸭肉荞麦面 (使用北海道产荞麦粉)

¥2,310 (큰 플러스 플러스/大份 加价 ¥550)



클럽 하우스 샌드위치 스프 포함

俱乐部三明治 附汤品

¥1,870

※표시 가격에는 소비세가 포함되어 있습니다.

<호텔 니돔에 투숙 중인 고객님> 저녁 시간에는 별도의 서비스 요금(10%)이 부과됩니다.

※标示价格已含消费税。

<入住酒店Nidom的客人> 晚餐时段将另收取服务费(10%)。

# 메인 디시 主菜

니돔의 숲에서 탄생한 호텔 전통의 맛을 시작으로,  
창의적이고 다양한 오리지널 요리를 즐겨주세요.  
Nidom森林孕育的酒店传统风味, 以及充满创意的原创料理, 敬请品尝



오목 안카케 야키소바 스프 · 짜차이  
什锦炒面 附汤 · 榨菜  
¥1,870 메가 모듬/超大份 ¥3,960



털게 반마리 들임 털게 미소 라면  
半只毛蟹 特制毛蟹味噌拉面  
¥4,840 (큰 플러스 플러스/大份 加价 ¥550)  
※계절에 따라 가격이 변경되는 경우가 있습니다.  
※价格可能因季节变化而有所调整。



홋카이도산 서포크 징기스칸 덮밥 or  
서포크 징기스칸 라면  
北海道产萨福克羊肉烤肉盖饭 or  
萨福克羊肉烤肉拉面  
¥3,080 (밥이나 국수 큰 플러스/加大米饭或面条 加价 ¥550)  
※홋카이도산 서퍽을 사용한 징기스칸으로 만드는 라면은 추천입니다.  
※采用北海道产萨福克羊制作的烤肉拉面, 是本店推荐菜品。



후라노시 와규비빔밥  
고추장 소스와 계란이 들어있습니다  
富良野和牛拌饭风  
附韩式辣酱、受精蛋黄  
¥3,630 (밥 플러스/加大米饭 加价 ¥550)



털게 볶음밥 스프 · 짜차이  
毛蟹炒饭 附汤 · 榨菜  
¥2,310 특대/超大份 ¥3,960



도마코마이 명산 키조개 튀김 덮밥 / 키조개 튀김 메밀 (온/냉)  
苫小牧特产 北寄贝天妇罗盖饭 or 北寄贝天妇罗荞麦面 (热/冷)  
¥2,640 (쌀 추가/加大米饭或面条 加价 ¥550)

※표시 가격에는 소비세가 포함되어 있습니다.  
<호텔 니돔에 투숙 중인 고객님의> 저녁 시간에는 별도의 서비스 요금(10%)이 부과됩니다.  
※标示价格已含消费税。  
<入住酒店Nidom的客人> 晚餐时段将另收取服务费(10%)。