

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 ¥880



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



中札内地鶏の北海道味噌ザンギ

Miso-Marinated Fried Chicken (Zangi) made with Hokkaido Nakasatsunai Local 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

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。

*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.

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、壮瞥産有精卵使用)
Sliced onion (Made with Kitami onions and Sobetsu sperm eggs)
¥880



料理長手作りキャベツ塩麹漬け
Chef's hand-marinated cabbage with salted rice malt
¥770



特製キムチ
Special kimchi
¥880



枝豆
Green soybeans
¥770



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
Grilled jumbo shishamo smelt from Mukawa
¥1,980



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



函館産いかソーメン 雲丹添え
Hakodate squid somen with sea urchin
¥3,120



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。

*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.