

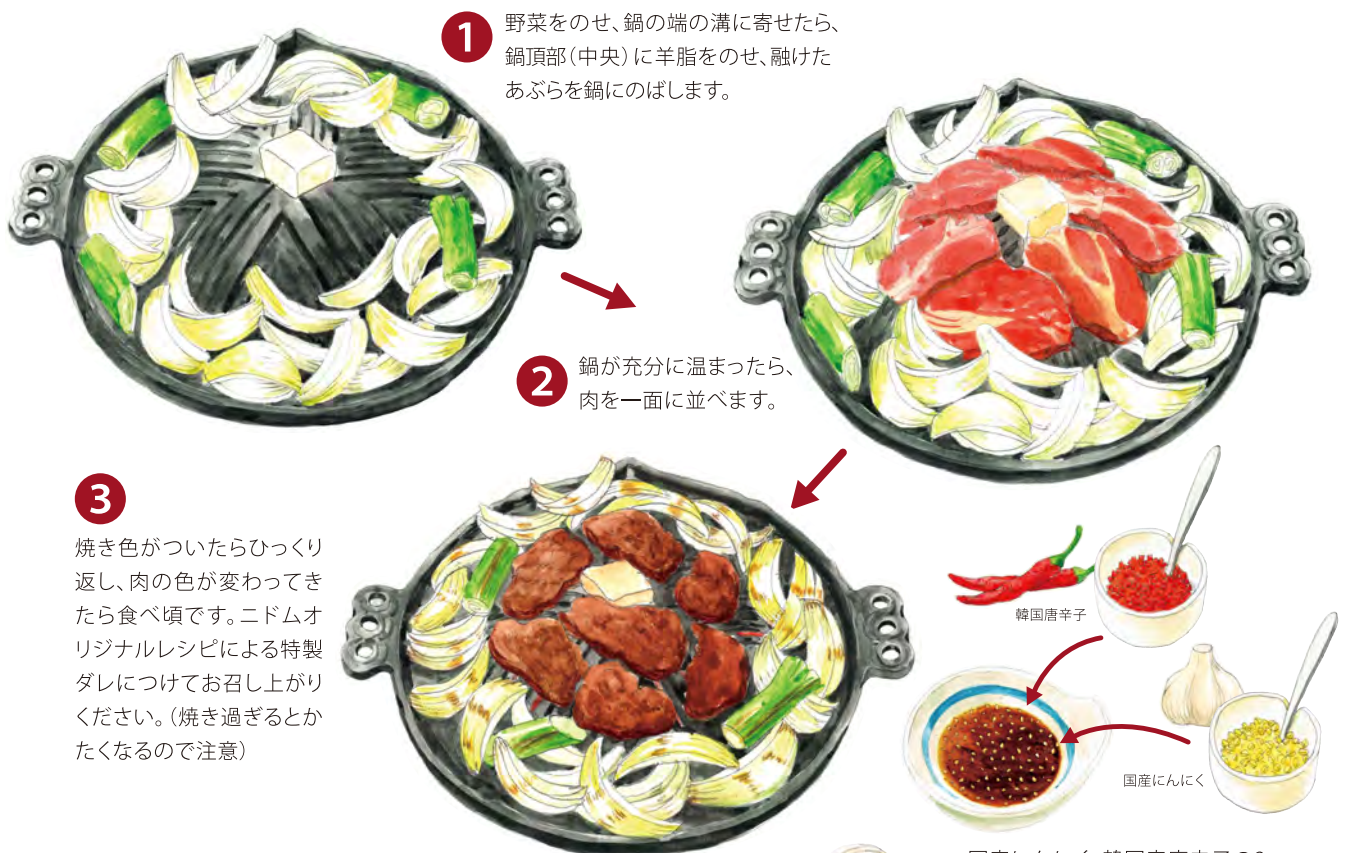
北海道の味覚を代表するジンギスカン。

ニドムが厳選した羊肉を専用の鍋と炭火で焼き上げ、

こだわりのタレでお召し上がりいただきます。

ニスパコースのさわやかな風景とともにお楽しみください。

美味しいジンギスカンの食べ方



① 野菜をのせ、鍋の端の溝に寄せたら、鍋頂部(中央)に羊脂をのせ、融けたあぶらを鍋にのばします。

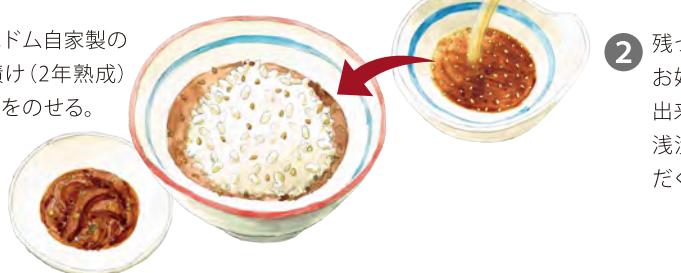
② 鍋が十分に温まったら、肉を一面に並べます。

③ 焼き色がついたらひっくり返し、肉の色が変わってきたら食べ頃です。ニドムオリジナルレシピによる特製ダレにつけてお召し上がりください。(焼き過ぎるとかたくなるので注意)

国産にんにく、韓国産唐辛子の2種類の薬味を、お好みでタレに加えてください。風味が際立ち、さらに美味しくお召し上がりいただけます!

メにオススメ! ジンギスカン茶漬けの 作り方

① ご飯の上にニドム自家製のイカの三升漬け(2年熟成)またはキムチをのせる。



② 残ったタレに熱いほうじ茶を注ぎ、お好みの味にしてご飯にかければ出来上がり!
浅漬けと一緒に召し上がりいただくと、さっぱりしてオススメです。