

創業昭和四十三年

坂 味覚園 総本店

北見 坂口精肉店直営

まずはこれから

北見焼肉 定番メニュー

商標登録 名物氷~~メ~~生ホルモン
(脂大腸) 490円

北海道の生ホルモンを氷で
締めることで甘みが増し、
身が引き締まり食感が良くなる、
味覚園ブランドだけしか実現しない
オンリーワンの味



琥珀牛タン

商標登録

味覚園オリジナル牛タン。
生から仕入れ、30日間の二段熟成を経て、
職人による手切りでご提供。
琥珀色に焼き上がるのがおいしい証。

牛タン(上) 1,490円
牛タン(並) 1,290円
ネギ塩タン 1,390円



一番人気 熟成生サガリ

サロマ牛 厚切上サガリ
1,690円



牛サガリ (牛横隔膜) 990円
豚サガリ (豚横隔膜) 690円
牛サガリスジ 590円



熟成精肉

ウェットエイジング・目利き・技術

サロマ黒牛 カルビ 990円

サロマ黒牛 上カルビ 1,290円

生トントロ(豚ほほ) 650円

トンカルビ(豚ばら) 650円

(総本店でしか味わえない技術)

炭焼厚焼き道産牛

120g

各種数量限定品

熟成期間との兼ね合いで
お出し出来ない商品もございます

熟成カイノミ (バラの厚切り肉) 2,500円

和牛熟成イチボ (霜降りの厚切り肉) 3,500円

和牛熟成ランプ (臀部赤身の厚切り肉) 3,500円

自慢の新鮮内臓

生上ホルモン(豚直腸) 650円

生丸ホルモン(豚直腸) 750円

塩ホルモン(豚大腸) 550円

ニンニクホルモン(豚大腸) 550円

味噌ホルモン(豚大腸) 550円

トロホルモン(牛小腸) 650円

味噌トロホルモン(牛小腸) 700円

マルナン(豚のど軟骨) 450円

シロナン(豚声帯軟骨) 450円

ハツモト(牛大動脈) 450円

ギアラ(牛胃) 550円

上ガツ(豚胃) 750円

ハナミノ(厚ミノ) 950円

コメカミ(豚頭) 550円

豚塩タン(豚舌) 650円

ネギ塩ハツ(牛心臓) 650円

ネギ塩和牛つらみ(和牛頬) 850円

牛レバー(牛肝臓) 750円

(当店のレバーは加熱用を使用していますので生食できません)

鳥肉・羊肉

熟成ラム(羊肩背肉) 790円

コニク(首肉) 550円

※価格は全て税込み価格となっています

新鮮生野菜

味噌マヨキャベツ	450円 (税込495円)
明太子キャベツ	480円 (税込528円)
たたききゅうり(味噌マヨ)	450円 (税込495円)
たたききゅうり(ネギ塩ダレ)	450円 (税込495円)
もやしナムル(大盛り)	450円 (税込495円)
北見玉ねぎサラダ(つけ麺風)	550円 (税込605円)

飯物



北見下締めのご飯といえばコレ!

めどん
(目玉焼き丼)
450円
(税込495円)

しそめし	420円 (税込462円)
ねぎめし	400円 (税込440円)
おにぎり(鮭・梅・かつお)	各380円 (税込418円)
小ライス	220円 (税込242円)
中ライス	280円 (税込308円)
大ライス	320円 (税込352円)

麺物



冷麺(とりもやし)	750円 (税込825円)
冷麺(ねぎ)	750円 (税込825円)
金の冷麺 だしと麺	650円 (税込715円)

焼野菜

日本一の玉ねぎの町
北見のうまさ

しお玉焼き

並盛	大盛
350円 (税込385円)	450円 (税込495円)

きやべつ焼	380円 (税込418円)
エリンギ焼き	380円 (税込418円)
焼野菜盛り合わせ	650円 (税込715円)

数量限定
〜五時間かけてつくりました〜
昔ながらのもつ煮
480円
(税込528円)

キムチ(白菜)	400円 (税込440円)
カクテキ(大根)	400円 (税込440円)
キムチ二点盛り	600円 (税込660円)



汁物

きく玉スープ	400円 (税込440円)
玉子スープ	400円 (税込440円)
玉子クツパ	380円 (税込418円)
辛テールスープ	680円 (税込748円)
濃厚テールスープ	680円 (税込748円)

※スープ・麺類はご注文を頂いてから調理を行いますので提供までに少々お時間を頂きます。

デザート

塩アイスクリーム	350円 (税込385円)
ジェラートミルク	350円 (税込385円)
りんごシャーベット	350円 (税込385円)

熟成和牛と氷メホルモン専門店

炭焼味覚園

坂口精肉店直営

-
- ・メニュー内容は2026年8月時点の価格と内容となっており、予告なしに変更する場合もございます。
 - ・写真はイメージです。
 - ・一部のメニューは数量限定のため、販売を終了させていただく場合もございます。
 - ・一部メニューで産地・内容が異なる場合がございます。
 - ・すべてのメニューは売り切れ次第、終了とさせていただきます。
 - ・食材の入荷状況により品切れの場合もございます。