

盛合せ

Assorted

味覚園の自慢をお得に味わおう！

おすすめ

お手頃セット

素晴らしいコスバ実現！2-3名で召し上がれ。

¥3280

迷ったら
これ



見た目も、満足、盛合せ
楽しい思い出も持ち帰ろう

熟成牛 合盛り 牛サガリ&牛タン ¥2480

熟成牛の食べ比べもできる欲張りメニュー

大皿 ダブルホルモン

牛トロホルモン・氷メホルモン
¥1080

みんなで
わいわい
やきにく！



大家族セット

国産牛カルビ・柔らか牛サガリ
国産牛肩ロース・生ラム
¥6580

食肉問屋直営
だから出来る
この価格

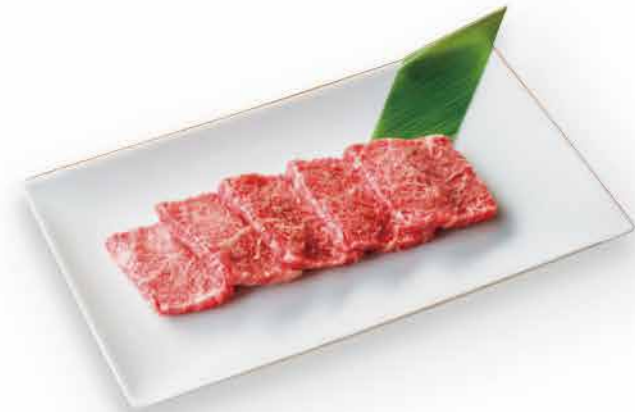
人気3種 大皿盛合せ

¥2280

上州牛カルビ・やわらかサガリ
氷メホルモン



盛合せ



カインミカルビ

柔らかさと脂身の少なさ、そして希少価値の高さが売りのカルビ。

¥1200



人気 No.1

味わいカルビ

味覚圏人気ナンバーワン。しっかりした旨味をお楽しみ下さい。

¥980



極上

特上カルビ

口の中でとろける食感。脂の甘みを感じ取れる絶品カルビです。

¥1580

みんな大好き

カルビ



ちょっと贅沢に

上カルビ

美しい見た目と噛むほどに肉汁があふれる、上品な旨味のカルビ。

¥1380



中落ちカルビ

あばらの間にあるカルビ肉。柔らかさのバランスも良いお肉です。

¥1080

やわらかさがり

脂少なく柔らかかな食感

¥980

熟成上さがり

道内の焼肉店では味覚圏でしか食べることのないプレミアム牛を使用。

¥1480

黒毛和牛 ローズ

塩
タレ

¥1380

サッパリとした赤身とほんのりついたサシのバランスが良い。



サガリ



黒毛和牛 ローズ



熟成牛

熟成庫で管理された肉匠の逸品

北見坂口精肉店直営だから出来るラインナップとリーズナブルな価格。美味しい焼肉を食べていただきたいという思いのもと熟練の肉職人がひとときれひとときれ丁寧に仕上げました。



一緒にどうですか?

チシャ

お肉をまいて!! 美味しい。

¥680

牛タン



希少部位

熟成厚切り
上ネギ塩タン

牛1頭から2人前しか
とれない希少性。

¥1980

絶品

生牛タン

卓上の自家製塩とレモンで
召し上がれ。

¥1280

生牛並ネギ 塩タン

自家製の塩の味付けとネギの
風味が美味しい一品。

¥1380

牛タン



生牛上ネギ 塩タン

牛タンの中でも一番の大判部
分だけを贅沢に使用しました。

¥1880

元気になるお肉!
by 店長

肉厚で
贅沢に!

お得な盛合せ

熟成牛 合盛り 牛サガリ&牛タン

熟成牛の食べ比べが
できる欲張りメニュー

¥2480

コラム
私と焼肉
お腹へってきたらすぐに思い浮かぶのは、七輪で焼かれているお肉のサガタである。私にとって焼肉とは生きる糧であり、楽しいときはもちろん、落ち込んだときにも笑顔になれるおいしいご馳走だ。失恋で落ち込んでいる友人には、いの一番で焼肉に誘ったものである。また、私の相談事やこそぞという時のデート、七輪を囲めばうまくいく。焼肉には絆を深めるパワーが有ると信じている。



氷生ホルモン

氷生ホルモン | おすすめ
本社精肉店から直送の新鮮生
ホルモン。氷でキュッと決めて
ます。

¥420

看板
メニュー

Recommend

鮮度自慢

精肉店直営だからこそその“品”

味
覚園では100%
北海道産にこだわ
り、安全で鮮度の良い生
ホルモンを仕入れてい
ます。そのホルモンを氷
で冷やし丁寧に素早く
下ごしらえをし、職人が
一つ一つ手で切ってい
ます。全て手作業工程
が、美味しさを引き立
てます。
氷でみることで甘み
が増すとともに、身も引
き締まり食感が向上し、
味と歯ごたえが逸品徹
底した鮮度管理でしか
実現しない味覚園の看
板メニューを是非味
わってみてください。



氷生丸ホルモン

氷生丸ホルモン | おすすめ
肉職人の手仕事が光る選り抜き
の鮮度抜群のホルモン

¥680

看板
メニュー

《 その他の新鮮ホルモン

徹底した鮮度管理の賜物



驚きの
鮮度



《 牛生レバー 》

国産の生の牛レバーは焼いたとき甘みが引き立ちます。しっかりと焼いてお召し上がり下さい。

¥550



牛生ハツ 塩味 》

コリコリした歯ごたえを楽しめ、脂は少なく旨味がたっぷりの部位です。

¥550



甘みを感じる

《 牛生トロホルモン 》

本社精肉店から直送の新鮮牛ホルモンは脂の甘味がたっぷりで絶品です。

¥780

《 牛厚切り上ミノ 塩味 》

肉厚の生ミノを熟練した職人自慢のカットでご提供。自慢の一品です。

¥980



坂口精肉店直営直送の鮮度
味覚園の新鮮の証は「ピンク色」

丸ナンコツ 》

コリコリの食感、カルシウムの補給にもお薦め。カリカリに焼いても good!

¥450



道内産ガツ 塩味 》

サクサク感がたまらない。やみつきになる一品。道内産の新鮮さが美味しさの秘訣です。

¥650



その他の焼きもの

味覚園は牛肉に限らず、鶏やブタ、ラム、海鮮から野菜までとことん「おいしい」にこだわってます。これらは味覚園にとって欠かせないラインナップに育ちました。

ポーク
ピートロ塩タン
¥680



海鮮
イカ焼き
 美味しいイカを網焼きで。お子様にも人気で、お酒にもよく合う万能品。
¥500



海鮮
海老の塩焼き
 プリプリの食感が◎。塩のみの味付けでかぶりついてみて下さい。
¥500



海鮮
ホタテのバター焼き
 バターの香りと醤油の香ばしさがホタテの旨味を引立てる。
¥550



チキン
鶏つくね串
 肉汁の美味しさを卓上にある生ダレで。焼きあがると良い香りです。
¥150



チキン
鶏ヤゲン軟骨
 焼き上がりのサクサク感をお楽しみいただけます。お肉が沢山付いているのも嬉しい。
¥550



THE 定番
チキン
鶏もも肉
 塩がおすすめの新鮮鶏肉。鶏肉定番のこの部位は、ヘルシーで間違いなし。
¥550



チキン
鶏カルビ
 セセリと呼ばれる首の部位。食感も良く旨味がいっぱい。
¥650



ポーク
厚切りベーコン
 じゅわっと旨味が口の中に。食べごたえのある厚さも魅力的。
¥550



ポーク
粗挽きソーセージ
 パリッとした食感と、ジューシーな肉汁が楽しめます。肉汁の熱さに注意！
¥500



ポーク
ハーブ豚カルビ
 わ!というほどの、驚きの美味しさ。北海道産のこだわりの豚です。
¥650



ポーク
トントロ
 もはや豚肉の代名詞的存在。人気メニューの一皿です。お味噌がおすすめです。
¥650



焼野菜
じゃがバターホイル焼き
¥450



焼野菜
コーンバターホイル焼き
¥450



焼野菜
ニンニクホイル焼き
¥500



焼野菜
玉ねぎの塩焼き
¥400



焼野菜
焼き野菜の盛合せ
¥650



焼野菜
エリンギの塩焼き
¥450



ラム
味付きジンギスカン
 味覚園自家製の漬け込みダレでじっくりと仕上げた自慢作。
¥850



おすすめ
生ラムジンギスカン
 卓上の生ダレとの相性が良い。新鮮でおいしい。
¥750






彩り鮮やか

温玉シーザー サラダ

特製ドレッシングでマイルドな味わい。
¥780

8種の もりもりサラダ

ボリュームたっぷりなので、
2~3名でどうぞ!
¥980

マイルド!



美味しいお肉とご一緒に
うれしい栄養。

生野菜



お薦め

お肉をまいてお召し
上がり下さい。

チシヤ ¥680



完熟トマト
サラダ
¥650
甘いトマトをたっぷり
使いました。



塩キャベツ
¥550
ボリュームたっぷりなので、
2~3名でどうぞ!

焼肉の
お供



チヨレギサラダ
¥550
韓国のりたっぷりの焼肉の
定番お供。

辛味が焼肉を
更に美味しくする。



白菜キムチ
温玉のせ
¥500
キムチの辛味と温玉の
甘みが◎。



自家製
カクテキ
¥450
韓国直送の南産と国産
大根の旨味がマッチング



自家製
キムチ
¥450
味覚園オリジナル。
自社工場直送。

キムチ ナムル



味覚園でご提供しているキムチは本場韓国から仕入れられた調味料を使い、毎日手作りで愛情いっぱい詰め込んで作られています。味覚園でしか味わえない味をお楽しみ下さい。本当に焼肉によく合っ!



ナムル盛合せ
¥580
産地直送
原谷さんの抗酸化人参

焼肉の
お供



もやしナムル
¥380

肉の旨み
凝縮!



肉キムチ
¥450

ごはん物



ビビンバ

¥650
スモール ¥450



石焼きビビンバ

¥750
スモール ¥550



石焼きキムチビビンバ

¥780
スモール ¥580



石焼きチーズビビンバ

¥880
スモール ¥680

女性に人気!



石焼ガーリック温玉チャーハン

¥680



牛すじクッパ

¥780

トロトロの牛スジ



玉子野菜クッパ

¥680



和牛ユッケジャンクッパ

¥980



韓国のりのせネギ飯

¥550



とろろ飯

¥580

自家製タレが良し!



おにぎり【梅・鮭・カツオ】

1つ ¥330

こだわり

道産米
白ご飯

キッズ	特大	大	中	小
120円	400円	350円	240円	180円

おいしい焼肉には、美味しいご飯が常識。お米には甘みがあることを忘れていませんか？味覚園では「美味しい焼肉には美味しいご飯が常識」と考えています。毎年、北海道の契約農家さんより玄米で買い付けていて、毎朝その日使う分を自社で精米しています。毎日のことでちよっと手間がかかることですが、お米は精米後劣化が始まるので一番美味しい状態でご飯を食べさせていただくには、毎朝のこの作業が欠かせません。甘みたっぷりのご飯を是非ご賞味ください。焼肉にとってもよくあいますよ!

美味しい焼肉には、美味しいご飯が常識

ごはん

奥にはスキー場が見える北海道の水田風景 (7月)

新焼肉



ころりんむすび
【さけ・梅・かつお】
各 ¥450



肉屋の牛すじカレー
¥680



元祖しそめし
¥450



手造りタンシチュー
¥550



ピリ辛もやし冷麺
¥780
スモール ¥580



梅じそ冷麺
¥880
スモール ¥680



道産焼き丸めもち
¥380



石焼チーズ牛タンドリア
¥880

麺



牛スジラーメン
¥780



和牛ユッケジャン
ラーメン
¥980



オリジナル麺

冷麺
¥780
スモール ¥580

絶対
食べて!



オリジナル麺

葱冷麺
¥780
スモール ¥580



オリジナル麺

鶏白湯ラーメン
¥780



オリジナル麺

野菜ラーメン
¥780

スープ



コーンスープ
¥280



ふわふわ
玉子スープ
¥450

コラーゲン
いっぱい



玉子入り牛スジ
スープ
¥680



和牛ユッケジャン
スープ
¥880



味噌汁
¥150

ホッと出来る優しい味

焼肉薬味

- 大根おろし ¥250
- カットレモン 1個 ¥180
- きざみねぎ ¥180
- しらがねぎ ¥180
- マヨネーズ 無料



焼肉を自分のなりにカスタマイズしたオリジナル生たれで新たな美味しさを発見

- コチジャン 無料
- ★ にんにく南蛮 無料
- ★ 玉ねぎヤンニム醬 無料
- レモンダレ 無料
- ねりわさび 無料



デザート

やっぱり別腹！
食後の嬉しい時間



シューマウンテン ¥680

山盛りのミニシュークリームにチョコレートソースをかけて。見た目もかわいくてお子様に大人気！

黒みつプリンアイス ¥450

日本の代表的甘味の黒蜜ときな粉がやっぱり美味しい。定番のコンビアイス。

杏仁豆腐 ¥350

スッキリとした口当たり。焼肉のデザート THE 定番！

トリプルベリーアフォガード ¥450

ベリーソースの甘酸っぱさがちょっぴり大人なアイス。お口直しにもちょうどよい。



味覚園パフェ チョコ ¥550

味覚園パフェ イチゴ ¥550

ソフトアイス ¥350

ご褒美

- ・メニュー内容は2022年12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がございます。
- ・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がございます。
- ・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。