

## 味覚園の代名詞「熟成サガリ」

熟成サガリ ブラックアングス種	980円 (税込1,078円)
熟成「上」サガリ ブラックアングス種 (数量限定)	1,280円 (税込1,408円)
熟成サガリ「すだれ焼」200g	1,680円 (税込1,848円)
<b>看板商品</b> オホーツク産「生」熟成サガリ	1,480円 (税込1,628円)
サガリすじ焼き	580円 (税込638円)

## 秘伝の熟成法「タン」

二段熟成 牛塩タン	1,180円 (税込1,298円)
<b>人気商品</b> 二段熟成 牛上塩タン	1,580円 (税込1,738円)
二段熟成 厚切り 特上塩タン (数量限定)	1,980円 (税込2,178円)
ネギ塩タン	1,380円 (税込1,518円)
ネギ上塩タン	1,780円 (税込1,958円)
ネギ塩盛り	380円 (税込418円)

## 焼肉の王道「カルビ」

和牛炙りカルビ	980円 (税込1,078円)
<b>人気商品</b> 和牛カルビ	1,280円 (税込1,408円)
和牛上カルビ	1,580円 (税込1,738円)
和牛中落ちカルビ	980円 (税込1,078円)
和牛特上カルビ	1,980円 (税込2,178円)
和牛カイノミカルビ	1,980円 (税込2,178円)

# 北見焼肉 工場直送 「新鮮ホルモン」

<b>商標登録</b> 氷メ生ホルモン	480円(税込528円)
<b>自信の逸品</b> 王様ホルモン (直腸)	680円(税込748円)
豚サガリ	580円(税込638円)
吟醸豚タン	680円(税込748円)
<b>あっさり味</b> 上ガツ	580円(税込638円)
北海道産和牛レバー 『磨き』 <small>※加熱用を使用しておりますので、生食出来ません</small>	980円(税込1,078円)
<b>見事な花咲ミノ</b> 極上生ミノ	980円(税込1,078円)

## 道産和牛

シマチョウ	580円(税込638円)
和牛ハツ	580円(税込638円)

## 地産地消 「鶏・豚」

真狩産ハーブ豚カルビ	680円(税込748円)
北海道産生トントロ	680円(税込748円)
北海道産セセリ	580円(税込638円)

## 長期低温熟成 「ロース・赤身」

和牛ロース	980円(税込1,078円)
和牛上ロース	1,380円(税込1,518円)
和牛特上ロース	1,980円(税込2,178円)
和牛赤身クリ	1,280円(税込1,408円)

## おすすめ

自家製昆布メ特上生ジンギスカン～マトンサーロイン～

1,280円(税込1,408円)

★店長一押し 和食の技法で仕上げた逸品

## 焼肉店の「前菜」

和牛白センマイの刺身	880円 (税込968円)
国産牛生ハムのユッケ	1,280円 (税込1,408円)
ミノの湯引きポン酢和え	580円 (税込638円)
和牛アキレス腱の煮こごり	580円 (税込638円)
韓国のり	280円 (税込308円)
前菜3種おまかせ盛り	980円 (税込1,078円)

## 自信作「キムチ」

<b>おすすめ</b> 玉ねぎの「生」キムチ	450円 (税込495円)
白菜キムチ	450円 (税込495円)
大根カクテキ	450円 (税込495円)
たけのこキムチ	450円 (税込495円)
キムチ盛り合わせ	780円 (税込858円)

## 鮮度抜群「サラダ」

韓国のりのせチョレギサラダ	580円 (税込638円)
自家製ベーコンのシーザーサラダ	680円 (税込748円)
三陸産わかめと豆苗のサラダ	480円 (税込528円)
ネギ塩盛り	380円 (税込418円)

## 特製「スープ」

和牛テールスープ旨辛の「赤」	780円 (税込858円)
和牛テールスープコク旨の「白」	780円 (税込858円)
こだわり濃厚玉子スープ	480円 (税込528円)
三陸産わかめのスープ	480円 (税込528円)

## 素材を楽しむ「野菜」

焼野菜盛り合わせ	680円 (税込748円)
キングもやしのナムル	380円 (税込418円)
ミニトマトのナムル	480円 (税込528円)
ナムル3種盛り合わせ	680円 (税込748円)
巻き野菜 サンチュ 4枚	400円 (税込440円)
長芋焼き	480円 (税込528円)
玉ねぎの塩焼き	380円 (税込418円)
しいたけ焼き	480円 (税込528円)

## 大事なお供「飯物」

ビビンバ	580円 (税込638円)
石焼ビビンバ	680円 (税込748円)
北海道恵庭産 ゆめぴりか	大 400円/中 300円/小 200円 税込440円/税込330円/税込220円

### 炊きたてが味わえる

<b>おすすめ</b> ゆめぴりかの土鍋ご飯	700円 (税込770円)
真鯛の炊き込みご飯	1,480円 (税込1,628円)

※ご注文いただいてから炊きますので、ご提供まで20~30分程お時間をいただいております。

## こだわりの「麺類」

<b>おすすめ</b> 冷麺 ~特注40cm切出し麺	レギュラー 780円 (税込み858円)
	ハーフ 480円 (税込528円)
和牛テールラーメン 赤・白	980円 (税込1,078円)

## 別腹「デザート」

本日の冷菓2種	400円 (税込440円)
カタラーナとエスプレッソアイス	600円 (税込660円)
ティラミス	600円 (税込660円)

# 肉匠懐石コース

※2名様より承っております。(ドリンク別)

はな  
**華** 5,000円 税込

当日のご注文、ご予約も承っております。

- 先付 生ハムのシーザーサラダ
- 先焼物 二十日熟成  
サロマ産 黒毛和牛タンとタンカルビ
- 香の物 キムチ・ナムル盛合わせ
- 吸椀 高糖度トマトとマスカットのスープ
- 主菜 九十日熟成  
小清水産 厚切りステーキ 和牛シンシン
- 後焼物 厳選内臓肉 二種  
工場直送 サロマ産 和牛シマチョウ  
鮮度抜群 オホーツク産 氷メホルモン
- 特選熟成肉  
二十日熟成 オホーツク産 豚サガリ
- 麺物 ズワイガニの流水冷麺
- 甘味 本日のデザート

\*食材の仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます

# 肉匠懐石コース

※2名様より承っております。(ドリンク別)

みやび  
**雅** 7,000円 税込

\*二日前迄のご予約をお願い致します。

- 先付 肉前菜三種盛りとマッシュルームのサラダ
- 先焼物 二十日熟成  
サロマ産 黒毛和牛タンとタンカルビ
- 香の物 キムチ・ナムル盛り合わせ
- 吸椀 高糖度トマトとマスカットのスープ
- 主菜 六十日熟成  
十勝産 黒毛和牛希少部位ミスジ  
濃厚玉子ダレ
- 八寸 十日熟成 オホーツク産 豚サガリ  
鮮度抜群 オホーツク産 氷 $\times$ ホルモン
- 後焼物 特選熟成精肉 二種  
二十日熟成 オホーツク産 和牛サガリ  
十日熟成 昆布 $\times$ サフォーククロラム
- 麺物 ズワイガニの流氷冷麺
- 甘味 本日のデザート

\*食材の仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます

# 肉匠懐石コース

※2名様より承っております。(ドリンク別)

いろいろ

彩 12,000円 税込

\*二日前迄のご予約をお願い致します。

先付 肉前菜三種盛りとマッシュルームのサラダ  
牛タン刺し  
ローストビーフ  
しばれ牛生ハムユッケ

先焼物 五十五日熟成  
小清水産黒毛和牛カイノミ

二十日熟成  
サロマ産 黒毛和牛厚切りタン トリュフバター

香の物 キムチ・ナムル盛り合わせ

吸椀 高糖度トマトとマスカットのスープ

主菜 百日熟成  
小清水産黒毛和牛シャトーブリアン

後焼物 二十五日熟成 サロマ産 黒毛和牛サガリ  
十日熟成 昆布×サフォーククロラム

麺物 ズワイガニの流水冷麺

甘味 本日のデザートとフルーツ

\*食材の仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます



- ・メニュー内容は2023年11月時点の価格と内容になっており、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。