



北見坂口精肉店直営

熟成和牛専門店

味覚園

北口店

注文に迷ったら

# お得な盛り合わせ

北見式内臓八種盛り 一、二八〇円  
(各種2カットの盛り合わせです)

熟成タン盛り 一、四八〇円  
(牛タンと豚タンの盛合わせ)

熟成サガリ盛り 一、二八〇円  
(牛サガリとトンサガリの盛合わせ)

## 自慢の新鮮内臓

人気/氷<sup>レ</sup>生ホルモン(豚大腸) 四五〇円  
(四九五円)

生上ホルモン(豚直腸) 五八〇円  
(六三八円)

おすすめ/ネギ味噌ホルモン(豚小腸) 三八〇円  
(四一八円)

トロホルモン(牛小腸) 六〇〇円  
(六六〇円)

## 豚・牛肉内臓

マルナン(豚のど軟骨) 四五〇円  
(四九五円)

シロナン(豚声帯軟骨) 四五〇円  
(四九五円)

ハツモト(牛大動脈) 四五〇円  
(四九五円)

ギアラ(牛胃) 五五〇円  
(六〇五円)

人気/上ガツ(豚胃) 七〇〇円  
(七七〇円)

おすすめ/上ミノ(厚ミノ) 九〇〇円  
(九九〇円)

牛ミノ(薄ミノ) 五八〇円  
(六三八円)

トンヅラ(豚頭) 五〇〇円  
(五〇〇円)

トンタン(豚舌) 五〇〇円  
(五〇〇円)

ハツ 四五〇円  
(四九五円)

北海道産牛レバー(牛肝臓) 五八〇円  
(六三八円)

(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)

味覚園でしか味わえない技術

本日のとびきりの熟成肉を  
お得に盛り合わせ

# 厳選牛五種盛り

三、九八〇円  
(四、三七八円)

名物厚切り厳選熟成牛入り

# 味覚園七種盛り

二、九八〇円  
(三、二七八円)

★仕入れ状況・熟成期間により内容は毎回となります。

## 熟成肉

ウェットエイジング・  
目利き・技術

牛バラカルビ(牛バラ) 七八〇円  
(八五八円)

熟成和牛カルビ(牛バラ) 九八〇円  
(一、〇七八円)

熟成和牛上カルビ(牛バラ) 一、二八〇円  
(一、四〇八円)

人気/和牛ランプ 一、五八〇円  
(一、七三八円)

熟成牛サガリ(牛横隔膜) 九八〇円  
(一、〇七八円)

和牛ロース 一、二八〇円  
(一、四〇八円)

人気/熟成ネギ塩タン(牛舌) 一、二八〇円  
(一、四〇八円)

熟成上ネギ塩タン(牛舌) 一、五八〇円  
(一、七三八円)

## 豚肉・鳥肉・羊肉

生トントロ(豚ほほ) 六〇〇円  
(六六〇円)

トンカルビ(豚ばら) 六〇〇円  
(六六〇円)

人気/熟成トンサガリ(豚横隔膜) 五五〇円  
(六〇五円)

ネギ味噌トンサガリ(豚横隔膜) 五八〇円  
(六三八円)

味付ジンギスカン 六八〇円  
(七四八円)

コニク(首肉) 六八〇円  
(七四八円)

# 新鮮生野菜

味覚園  
名物！

明太子マヨキャベツ

三八〇円  
(四一八円)

塩キャベツ

三八〇円  
(四一八円)

千切りキャベツ

二八〇円  
(三〇八円)

ポテトサラダ

三八〇円  
(四一八円)

たたききゅうり(味噌マヨ)

三八〇円  
(四一八円)

もやしナムル(大盛り)

三八〇円  
(四一八円)

ナムル盛り合わせ

四八〇円  
(五二八円)

チヨレギサラダ

四八〇円  
(五二八円)

シーザーサラダ

五八〇円  
(六三三円)

チシャ(巻き野菜)

三八〇円  
(四一八円)

# 焼野菜

にんにく焼

五八〇円  
(六三三円)

エリンギ焼き

四〇〇円  
(四四〇円)

焼野菜単品各種

三八〇円  
(四一八円)

・きやべつ

・ピーマン

焼野菜盛り合わせ

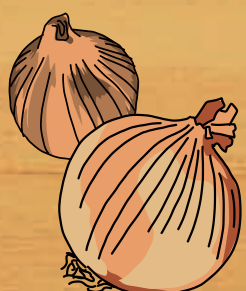
五五〇円  
(六〇五円)

日本一の玉ねぎの町  
北見のうまさ

しお玉焼き

並盛 三五〇円  
(三八五円)

大盛 四五〇円  
(四九五円)



# 麺物

おすすめ

冷麺 オリジナル切出し麺

ネギ冷麺 オリジナル切出し麺



濃厚テールラーメン

和牛ユッケジャンラーメン

※ラーメンは道産小麦平打ち麺使用

七五〇円  
(八二五円)

七五〇円  
(八二五円)

八八〇円  
(九六八円)

八八〇円  
(九六八円)

# 飯物

大人気！

北見産玉ねぎたっぷり

北海道産ハラミ飯

六八〇円  
(七四八円)

女性に人気  
しそめし

四五〇円  
(四九五円)

ねぎめし

四五〇円  
(四九五円)

和牛そぼろ飯

五五〇円  
(六〇五円)

めどん(目玉焼き丼)

五五〇円  
(六〇五円)

北見名物

小ライス

二四〇円  
(二六四円)

中ライス

二八〇円  
(三〇八円)

大ライス

三五〇円  
(三八五円)

ビビンバ

六八〇円  
(七四八円)

石焼ビビンバ

七八〇円  
(八五八円)

石焼カレー

七八〇円  
(八五八円)

石焼ガーリックライス

六八〇円  
(七四八円)

# 汁物

おすすめ

もつ煮

五時間じっくりと煮込んだ

玉子スープ

五〇〇円  
(五五〇円)

和牛ユッケジャンスープ

四五〇円  
(四九五円)

玉子クッパ

六五〇円  
(七一五円)

和牛ユッケジャンクッパ

七五〇円  
(八二五円)

濃厚テールスープ

七五〇円  
(八二五円)

# デザート

手作りカタラーナ

四八〇円  
(五二八円)

バナラアイスクリーム

三二〇円  
(三五二円)

杏仁豆腐

三八〇円  
(四一八円)

麺類は御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。  
ご了承くださいませ様お願い申し上げます。



- ・メニュー内容は2024年2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。