

炭焼肉 北見坂口精肉店直営

熟成和牛 専門店 味覚園

南2条店

注文に迷ったら

お得な盛り合わせ

北見式内臓八種盛り
(各種2カットの盛り合わせです)
一、一八〇円
(一、二九八円)

熟成タン盛り
(牛タンと豚タンの盛合わせ)
一、四八〇円
(一、六二八円)

熟成サガリ盛り
(やわらかサガリとトンサガリの盛合わせ)
一、二八〇円
(一、四〇八円)

商標登録番号 6166895

氷び生ホルモン

自社工場直送！新鮮ホルモン

氷び生ホルモン(豚大腸) 四八〇円 (五五八円)

生上ホルモン(豚直腸) 五八〇円 (六三三円)

ネギ味噌ホルモン(豚小腸) 三八〇円 (四八八円)

トロホルモン(牛小腸) 六〇〇円 (六六〇円)

氷び生ホルモン：ピンク色は鮮度の良い証拠！
鮮度の良いものだけを厳選し、さらに氷でびめることで
甘みと食感が増した味覚園オンリーワンの味！

商標登録番号 6884454

琥珀牛タン

熟成牛タン 一、三八〇円 (一、五一八円)

熟成牛ネギ塩タン 一、四八〇円 (一、六二八円)

熟成上牛タン 一、五八〇円 (一、七三八円)

熟成上牛ネギ塩タン 一、六八〇円 (一、八四八円)

熟成厚切り上牛タン 一、七八〇円 (一、九五八円)

味覚園オリジナル牛タン。
生で仕入れ、じっくり30日かけて二段熟成し、
職人が一枚一枚丁寧に手切りをしてご提供。
琥珀色に焼きあがるのが美味しい証。

名物 熟成牛サガリ

和牛サガリ 一、六八〇円 (一、八四八円)

やわらかサガリ 九八〇円 (一、〇七八円)

熟成上サガリ 一、三八〇円 (一、五一八円)

牛サガリスジ 五八〇円 (六三八円)

北見ではカルビよりサガリが定番！
赤身ながら柔らかくジューシーで大満足！
美味しくなるまでじっくり熟成させた
味覚園自慢のサガリシリーズです。

おすすめ

札幌熟成生ラム 七八〇円 (八五八円)

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)

羊肉・鳥肉

厳選盛り合わせ

名物厚切り厳選熟成牛入り

七種盛り 三、五〇〇円 (税込三、八五〇円)

約2名様盛り

★三人前より承っております。
写真は三人前です。

本目の北見焼肉盛り

十五種盛り 一、八〇〇円 (税込三、三〇〇円)

一人前

★仕入れ状況・熟成期間により内容は毎回異なります。

熟成肉

ウエットエイジング・
目利き・技術

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)

一本落ちカルビ 九八〇円 (一、〇七八円)

牛バラカルビ(牛バラ) 七八〇円 (八五八円)

黒毛和牛ランプ 一、五八〇円 (一、七三八円)

ひとくちヒレステーキ 一、二八〇円 (一、四〇八円)

豚肉

熟成トンサガリ(豚横隔膜) 北海道産 五八〇円 (六三八円)

ネギ味噌トンサガリ(豚横隔膜) 北海道産 六八〇円 (七四八円)

生トントロ(豚ホホ) 六八〇円 (七四八円)

トンカルビ(豚バラ) 六八〇円 (七四八円)

ピートロタン(豚タン) 北海道産 五五〇円 (六〇五円)

ねぎ塩ピートロタン(豚タン) 北海道産 六五〇円 (七一五円)

豚ヒレシャトーブリアン 六八〇円 (七四八円)

ねぎ塩ピートロタン

熟成トンサガリ

生トントロ

牛・豚希少部位工場直送

マルナン(豚のど軟骨) 四五〇円 (四九五円)

上ガツ(豚胃) 七五〇円 (八二五円)

上ミノ(厚ミノ) 九五〇円 (一、〇四五円)

牛ミノ(薄ミノ) 五八〇円 (六三八円)

牛ツラミ(牛ホホ肉) 六八〇円 (七四八円)

トンツラ(豚頭) 五五〇円 (六〇五円)

ハツ(牛心臓) 五五〇円 (六〇五円)

北海道産牛レバー(牛肝臓) 六五〇円 (七一五円)

(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)

新鮮生野菜

味覚園
名物!

明太子マヨキャベツ

四八〇円
(五二八円)

塩キャベツ

四八〇円
(五二八円)

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)

四八〇円
(五二八円)

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)

チコレギサラダ

四八〇円
(五二八円)

シーザーサラダ

五八〇円
(六三八円)

チシャ(巻き野菜)

三八〇円
(四一八円)

人気!

漬物

キムチ(白菜)

四五〇円
(四九五円)

カクテキ(大根)

四五〇円
(四九五円)

キムチ二点盛り

六五〇円
(七一五円)

飯物

南2条店
オススメ

石焼カレーライス 六八〇円
(七四八円)



大人気の飯と
いたはコレ!

女性に
人気!

しそめし 焼肉に相性ピッタリ!

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) 北見名物

五五〇円
(六〇五円)

小ライス

二五〇円
(二七五円)

中ライス

三〇〇円
(三三〇円)

大ライス

三八〇円
(四一八円)

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)

石焼ガーリックライス

六八〇円
(七四八円)

焼野菜

日本一の玉ねぎの町
北見のうまさ

しお玉焼き

にんにく焼

五八〇円
(六三八円)

並盛 三八〇円
(四一八円)

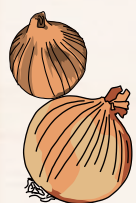
エリンギ焼き

四〇〇円
(四四〇円)

大盛 四八〇円
(五二八円)

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)

麺物

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。

おすすめ
冷麺 オリジナル切出し麺

七八〇円
(八五八円)

ネギ冷麺 オリジナル切出し麺

七八〇円
(八五八円)

氷結冷麺(具なし) オリジナル切出し麺

五八〇円
(六三八円)

濃厚テールラーメン

八八〇円
(九六八円)

和牛ユッケジャンラーメン

八八〇円
(九六八円)

※ラーメンは道産小麦麺使用



汁物

スープ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。

玉子スープ

四八〇円
(五二八円)

和牛ユッケジャンスープ

六八〇円
(七四八円)

玉子クツパ

五八〇円
(六三八円)

和牛ユッケジャンクツパ

七八〇円
(八五八円)

濃厚テールスープ

七八〇円
(八五八円)

デザート

手作りカタラーナ

四八〇円
(五二八円)

バニラアイスクリーム

三五〇円
(三八五円)

杏仁豆腐

三八〇円
(四一八円)



- ・メニュー内容は2025年10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。