



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**
(各種2カットの盛り合わせです)
一、一八〇円
(二、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
(二、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
(二、四〇八円)

自社工場直送！新鮮ホルモン



氷メ生ホルモン：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！

- 氷メ生ホルモン(豚大腸) 四八〇円
(五二八円)
- 氷メ丸ホルモン(豚直腸) 六八〇円
(七四八円)
- 生上ホルモン(豚直腸) 五八〇円
(六三八円)
- 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)

熟成肉

- 熟成和牛カルビ(牛バラ) 一、〇〇〇円
(一、一〇〇円)
- 熟成和牛上カルビ(牛バラ) 一、五八〇円
(一、七三八円)
- 熟成和牛中落ちカルビ 一、一八〇円
(一、二九八円)
- 熟成和牛特上カルビ 一、四八〇円
(一、六二八円)
- 牛バラカルビ(牛バラ) 一、七八〇円
(一、九五八円)
- 黒毛和牛ランプ 七八〇円
(八五八円)
- 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)
- ねぎ塩トンカルビ(豚バラ) 七八〇円
(八五八円)
- 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)
- ミックスホルモン 七八〇円
(八五八円)



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)
- シロナン(豚声帯軟骨) 六五〇円
(七一五円)
- ハツモト(牛大動脈) 六五〇円
(七一五円)
- ギアラ(牛胃) 七五〇円
(八二五円)
- 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)
- トンヅラ(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)



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スです。

- 和牛サガリ 一、七八〇円
(一、九五八円)
- やわらかサガリ 一、〇八〇円
(一、一八八円)
- 熟成上サガリ 一、五八〇円
(一、七三八円)
- 牛サガリスジ 五八〇円
(六三八円)

商標登録番号 6884454



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。

- 熟成牛タン 一、三八〇円
(一、五八八円)
- 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)

商標登録番号 6166895



氷メ生ホルモン(豚大腸)

- 氷メ丸ホルモン(豚直腸)
- 生上ホルモン(豚直腸)
- ネギ味噌ホルモン(豚小腸)
- トロホルモン(牛小腸)

羊肉・鳥肉

札幌熟成生ラム

味付シンギスカン

コニク(首肉)

- 七八〇円
(八五八円)
- 六八〇円
(七四八円)
- 六八〇円
(七四八円)

新鮮生野菜

味覚園
名物ノ

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
(六三八円)

チシャ(巻き野菜)

三八〇円
(四一八円)

人気ノ

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

大人気ノ

北口店
オススメ

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 焼肉に相性ピッタリノ

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)

北見名物

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)

石焼カレー

六八〇円
(七四八円)

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)

焼野菜単品各種 三八〇円
(四四〇円)

大盛

四八〇円
(五二八円)

・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。
ご了承くださいますよう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

おすすめ

もつ煮 五時間じっくりと煮込みました

五〇〇円
(五五〇円)

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)

玉子クッパ

五八〇円
(六三八円)

和牛ユッケジャンクッパ

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)

バナラアイスクリーム

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2026年6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。