

創業昭和四十三年

味覚園南一条店

北見 坂口精肉店直営

北見ホルモンは

氷締めが新鮮！

- 生ホルモン(脂大腸) 四五〇円(四九五)
- 生上ホルモン(直腸) 五三〇円(五八三)
- 生丸ホルモン 六八〇円(七四八)
- 生上丸ホルモン (数量限定) 七八〇円(八五八)
- ニンニクホルモン 五五〇円(六〇五)
- トロホルモン(牛小腸) 六〇〇円(六六〇)

ホルモン・白

- マルナン(豚のど軟骨) 四五〇円(四九五)
- シロナン(豚声帯軟骨) 四五〇円(四九五)
- ハツモト(牛大動脈) 四五〇円(四九五)
- ギアラ(牛胃) 五五〇円(六〇五)
- 上ガツ(豚胃) 六八〇円(七四八)
- 上ミノ(厚ミノ) 九〇〇円(九九〇)
- 牛ミノ(薄ミノ) 五八〇円(六三八)

ホルモン・赤

- トンヅラ(豚頭) 四五〇円(四九五)
- トンタン(豚舌) 五〇〇円(五五〇)
- ネギ塩ハツ(牛心臓) 五三〇円(五八三)
- レバー(牛肝臓) 五三〇円(五八三)

(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)

店主おまかせ

ホルモン盛り合わせ

北見式内蔵八種盛り 一、一八〇円(二九八)

(各種2カットの盛り合わせです)

赤白ませ(赤・白もの五種) 九八〇円(一〇七八)

(各種3カット、塩タレで揉みこんでいます)

鳥肉・羊肉

- ラムジンギスカン 六八〇円(七四八)
- コニク(首肉) 六八〇円(七四八)

焼野菜

日本一の玉ねぎの町北見のうまさ

玉ねぎの塩焼き

- 並盛 三五〇円(三八五)
- 大盛 四五〇円(四九五)

にんにく焼

三五〇円(三八五)

きやべつ焼

四五〇円(四九五)

エリンギ焼き

四〇〇円(四四〇)

焼野菜盛り合わせ

五三〇円(五八三)

もつ煮込み 五〇〇円(五五〇)

汁物

- 玉子スープ 四三〇円(四七三)
- 和牛ユツケジャンスープ 六五〇円(七一五)
- 玉子クツパ 五三〇円(五八三)
- 和牛ユツケジャンクツパ 七五〇円(八二五)
- 濃厚テールスープ 七五〇円(八二五)

『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。』
『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。』
『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。』

南二条店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

味覚園七種盛り

名物

焼く肉専属の従業員が
美味しく焼き上げる
目の前仕上げ

(二〜三名盛り) 一、九八〇円 (三二七八)

※仕入れ状況により内容は毎回異なります。

ウマツトエイジング・目利き・技術

熟成精肉

熟成サガリ(牛横隔膜) 九八〇円 (二〇七八)

熟成和牛上サガリ(厚切) 一、六八〇円 (一八四八)

熟成サガリスジ(牛すじ) (数量限定) 五三〇円 (五八三)

熟成ネギ塩タン(牛舌) 一、二八〇円 (一四〇八)

熟成上ネギ塩タン(牛元) 一、五八〇円 (一七三八)

熟成和牛牛カルビ(牛バラ) 九八〇円 (二〇七八)

熟成和牛上カルビ(牛バラ) 一、二八〇円 (一四〇八)

生トントロ(豚ほほ) 六〇〇円 (六六〇)

生上トントロ(厚切) (数量限定) 七〇〇円 (七七〇)

トンカルビ(豚ばら) 五五〇円 (六〇五)

熟成トンサガリ(豚横隔膜) 五五〇円 (六〇五)

生野菜

明太子キャベツ 四五〇円 (四九五)

ポテトサラダ 四五〇円 (四九五)

たたききゅうり(味噌マヨ) 四五〇円 (四九五)

もやしナムル(大盛り) 四五〇円 (四九五)

玉ねぎサラダ(つけ麺風) 五五〇円 (六〇五)

漬物

キムチ(白菜) 四五〇円 (四九五)

カクテキ(大根) 四五〇円 (四九五)

キムチ二点盛り 六五〇円 (七一五)

飯物

焼肉屋さんの丼ぶり

牛ハラミ飯 六八〇円 (七四八)

しそめし 四五〇円 (四九五)

ねぎめし 四五〇円 (四九五)

めどん 四五〇円 (四九五)

和牛そぼろ飯 五五〇円 (六〇五)

小ライス 二五〇円 (二七五)

中ライス 三〇〇円 (三三〇)

大ライス 三五〇円 (三八五)

ビビンバ 六五〇円 (七一五)

石焼ビビンバ 七五〇円 (八二五)

麺物

冷麺 七八〇円 (八五八)

ネギ冷麺 七五〇円 (八二五)

「冷麺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。」