



炭火焼肉

北見 坂口精肉店直営
熟成和牛 専門店

味覚園

熟成牛サガリ



職人の目利きで食べ頃になるまで
熟成専用冷蔵庫で寝かせます

サガリ



厚切り
やわらかサガリ

880円
(税込968円)

脂が少なく柔らかな食感



熟成サガリ

980円
(税込1,078円)

北海道の焼肉店では
味覚園でしか食べることのできない
プレミアム牛を使用。



大皿Wサガリ

2,680円
(税込2,948円)

2種類の食べ比べ。どちらのサガリも食べられる
よくばりメニュー。

味覚園流
食べ方指南

質にとことんこだわった味覚園のお肉をもっと美味しく食べるための秘訣……それは、肉にベースの味を付ける「タレ」と、風味を増して食欲を刺激する「薬味」のバランス。肉に合ったタレと薬味をチョイスすることで、焼肉の世界はグンと広がります。

生ダレ

内蔵系、ホルモンにとっても合うタレです。熱を加えず、野菜本来の味の甘みとコクが味わえる。タレにも「新鮮」を追求しました。



人気メニューの組み合わせ、牛タンと
やわらかサガリが
入ったお買い得メニュー

熟成牛合い盛り 牛サガリ&牛タン

2,980円
(税込3,278円)



黒毛和牛上サガリ

数量限定、最高級の柔らかさと旨さ

1,680円
(税込1,848円)

壺漬け大判サガリ

サガリを豪快に。特製ダレで漬け込み
ました。ハサミで切って召し上がれ。

1,780円
(税込1,958円)

黒毛和牛 厚切りサガリ

黒毛和牛のサガリを贅沢に
厚切りで頂く逸品

1,780円
(税込1,958円)

他にも色々な組合せが楽しめます。
自分だけのオリジナルタレを
作ってみては？

生ダレとニンニク南蛮の

「音更流だれ」

ニンニク南蛮のkokと程よい辛さ
これに味覚園特製生ダレを入れ
ホルモンを食べると、より旨味と
甘みが引き立ちます！
濃い味が好きな方にオススメです。

コチエジジャン

唐辛子を主原料とする発酵唐辛子味
噌！「辛み」、「kok」、そしてタレに「深
み」を引きだしてくれる品です。

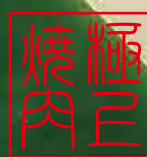
自家製塩コシヨウ

ドイツの岩塩と5種類のスパイスを使
用。塩ホルモンや牛タン、カルビやサガ
リ、どんなお肉にふっても美味しく頂
けます。

ニンニク南蛮

創業以来の伝統の辛味。たっぷりのニ
ンニクがとても健康に良い一品。本場韓
国の熟成された味をお楽しみ下さい。

羊肉



自家製のダレでじっくりと漬けた逸品
味覚園自慢の逸品

味付きジンギスカン

味覚園特製の漬け込みダレでじっくり
漬け込みました

680円
(税込 748円)

おすすめ

味付き上ジンギスカン

サフォーククロスラムの肩ロースを1枚1枚
手切りで漬けた逸品

980円
(税込 1,078円)



おすすめ

塩〆生ラム上ロース

フランス産の岩塩で〆たサフォーク
クロスラムの肩ロースを特製ダレで頂く

980円
(税込1,078円)



ジンギスカン3点盛り

羊サガリ・味付け上ジンギスカン
上ラムロースの贅沢3点

2,580円
(税込2,838円)



羊サガリ

希少部位の羊のサガリ一度
ご賞味下さい

680円
(税込748円)

磨きをかけて、最高級の牛肉

黒毛和牛



北見坂口精肉店直営だから出来る、このラインナップとお値打ち感。お客様に、本物の黒毛和牛を食べて頂きたいという思いのもと熟練の肉職人がひとときれひとときれ仕上げました。

大皿ペアカルビ

「塩・タレ」

2,480円
(税込2,728円)

黒毛和牛とハーブ豚のおいしい食べ比べ盛り合わせ。



人気3種大皿盛り合わせ

「塩・タレ」

2,180円
(税込2,398円)

黒毛和牛カルビ・生ホルモンやわらかサガリの人気3種盛り



おすすめ

黒毛和牛

味わいカルビ

味覚園人気ナンバーワン！
しっかりと旨味を
お楽しみいただけます。

980円
(税込 1,078円)

黒毛和牛

中落ちカルビ

あばらの間にあるカルビ肉。
柔らかさのバランスも良いお肉。

1,080円
(税込 1,188円)

黒毛和牛

カイノミカルビ

希少価値の高い柔らかさと
脂身の少なさが売り。
旨味も絶品。

1,180円
(税込 1,298円)



カイノミカルビ



中落ちカルビ



味わいカルビ



特上カルビ



上カルビ

黒毛和牛

上カルビ

噛むほどに
肉汁があふれる、
上品な旨みのカルビです。

1,280円
(税込 1408円)

黒毛和牛

特上カルビ

ロの中で
とろける食感と
脂の甘みが絶品です。

1,580円
(税込 1738円)

黒毛和牛



和牛熟成ランプ 刻みわさび醤油

希少な赤身部位ランプを専用熟成庫にて
七十日間熟成させたエイジングビーフ

焼肉通好みの逸品「ランプ」とは？

希少な赤身部位。モモ肉の一部で、モモ肉の中でも特に柔らかく肉の旨みが堪能できるため、厚切りでステーキ等でも美味しく食べられる部位です。

また、鮮やかな赤身には適度な脂肪もあるため味に深みがあり、且つ脂があっさりしていて食べやすいのが特徴。



和牛熟成ランプ 特製和牛ダレ

肉を知り尽くしたプロだからのこだわり
旨い肉をお客様にお届けしたい
和牛一頭買だから出来るこの価格。

和牛熟成ランプ

刻みわさび醤油 / 特製和牛ダレ

どちらかお選びいただけます。

1,580円
(税込 1,738円)

低温熟成牛タン

職人の目利きで食べ頃になるまで
低温熟成専用冷蔵庫で寝かせています



生牛上ネギ塩タン

生牛上ネギ塩タン

牛タンの中でも一番の
大判部分だけを贅沢に使用。

1,580円
(税込 1,738円)

生牛並ネギ塩タン

自家製塩の味付けと
ネギの風味が美味しい一品。

1,280円
(税込 1,408円)

生牛タン

自家製の塩コショウで味付け
レモンを搾って召し上がり

1,180円
(税込 1,298円)



おすすめ



極上
焼肉

熟成厚切り
上ネギ塩タン

1,680円
(税込 1,848円)

牛1頭からわずか2人前しかとれない
希少部位

氷

ホルモン

鮮度抜群。

坂口精肉店直営だからこそその品

北海道産の生ホルモンを

氷で凍らすことで

甘みが増すとともに、

身も引き締まり食感が向上。

味と歯ごたえがい逸品。

徹底した鮮度管理でしか

実現しない

味覚園の看板メニュー

看板メニュー



氷×生丸ホルモン

肉職人の手仕事が光る
選り抜きの鮮度抜群のホルモン

680円
(税込 748円)

氷×生ホルモン

本社精肉店から直送の新鮮
鮮度抜群のホルモン

480円
(税込 528円)

鮮度白慢

— 坂口精肉店直営だからこそその品 —



本社精肉店から直送の
新鮮牛ホルモンは、
脂の甘みが絶品。

生牛トロホルモン

680円
(税込748円)



国産の生の牛レバーは焼いたときに
甘みが引き立ちます。しっかりと
焼いてお召し上がり下さい。

牛生レバー

580円
(税込638円)



こりこりの食感。
カルシウムの
補給にもオススメ

丸ナンコツ

480円
(税込528円)



肉厚の生ミノを職人自慢の
カットでご提供。

牛厚切り上ミノ

880円
(税込968円)



牛ハツの中でも厚みのある
上物部位のみを厳選使用

脂付き牛上生ハツ

680円
(税込748円)



焼き上がりのサクサク感を
お楽しみいただけます。

牛並ミノ

580円
(税込638円)



コリコリとした
食感と旨味がたっぷり

牛生ハツ

580円
(税込638円)



サクサク感がたまらない！
やみつきになる一品。

道内産上ガツ

680円
(税込748円)

※内臓肉は、流通の都合により冷凍でのご提供になる場合がございます。

盛り合わせ

極上
焼肉

定番のお肉を中心にお得な盛り合わせ。
2〜3名様どうぞ！

お手頃セット

〔塩・タレ〕

3,500円
(税込 3,850円)



人気3種 大皿盛り合わせ

〔塩・タレ〕

2,180円
(税込 2,398円)

黒毛和牛味わいカルビ・やわらかサガリ
氷メ生ホルモンの人気の3種盛り



ご家族やご友人と賑やかに
楽しめるおすすめな盛り合わせ



羊サガリ・味付け上ジンギスカン
上ラムロースの贅沢3点

ジンギスカン3点盛り

2,580円
(税込 2,838円)



人気の牛タンとやわらかサガリの
おいしい盛り合わせ

熟成牛合い盛り
牛サガリ&牛タン
〔塩・タレ〕

2,980円
(税込 3,278円)



新選牛ホルモン・豚ホルモンの
ペア盛り合わせ。

大皿Wホルモン

〔塩・タレ〕

1,480円
(税込 1,628円)



和牛カルビとハーブ豚カルビの
おいしい食べ比べ盛り合わせ。

大皿ペアカルビ
〔塩・タレ〕

2,480円
(税込 2,728円)



2種類の食べ比べ。どちらのサガリも
食べれる欲張りメニュー。

大皿Wサガリ

〔塩・タレ〕

2,680円
(税込 2,948円)

焼きの 名脇役

焼極
肉上

驚きのおいしさ。
道内産のこだわりの豚です。

ハーブ豚カルビ



ハーブ豚カルビ

680円
(税込748円)



粗挽きソーセージ



国産トントロ

ポーク

粗挽きソーセージ
パリッとした食感と
旨味が楽しめます。

480円
(税込528円)

国産トントロ
人気メニューの一皿。
味噌がおすすめです。

680円
(税込748円)



チキン



鶏つくね串

肉汁のおいしさを生ダレで！

鶏もも肉

塩がおすすめの新鮮鶏肉

鶏ヤゲンナンコツ

焼き上がりのサクサク感をお楽しみいただけます。

鶏カルビ〔セセリ〕

セセリとも呼ばれる首の部位。旨味がいっぱいです。

580円
(税込638円)

380円
(税込418円)

480円
(税込528円)

150円
(税込165円)

鶏カルビ〔セセリ〕

鶏ヤゲンナンコツ

鶏もも肉

鶏つくね串



イカ焼き



海老の塩焼き



ホタテのバター焼き

イカ焼き

旨いイカを網焼きで。

780円
(税込858円)

海老の塩焼き

ぷりぷりの食感をどうぞ！

480円
(税込528円)

ホタテの バター焼き

バターの香りと醤油の香ばしさが
ホタテの旨味を引き立たせます。

680円
(税込748円)

海鮮



みかくえんの キッズメニュー

えび	かに	たまご	乳	こむぎ	そば	落花生
○	×	○	○	○	×	×
入ってます！	入ってません！	入ってます！	入ってます！	入ってます！	入ってません！	入ってません！

※プレートは全て同じ表示

たくさん食べよう！！



ビビンバプレート

680円(税込748円)



カレープレート

680円(税込748円)



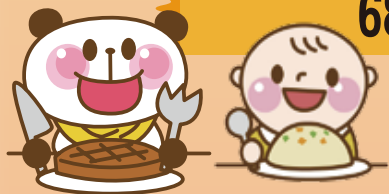
パンケーキプレート

680円(税込748円)



ふりかけごはんプレート

580円(税込638円)



たべたいプレートえらんでね！



えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	×	×	×	×	×

キッズビビンバ
300円(税込330円)



えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	×	×	×	×	×

キッズカレーライス
300円(税込330円)



えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	○	×	○	×	×

キッズラーメン
300円(税込330円)



えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	○	○	○	×	×

ミニハンバーグ 200円
(税込220円)



えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	×	○	×	×	×

キッズソーセージ 200円
(税込220円)



えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	×	×	×	×	×

キッズポテトフライ 200円
(税込220円)



えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	○	○	○	×	×

キッズライス
※ふりかけつき
100円
(税込110円)

家族を応援!!

キッズジュース
マグマグジュース

小学生未満のお子様は...

無料



マグマグジュース

チョコペンでかこう!



お絵描きパンケーキ
150円(税込165円)

えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	×	×	×	×	×

アレルギー品目
オールクリア商品

えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	○	○	×	×	×



ひんやり凍ってます!
みかんゼリー
150円(税込165円)



ソフトアイス
300円(税込330円)

えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	○	○	×	×	×

アレルギー品目
オールクリア商品

えび	かに	たまご	乳	小麦粉	そば	落花生
×	×	×	×	×	×	×



アンパンマンチョコムース
150円(税込165円)



ごはん

道産米 使用

お米には甘みがあることを忘れていませんか？
味覚園では、「おいしい焼肉にはおいしいご
飯が常識」と考えています。

毎年、北海道の契約農家より玄米で買い付
け毎朝、その日に使う分だけを自社で精米
しております。お米は生鮮食品であり、精米
してから徐々に劣化が始まるからです。手間
がかかることですが、一番おいしい状態でご
飯を食べていただく
為に、担当者が早起
きをして準備して
います。

新鮮なお米を手研
ぎで炊き、炊きたて
の甘みたっぷりのご
飯をご提供させて
いただいております
ので是非ご賞味く
ださい。



ごはん

味覚園こだわりの味。

小 **200円**
(税込220円)

中 **280円**
(税込308円)

大 **380円**
(税込418円)

特盛 **450円**
(税込495円)

キッズ **100円**
(税込110円)



とろろ飯 **580円**
(税込638円)

卵黄と自家製のタレが
味の決めて！
メの一品として大人気



韓国のりのせ **580円**
ネギ飯 (税込638円)

韓国のりの塩加減が
抜群！味覚園流のネギ飯



おにぎり 1つ **300円**
(税込330円)

【梅・鮭・カツオ】

焼肉のお供にピッタリの
3種からお選び下さい。



石焼ビビンバ
 実は付属のスープを入れると
 クツパに変身します

レギュラー
 680円
 (税込748円)
 スモール
 480円
 (税込528円)



ビビンバ
 手作りナムルをトッピング

レギュラー
 580円
 (税込638円)
 スモール
 380円
 (税込418円)



石焼チーズビビンバ
 女性に大好評！
 チーズのおこげがまた格別。

レギュラー
 780円
 (税込858円)



石焼キムチビビンバ
 キムチとビビンバの
 ベストマッチ。

レギュラー
 700円
 (税込770円)
 スモール
 500円
 (税込550円)



牛すじクツパ
 とろとろの牛スジとふんわり玉子

580円
 (税込638円)



**石焼ガーリツク
 温玉炒飯**
 かけダレが焦げて食欲をそそる

580円
 (税込638円)



**和牛
 ユツケジャンクツパ**
 特製南蛮で作る絶品カブサインスープ

880円
 (税込968円)



玉子野菜クツパ
 韓国風のお茶漬け

580円
 (税込638円)

自慢の 麺

コシが自慢の味覚園オリジナル麺

岩手県盛岡市にある中野製麺との共同開発で生まれた特注品。
つるつとした舌ざわりと、押し出し麺によるモチモチした
歯ごたえのある、食感にやみつきになります。



玉子入り牛すじスープ

女性にオススメ。
牛すじのコラーゲンが (税込528円)
いっぱい!



和牛ユッケジャンスープ

ピリ辛コクの
おすすめスープ (税込858円)



味噌汁

日本が誇る『母の味』

150円
(税込165円)



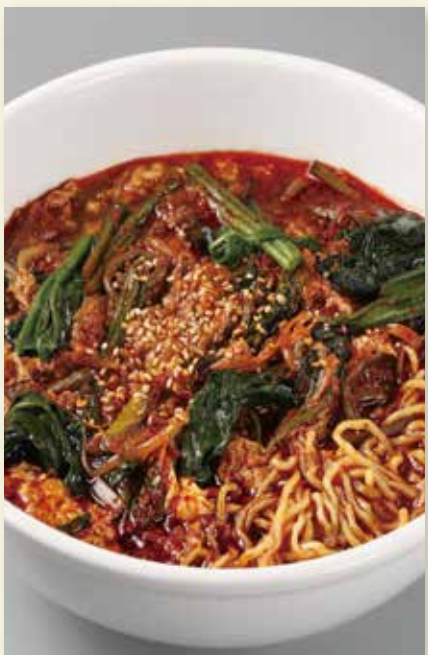
【オリジナル麺】
葱冷麺
 ネギの食感がたまらない
 あっさり冷麺。

レギュラー
780円
 (税込858円)
 スモール
580円
 (税込638円)



【オリジナル麺】
冷麺
 味覚園にきたならこれ！
 絶対に食べて欲しい一品。

レギュラー
780円
 (税込858円)
 スモール
580円
 (税込638円)



和牛ユツケジャン
ラーメン
 辛口絶品ラーメン。
 コクのあるスープと麺がよく絡む。

880円
 (税込968円)



牛スジラーメン
 コクのあるスープの
 メのラーメン。

680円
 (税込748円)

スープ



コーンスープ
 濃厚クリーミースープ
180円
 (税込198円)



ふわふわ玉子スープ
 やさしさいっぱいに
 仕上げました。
380円
 (税込418円)

味覚園の

デザー

やっぱり別腹



黒みつプリンアイス

380円
(税込418円)

日本の甘味ソースときな粉が“やっぱりおいしい”
定番コンビアイス。

おいし〜
😊

子供も
大好き

シューマウンテン

580円
(税込638円)

山盛りミニシュークリームに
チョコソースをかけて。





トリプルベリー アフガード

380円
(税込418円)

ベリーソースの甘酸っぱさがかちゅぷり大人のアイス。

ソフトアイス

300円

(税込330円)

味が濃厚なソフトアイスです。



味覚園パフェ

チョコとイチゴのふたつの味

480円

(税込528円)



杏仁豆腐

280円

(税込308円)

すっきりとした口あたり



味覚園 音更店

北海道河東郡音更町 木野大通西14丁目 電話 0155-32-2266

営業時間 17:00 ~ 22:30 (L.O.22:00)

飲み放題メニュー

ハイボール

キンキンに冷えた高圧炭酸ソーダで
わった爽快ハイボール

- スコッチハイボール
- 角ハイボール
- コークハイボール
- ジンジャーハイボール
- ゆずハイボール
- グレープフルーツハイボール
- ジムビームハイボール



飲み放題ルール

- 90分の飲み放題となっております。
- 当店の飲み放題はグラス交換制です。
- 一気飲みはご遠慮ください。
- ルールを守れない方は飲み放題を終了させて頂く場合がございます。

ソフトドリンクは
ドリンクバーをご利用ください。

ビール

- サッポロクラシック樽生
(中ジョッキ)

- ビアカクテル
- シャンディガフ

ノンアルコールビールテイスト飲料

- サッポロプレミアムアルコールフリー



超炭酸サワー・酎ハイ

こだわり酒場の
レモンサワー

こだわり酒場の
メガレモンサワー

濃いめのレモンサワー

シチリア産の手摘みレモン果汁を使用した
レモンにこだわったお酒です。

パンチレモンサワー

キリッとしたレモンの酸味とコクでパンチのある味わい。

- 男梅サワー 男梅キャンデーとのコラボ。後ひく「しょっぱい旨さ」
- グレープフルーツサワー
- ゆずサワー
- ウーロンハイ
- 加賀ほうじ茶ハイ 石川県焙煎茶使用。香ばしい香りとお深みのあるコク。
- 緑茶ハイ
- タコハイ



ジントニ お肉のための、新しいジンの飲み方！

- 肉専用サワージントニ

ゴロっとレモンが1/2個入り！
ピリッと黒胡椒で、爽やかスパイシー！
たっぷり生レモンと黒胡椒が肉に合う！



カクテル

- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- カシスウーロン
- ファジーネーブル
- クーニャン
- ピーチフィズ

日本酒

- 豪快 松竹梅(燗・冷)



ワイン

- グラスワイン(赤・白)

焼酎

ロック・水割・お湯割り・ソーダ割

- こくいも(芋) 麩(かめ)貯蔵酒一部使用。まろやかなコクと芳醇な香り。
- こいむぎ(麦) 濃厚な麦の風味を感じられる、口当たりの良い飲み心地。
- 味覚園焼酎(甲類)

梅酒

ロック・水割・お湯割り・ソーダ割

- 赤梅酒 ぶどう、梅、しそ3つの素材のポリフェノール入り。
- 黒梅酒 梅と黒糖の風味豊かに、コクのある甘み。
- 南高梅酒

食べ放題
90分

オーダー バイキング 全70品

ソフトドリンク
飲み放題付

4,000円(税込)

アルコール込
飲み放題付

5,000円(税込)

小学生 2,500円(税込)

小学生未満

無料

食べ飲み放題のルール

- 大人2名様からのご利用とさせていただきます。
- グラス交換制となっております。
- 一気飲みは固くお断りさせていただきます。
- 食べ飲み放題のラストオーダーはタッチパネルで表示されます。
- 人数の追加があった場合も最初にオーダー頂いたお客様のお時間と同じ終了時間となります。
- ご一緒に来店されたお客様全員がご注文頂いた場合のみ承ります。
- 未成年の方、お車を運転される方は、ソフトドリンク・ノンアルコールドリンクをお願い致します。
- あまりにも過剰な食べ・飲み残しは100g(100ml)につき500円を別途いただく場合があります。
- ラストオーダー時、時間内に食べきれない量のご注文と判断した場合は量を調整させていただく場合がございます。

※写真は全てイメージです。

北見 坂口精肉店直営
熟成 和牛 専門店
炭火焼肉 味覚園

厚切り肉

まず最初はおすすめの
味覚園スペシャル盛りをお持ち
いただきます!

デジカルビ

豚ロース味噌漬

大判カルビ

加工牛使用

厚切り赤身イチボ

牛

熟成牛カルビ

- ・熟成牛カルビ
- ・国産牛ロース
- ・牛バラカルビ
- ・牛サガリ
※加工牛使用
- ・牛ミノ

牛バラカルビ



牛サガリ

牛ミノ

豚



商標登録

氷ヅ生ホルモン(北見式)

トントロ

- ・ハーブ豚カルビ
- ・トントロ
- ・氷ヅ生ホルモン(北見式)
- ・味付きホルモン
- ・味付き豚サガリ

鶏肉・羊

- ・鶏もも肉
- ・鶏カルビ
- ・ヤゲンナンコツ
- ・ラムジンギスカン



ヤゲンナンコツ

選べる

味付け**3**種類

塩

タレ

ピリ辛

※ジンギスカンは
味覚園特製味付きでの
ご提供となります。

野菜

- ・玉ねぎ塩焼き
- ・ピーマン
- ・エリンギ塩焼き



玉ねぎ塩焼き



エリンギ

一品

- ・白菜キムチ
- ・カクテキ
- ・キャベツキムチ
- ・キムチ盛り合わせ
- ・ぜんまいナムル
- ・もやしナムル
- ・ごぼうナムル
- ・人参ナムル
- ・ほうれん草ナムル
- ・ナムル盛り合わせ



白菜キムチ



ほうれん草ナムル

人参ナムル

ご飯

- ・ライス
(大・中・小・特盛・キッズ)
- ・ねぎ飯
- ・北海道産はらみ飯
- ・スモールビビンバ
- ・スモールキムチビビンバ



スモールビビンバ



ねぎ飯



北海道産はらみ飯

サラダ

- ・チョレギサラダ
- ・シーザーサラダ
- ・塩キャベツ



シーザーサラダ



塩キャベツ

焼物

- ・ソーセージ
- ・つくね焼き
- ・焼き鳥
- ・イカ串焼き
- ・いいだこ塩麴焼き
- ・ちくわチーズ



ソーセージ



つくね焼き

麺・スープ

- ・わかめスープ
- ・野菜スープ
- ・お味噌汁
- ・スモール冷麺
- ・スモール醤油ラーメン



わかめスープ



スモール冷麺



スモール醤油ラーメン

デザート

- ・炭焼たい焼き [七輪で焼いてお召し上がりください。]
 - ・杏仁豆腐
 - ・アイスクリーム [セルフコーナーにございます。]
バニラ・チョコ・ストロベリー
オレンジシャーベット
- ※日によって種類が変わることがございます。





- メニュー内容は2022年12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。