

## 牛肉

ロース 1900

牛ロースは、牛の肩から腰にかけての背中側の肉(肩ロース、リブロース、サーロイン)を指し、キメが細かく柔らかい赤身と適度なサシ(霜降り)が特徴。英語の「ロースト(焼く)」からそう呼ばれるます

カルビ 1800

カルビとは韓国語で「あばら(肋骨)」を意味します、あばら周辺の「バラ肉」を指し厳密な「部位名」ではありません、味園では「ともバラ」の中に含まれる部位

「タテノミ」「ささみ」「ヘッドばら」など

その日によって組合わせてご提供

ブリスケ 1500

英語の「brisket(胸肉)(ブリスケット)」からこう呼ばれている部位 肩バラ肉 牛の前脚内側のお肉繊維がしっかりした食感が特徴のお肉です 脂の甘みと濃厚な赤身の旨みがバランスよく楽しめます

今日は鹿児島産黒毛和種をご用意

ねぎ塩カルビ 1800

薄切りにしたバラ肉に味園特性塩タレを絡めています、お肉が焼けたら別添えの葱をのせてお召し上がりください

なかおちカルビ 1200

牛バラにくの骨と骨の間についているお肉「リブフィンガー」と呼ばれています マグロの骨についている身「なかおち」みたいなお肉

かいのみ 1700

ともバラの背中に近い側のバラ肉を「なかバラ」といいますが、カイノミはそのバラの中でフィレ(ヒレ)に一番近い部位バラ肉 赤身の美味さや柔らかさを兼ね備えた美味しい所

サガリ 1600

牛の横隔膜の背中側に位置する

筋肉の部位

ハラミに比べて脂が少なく、柔らかくあっさりとした味わい 地域のよっては「はらみ」ともいいます

牛肉切り落とし 1000

味園で焼肉をお出しする様々な部位の端っこを集めタレをもんでお出します 形もいろいろ数があまりご用意できません 売り切りご容赦

バラハラミ 1600

肋骨側にある腹横筋で、さがりに似た柔らかさと適度な脂、濃厚な旨味のお肉 「インサイドスカート」と呼ばれます

牛しんたま肉角切 1200

月形和牛のしんたま肉を角切でお召し上がりくださいお肉のうま味味わえます、焼きすぎないようにしてください

カルビ赤身 1800

カルビとは脂っこいイメージですが、本来の意味はあばら周辺の「バラ肉」を指し、脂が少なくあっさりとお食べれる部位もあります カルビ赤身はその脂っこくないところ 肉の味わいが楽しめます

## 牛タン

牛タンもと 1600

タン元 ネギ塩ソース 別売りでご用意

★葱塩たれ 200

牛タン赤身 1300

牛タンの赤身をスライスコリコリした食感

ワサビを少し付けて塩味で

## ぶた

★とんとろ 900

★とんとろタレ 900

味園とんとろは国産豚

脂美味しいですよ

## 生野菜

キャベツ 300

きゅうり 300

サンチェ 400

## 焼野菜

玉葱 350

ピーマン 350

ブロコリー 450

しいたけ 450

北海道マッシュルーム 450

## 羊・ジンギスカン

生ラムジンギスカン 1450

味付け生ラムジンギスカン 1450

ねぎ塩ジンギスカン 1450

角切りラム(ゲランドの塩で) 1500

味園の羊(ラム)は生後 12 ヶ月未満の仔羊の「肩ロース」を使用

赤身と脂のバランスが良く、柔らかく濃厚な旨味があります

## ホルモン

ミノ 1300

しま腸 900

牛レバー 900

ホルモン

(塩・タレ・味噌・辛味噌) 700

ガツ 700

軟骨スライス 600

ホルモンちゃんちゃん焼 900

## 自慢のごはん

ライス大 .....	390
ライス中 .....	350
ライス小 .....	280

味園のご飯は ガス窯で炊いています

札幌にある 千野米穀店様からお米を分けていただいています

生産者様や産地 品種も、もちろん大事ですが

お米屋様の目利きの力と 精米の技術が大事

千野米穀店様 良いお米いつも 用意していただいています

品種は「ななつぼし」丁寧に洗米し お米のコンディションに合わせた

水加減、ガス窯でシャキッと炊き上げます

焼肉とジンギスカン で 白飯 是非

### ■お漬物

白菜キムチ .....	550
カクテキ .....	550
新生姜漬 .....	550
九州阿蘇高菜漬け .....	550

### ■ごはんの・・・

焼きのり .....	280
自家製三升漬け .....	280
辛肉みそ .....	280

## 自慢の味園のスープ

玉子スープ .....	700
お肉のスープ .....	700

羅臼昆布と本鰹、うるめ鰯の和出汁に鶏出汁さらにシジミ出汁を

加えました、ご飯をスープに入れて食べても美味ですよ

シジミを使用しています貝アレルギーの方ご注意ください

## スープごはん

自慢の「ごはん」と「スープ」で スープごはんつゆだくのおじや

スープごはんには 雑穀少し混ぜています

玉子スープごはん .....	700
お肉のスープごはん .....	700

### ■お酒のおつまみ

・らっきよ .....	400
・枝豆 .....	400
・メンマ .....	400
・めふん(鮭血合塩辛).....	500
・身欠きにしんネギ味噌和え.....	500
・秋鮭 とば .....	800
・竹中缶詰様のオイルサーデン.....	900

### ■ホルモン一品

・がつつ刺し.....	600
・ホルモンちゃんちゃん焼き.....	900

## ●味園 名物

牛ポン ..... 300

柔らかく煮た牛肉をネギポン酢で、売り切れご容赦

### ■炙り焼き

・げんげ干し.....	800
・羊ソーセージ3本.....	800
・角切りベーコン.....	800

### ■季節のお野菜

・ピリ辛もやしとニラなむる .....	300
・ブロッコリーなむる.....	500
・たけのこ七輪焼き.....	900
・サンチェのサラダ .....	800
・サンチェ生春巻き.....	900

## ●味園 名物

ポン酢でホルモン ..... 300

茹でた温かいホルモンをポン酢で「ポン」 売り切れご容赦

### ▼おすすめ味園のスープ

★玉子スープ .....	700
★お肉のスープごはん .....	700

羅白昆布と本鰹、うるめ鰯の和出汁に鶏出汁さらにシジミ出汁をソッパシジミを使用しています貝アレルギーの方ご注意ください



### ■デザート

牧場ミルク(カップアイス).....	550
とうもろこし(カップアイス) .....	550
メロン(カップアイス) .....	550
メロンクリームソーダ .....	800
ハスカップクリームソーダ.....	800

## ■ビール

サッポロクラシック樽生ビール .....	680
★サッポロ赤星(中瓶).....	750
★サッポロ赤星(大瓶).....	900
キリンラガー(大瓶).....	800
キリンラガー(中瓶).....	650

## ■ハイボール

角ハイボール.....	600
角ハイボールレモン.....	700
角ハイボール夕張メロン.....	700

## ■ウイスキー

サントリ角瓶.....	600
サントリーオールド.....	700
キリンウイスキー陸.....	700
ニッカ竹鶴.....	1300
厚岸シングルモルト立夏.....	2300

水割り・ロック・ソーダ割 ご用意できます

※ソーダ割のお客様別途100円頂戴いたします

## ■梅酒

濃厚黒梅酒 .....	600
雑賀(さいか) 梅酒.....	600

ロック・ソーダ割 ご用意できます

※ソーダ割のお客様別途100円頂戴いたします

## ■日本酒(北海道 東川町)

三千櫻 R CLASS 純米.....	700
三千櫻彗星 純米吟醸.....	900
三千櫻 彗星 純米大吟醸.....	1200

●1杯 8勺(144ml) 冷蔵で冷やしてあります

## ■サワー・焼酎

レモンサワー .....	550
梅サワー.....	550
北海道メロンサワー.....	550
北海道ハスカップサワー.....	550
ウーロンハイ.....	500
緑茶ハイ.....	500

## ■生絞りサワー

★生グレープフルーツサワー .....	700
★生レモンサワー .....	700

## ■スピリッツ

ラム .....	600
ジン .....	600

ロック・ソーダ割 ご用意できます

※ソーダ割のお客様別途100円頂戴いたします

お客様へ

ご来店全てのお客様に(お子様も含む)1杯のドリンクをご注文いただくよう お願いしております ご理解のほど よろしくお願ひいたします

## ■おすすめ焼酎

黒霧島	芋.....	500
三岳	芋.....	550
Gonsuke	芋.....	600
金太郎	麦.....	700
小牧 25°	芋.....	500
朝日	黒糖.....	550
富乃宝山	芋.....	700
駒 25°	麦.....	700

※ロック・水割り・お湯割りご用意いたします

※ソーダ割のお客様別途100円頂戴いたします

## ■飲み切りボトル

トライアングル 20° 700ml.....	1500
和ら麦 25 750ml.....	1900

※氷・お水は・お湯は御用いたします

※ソーダ 500ccボトル 1本 220円

## ■ワイン

グラス 白.....	600
グラス 赤.....	600

北海道のボトルワインもご用意できます

## ■北海道のワインボトル

奥尻ワイナリーシャルドネ 白	5000
鶴沼 ツヴァイゲルト 赤	5000
TAKIZAWA WINERY 旅路 白	7000
えべおつ Wein レーゲンボーゲン虹 白	7000
orocco Pinonoir2023 赤	7000

## ■ノンアルコール

ノンアルコールビール.....	500
烏龍茶.....	450
オレンジジュース.....	450
コカ・コーラ.....	450
ジンジャーエール.....	450
ジンジャーエール辛口.....	450
北海道メロンソーダ.....	450
北海道ハスカップソーダ.....	450
小原北海道クラブソーダ.....	220
北海道ミネラルウォーター.....	220

お客様へ

ご来店全てのお客様に(お子様も含む)1杯のドリンクをご注文いただくようお願いしております ご理解のほど よろしく願いいたします