



レーン 焼肉
カルビ屋 三夢

選べる2コース

食べ放題 メニュー

リーズナブルで
お腹いっぱい!

お気軽コース

名物国産牛が
食べ放題!

プレミアムコース

アレルギー
情報は
こちら



リーズナブルでお腹いっぱい！

お気軽コース

90分

3,280円 税抜
(税込 3,608円)

小学生 半額 1,640円 税抜
(税込1,804円)
未就学児 無料

60歳以上 2,780円 税抜
(税込3,058円)

食べ放題ご利用のご注意とアレルギー情報は裏面をご覧ください。

BBQSPICY
数種のスパイスとハーブが
織りなす食欲を
そそる風味！



新名物

梅だれ
オリジナル梅だれで
きっぱりとした
味わいに！



牛豚鶏

お肉によっては
タレの種類が選べます。

- 醤油
- ネギ塩
- 味噌
- 本塩

盛
わ
せ
り



盛
わ
せ
り



当店
おすすめ

バラエティセット

- ・ネギ塩だれ豚カルビ 1.5人前
- ・本塩鶏もも 1.5人前
- ・本塩豚とろ 1.5人前

おすすめセット

- ・コリコリ豚タン塩 1.5人前
- ・醤油だれ中落ち牛カルビ 1.5人前
- ・醤油だれまんぶく牛カルビ 1.5人前



ホルモン その他



※写真はイメージです

サラダ

お肉と一緒に!



No.647 キャベツサラダ



No.653 冷やしトマト



No.652 梅キユー



No.660 鶏のからあげ



No.648 水菜サラダ

キムチナムル

サイドメニューも充実!

好評

No.649 白菜キムチ



No.662 ほっこりおさつバター

おつまみ

No.654 枝豆

No.655 あつあつ!コーンバター

ポテトフライ

No.657 塩味

No.658 バーベキュー味

No.659 バター醤油味



人がつくる幸せ

No.663

焼きたて屋のたこ焼きボール

No.661 三夢流ヤンニョムチキン



No.656 にんにくホイル焼き



No.651 もやしナムル

定番



好評

No.650 カクテキ

ごはん スープ 麺類



No.664 ピピンバ



No.666 韓国のりごはん



No.665 そぼろごはん

新

No.668 冷しぶっかけうどん



No.669 韓国のりスープ

トッピング



No.641 生たまご



No.642 刻みネギ



押イシ

No.667 塩ラーメン

- No.674 カップわかめスープ
- No.670 ごはん
- No.671 少なめごはん
- No.672 大盛りごはん
- No.673 お子様ごはん

※対象は小学生以下のお子様とさせていただきます。

デザート

食後にぴったり!



網につかないように注意して3cm距離で焼くのがBEST!



No.676 特製グレープフルーツゼリー

好評

No.675 自家製なめらか杏仁豆腐



No.677 バニラアイス ※1人前は1スcoopです。



No.679 マシュマロ焼き ※1人前は1個です。

※写真はイメージです

名物国産牛が食べ放題!

プレミアムコース

90分

4,580円 (税込 5,038円) 税抜

小学生 半額 2,290円 (税込2,519円)
未就学児 無料

60歳以上 4,080円 (税込4,488円) 税抜

食べ放題ご利用のご注意とアレルギー情報は裏面をご覧ください。

梅だれ

オリジナル梅だれでさっぱりとした味わいに!



No.507 梅だれ豚とろ



No.506 梅だれ豚タン



No.508 梅だれシマ腸



No.509 梅だれ牛カルビ

新名物

信州の味噌だれ

BBQSPICY

数種のスパイスとハーブが織りなす食欲をそそる風味!



No.510 BBQスパイシー豚カルビ



No.511 BBQスパイシー鶏もも



No.512 信州の味噌だれ豚カルビ



No.514 信州の味噌だれ牛カルビ



No.513 信州の味噌だれ鶏もも

長野県で創業したカルビ屋三夢がお届けする、こつり味噌だれ!

名物国産牛



No.517 国産牛カルビ



No.518 国産牛薄切りももロース



No.519 国産牛中落ちカルビ



No.520 国産牛壺カルビ

牛豚鶏

お肉によってはタレの種類が選べます。

醤油 ネギ塩 味噌 本塩



No.525 壺漬け一本ホルモン



No.522 壺漬けサムギョプサル

盛わせり

No.516 パラエティセット

・ネギ塩だれ豚カルビ 1.5人前
・本塩鶏もも 1.5人前
・本塩豚とろ 1.5人前

盛わせり

No.515 おすすめセット

・コリコリ豚タン塩 1.5人前
・醤油だれ中落ち牛カルビ 1.5人前
・醤油だれまんぶく牛カルビ 1.5人前



No.527 醤油



No.528 ネギ塩



No.523 醤油



No.521 醤油



No.524 醤油

牛カルビ No.529 醤油
中落ち牛カルビ No.531 醤油
牛タン塩 No.526

No.530 ネギ塩
No.532 ネギ塩
※牛タン塩は、形を整えるための加工をしております。

コリコリ豚タン塩 No.539
豚カルビ No.535 醤油
豚とろ No.537 本塩

No.533 醤油
No.534 ネギ塩
No.536 味噌
No.538 味噌

鶏ナンコツ No.542
鶏もも No.540 本塩 No.541 味噌
※お肉の中心までしっかりと火を通してお召上がりください。

※写真はイメージです

ホルモン・その他



牛コリコリ焼き No.549 味噌



牛シマ腸 No.543 ネギ塩 No.544 味噌



牛とろホルモン No.545 ネギ塩 No.546 味噌



牛レバー No.547 本塩 No.548 味噌
No.550 海老のプリプリ焼き No.551 ラムカルビ No.552 ソーセージ焼き No.553 ピリ辛チヨリソー

※お肉の中心までしっかりと火を通してお召し上がりください。

サラダ



No.562 シーザーサラダ



No.567 梅キュウ

- No.569 枝豆
- No.570 あつあつ!コーンバター
- No.571 にんにくホイル焼き
- No.575 鶏のからあげ

ポテトフライ

- No.572 塩味
- No.573 パーベキュー味
- No.574 バター醤油味

おつまみ



No.578 焼きたて屋のたこ焼きボール



No.576 三夢流ヤンニョムチキン



No.577 ほっこりおさつバター

サイドメニューも充実!

キムチナムル

- No.561 キャベツサラダ
- No.563 水菜サラダ
- No.568 冷やしトマト



No.564 白菜キムチ



No.566 もやしナムル



No.565 カクテキ

ごはん スープ 麺類



No.584 冷麺



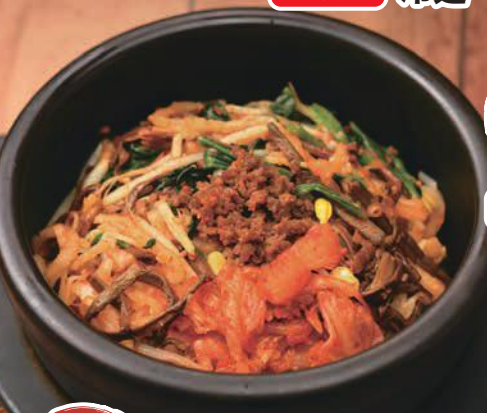
No.583 塩ラーメン



No.589 韓国のにらスープ



No.588 ユッケジャンスープ



No.585 檸檬冷麺



No.580 石焼きピピンバ

No.579 ピピンバ

No.581 そぼろごはん

No.582 韓国のにらごはん

No.587 玉子スープ

No.594 カップわかめスープ



No.586 冷やしぶっかけうどん



No.590 ごはん

No.591 少なめごはん

No.592 大盛りごはん

No.593 お子様ごはん

※対象は小学生以下のお子様とさせていただきます。

トッピング



No.554 生たまご



No.555 刻みネギ

野菜



No.560 サンチュ

No.556 エリンギ焼き

No.557 長ネギ焼き

No.558 キャベツ焼き

No.559 ピーマン焼き

デザート

No.598 本日のアイス

No.596 特製グレープフルーツゼリー



No.595 自家製なめらか杏仁豆腐

No.599 チョコレートサンデー

網につかないように注意して3cm距離で焼くのがBEST!



No.602 マシュマロ焼き ※1人前は1個です。



No.597 バニラアイス ※1人前は1スcoopです。

No.601 黒蜜サンデー



No.600 ストロベリーサンデー

※写真はイメージです

プレミアムコース
名物国産牛が食べ放題!



三夢からのお願いとご注意

食べ放題について

- 同席の方全員、食べ放題の注文をお願いいたします。
 - 一回に注文できるお肉の量は人数×3人前です。
 - 盛り合わせでのご提供があります。
 - 食べ残しの無いように、ご注文をお願いいたします。
- ※食べ残しがあった場合、別途料金を頂く場合がございます。

※これらのメニューは、共通の調理器具を使って調理しておりますので、他のアレルギー物質が混入する場合がございます。※お皿から網に肉をのせる際には必ず肉用トングをお使いください。肉を焼く際も必ず肉用トングをお使いください。しっかりと火を通して頂きましたらお箸で取り皿へお取りください。

アレルギー情報は
こちら

