



選べる3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

三夢自慢の
スタンダードコース

満足三夢コース

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

2,880円税抜
(税込 3,168円)

小学生

半額

1,440円税抜
(税込 1,584円)

未就学児

無料

60歳以上

2,380円税抜
(税込 2,618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！

NO.310

バーベキュー
BBQスパイス＝豚カルビ

NO.311

バーベキュー
BBQスパイス＝鶏もも

※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。

新名物

梅だれ

オリジナル梅だれで
ぎっばりとした
味わいに！



NO.306 梅だれ豚タン



NO.307 梅だれ豚とろ



NO.308 梅だれシマ腸



NO.309 梅だれ牛カルビ

牛豚鶏

盛わせり

NO.313

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

盛わせり

NO.312

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

当店
おすすめ

お肉によっては
タレの種類が選べます。

醤油 ねぎ塩 味噌 本塩

定番

まんぶく牛カルビ

NO.314

醤油

NO.315

ねぎ塩

定番

中落ち牛カルビ

NO.316

醤油

NO.317

ねぎ塩



鶏もも

NO.323

本塩

NO.324

味噌

※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。

NO.325 鶏ナンヨツ



豚カルビ

NO.318

ねぎ塩

NO.319

味噌



豚とろ

NO.320

本塩

NO.321

味噌



NO.322 コリコリ豚タン塩

ホルモン・その他

NO.331 ソーセージ焼き

NO.332 ピリ辛チヨリソー

トッピング



牛ヨリヨリ焼き

NO.330

味噌



牛シマ腸

NO.326

ねぎ塩

NO.327

味噌



牛レバー

NO.328

本塩

NO.329

味噌



NO.333

生たまご

NO.334

刻みネギ

※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。

※写真はイメージです

サラダ

キムチナムル

サイドメニューも充実!



NO.344 冷やしトマト



NO.343 梅キュー



NO.340 白菜キムチ

好評

お肉と一緒に!



NO.339 キャベツサラダ



NO.351 鶏のからあげ



NO.342 もやしナムル

定番

おつまみ

JAPANESE FASTFOOD
焼きたて屋
人がつくる幸せ



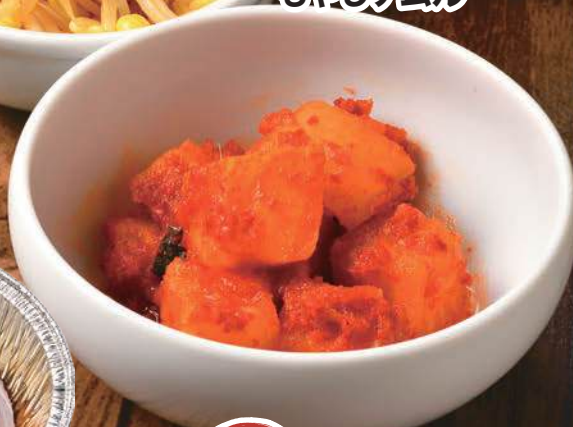
NO.352 焼きたて屋のたこ焼きボール



NO.346 あっあっ!コーンバター



NO.347 にんにくホイル焼き



NO.341 カクテキ

ポテトフライ

NO.348 塩味

NO.349 パーベキュー味

NO.350 バター醤油味

野菜

ごはん スープ 麺類



NO.353 ピピンバ



NO.354 そぼろごはん



NO.355 韓国のりごはん



NO.335 エリンギ焼き

NO.336 長ネギ焼き

NO.337 キャベツ焼き

NO.338 ピーマン焼き

NO.362 カップわかめスープ

NO.358 ごはん

NO.359 少なめごはん

NO.360 大盛りごはん

NO.361 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。



NO.357 韓国のりスープ



NO.356 塩ラーメン

デザート

食後にぴったり!



NO.364 特製グレープフルーツゼリー

NO.366 本日のアイス

好評



NO.363 自家製なめらか杏仁豆腐



NO.365 パニラアイス
※1人前は1スcoopです。

三夢自慢のスタンダードコース

満足三夢コース

90分

3,480^{税抜}円
(税込 3,828円)

小学生 半額
未就学児 無料

1,740^{税抜}円
(税込 1,914円)

60歳以上
2,980^{税抜}円
(税込 3,278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!

No.410
バーベキュー
BBQスパイシー豚カルビ

No.411
バーベキュー
BBQスパイシー鶏もも
※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。

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!



No.406 梅だれ豚タン



No.407 梅だれ豚とろ



No.408 梅だれシマ腸



No.409 梅だれ牛カルビ

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

盛り わ せり

No.413
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

盛り わ せり

No.412
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
・醤油だれまんぷく牛カルビ 1.5人前

当店
おすすめ

定番

まんぷく牛カルビ

No.418 醤油 No.419 ネギ塩

定番

中落ち牛カルビ

No.422 醤油 No.423 ネギ塩

No.415
厚切り大判ハラミ

※厚切り大判ハラミは、お肉を柔らかく
するための加工をしております。



No.416 昆布塩糍漬け鶏むね

※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。



No.424 醤油 No.425 ネギ塩



No.420 醤油 No.421 ネギ塩

鶏もも

※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。

No.431 本塩 No.426 ネギ塩 No.427 味噌
No.432 味噌

豚カルビ

No.428 本塩 No.429 味噌

豚とろ

押し し こ

No.430 コリコリ豚タン塩

No.417 壺漬け 一本ホルモン
No.414 壺漬け サムギョブサル

ホルモン・その他

No.442 ソーセージ焼き
No.443 ピリ辛チョリソー

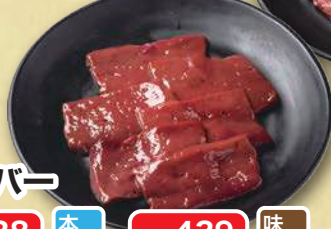
No.441
ラムカルビ



No.434 ネギ塩 No.435 味噌



No.436 ネギ塩 No.437 味噌



No.438 本塩 No.439 味噌



No.440 味噌

※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。

※写真はイメージです

サラダ

お肉と一緒に!

サイドメニューも充実!

キムチナムル



NO.452 シーザーサラダ



NO.457 梅キユー



NO.453 水菜サラダ

好評

NO.454 白菜キムチ

NO.451 キャベツサラダ

NO.458 冷やしトマト



NO.467 ほっこりおさつバター



NO.465 鶏のからあげ



NO.466 三夢流ヤンニョムチキン



NO.456 もやしナムル

定番

おつまみ

NO.459 枝豆

NO.460 あつあつ!コーンバター

ポテトフライ

NO.462 塩味

NO.463 バーベキュー味

NO.464 バター醤油味

JAPANESE FASTFOOD
YAKITATEYA
焼肉のタラシ
人がつくる幸せ

NO.468

焼きたて屋のたこ焼きボール

NO.461 にんにくホイル焼き

好評

NO.455 カクテキ

ごはん スープ 麺類

新

NO.475 檸檬冷麺

NO.472

韓国のごはん

NO.469

ピビンバ

NO.474 冷麺

新

NO.476 冷しぶっかけうどん

NO.473 塩ラーメン

NO.471 そぼろごはん

NO.479 ごはん

NO.480 少なめごはん

NO.481 大盛りごはん

NO.482 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。

NO.483 カップわかめスープ

野菜



NO.450 サンチュ

NO.446 エリンギ焼き

NO.447 長ネギ焼き

NO.448 キャベツ焼き

NO.449 ピーマン焼き

押し
ピ
ンバ

NO.470 石焼きピビンバ

NO.478 韓国のごはん

トッピング

デザート

好評

NO.487 本日のアイス

NO.484

自家製なめらか杏仁豆腐

網につかないように
注意して3cm距離で
焼くのがBEST!



NO.444 生たまご

NO.445 刻みネギ

NO.486

バナラアイス

※1人前は1スクープです。

NO.485

特製グレープ
フルーツゼリー

NO.488 マシュマロ焼き

※1人前は1個です。

名物国産牛が食べ放題！

プレミアムコース

90分

4,580円税抜
(税込 5,038円)

小学生
未就学児

半額
無料

2,290円税抜
(税込2,519円)

60歳以上

4,080円税抜
(税込4,488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。

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
※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。



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
※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。
※写真はイメージです。

長野県で創業したカルビ屋三夢がお届けする、
こってり味噌だれ！

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 壺漬一本ホルモン



No.522 壺漬サムギョプサル

盛わせり

No.516

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

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

No.533 醤油

No.534 ネギ塩



No.521

No.535 醤油

No.536 味噌



No.524

No.537 本塩

No.538 味噌

牛カルビ

No.529

醤油

No.530

ネギ塩

コリコリ豚タン塩

No.539

鶏ナンコツ

No.542

中落ち牛カルビ

No.531

醤油

No.532

ネギ塩

豚カルビ

No.535

ネギ塩

No.536

味噌

鶏もも

No.540

本塩

No.541

味噌

牛タン塩

No.526

※牛タン塩は、形を整えるための加工をしています。

豚とろ

No.537

本塩

No.538

味噌

※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。

※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



牛とろホルモン No.545 ネギ塩



牛レバー No.547 本塩

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 あっあつ!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



人がつくる幸せ

No.578

焼きたて屋のたこ焼きボール 三夢流ヤンニョムチキン



No.576



No.577 ほっこりおさつバター

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

サイドメニューも充実!



キムチナムル

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



No.601 黒蜜サンデー

No.600 ストロベリーサンデー



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。

網につかないように注意して3cm距離で焼くのがBEST!

※写真はイメージです



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

