

2選べる
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

黒毛和牛や国産牛も
入った特選コース

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^{税抜}円
(税込 3,608円)

小学生

半額

1,640^{税抜}円
(税込 1,804円)

未就学児

無料

60歳以上

2,780^{税抜}円
(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。

梅だれ

オリジナル
梅だれで
さっぱりとした
味わいに！

No.616

梅だれ豚タン

No.617

梅だれ豚とろ

No.618

梅だれ牛シマ腸

No.619

梅だれ牛カルビ

BBQSPICY

数種のスライスとハーブが
織りなす食欲をそそる風味！

No.621

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。

No.620

バーベキュー
BBQスパイシー
豚カルビ

新
名物

新

信州の味噌だれ

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！

No.622

信州の味噌だれ
豚カルビ

No.624

信州の味噌だれ
牛カルビ

No.623

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。

新

にんにくだれ

にんにく香るガツンと旨い味！
ペッパーが効いたやみつきの味わい！

No.625

にんにく
豚カルビ

No.626

にんにく鶏もも
※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.627

にんにく鶏ハラミ
※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。

牛豚鶏

盛
わ
せ
り

No.629

バラエティセット

・ネギ塩だれ豚カルビ
・本塩鶏もも ・本塩豚とろ

盛
わ
せ
り

No.628

おすすめセット

・コリコリ豚タン塩 ・醤油だれ中落ちカルビ
・醤油だれまんぷくファミリーカルビ

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 本塩 味噌 ネギ塩

定番

まんぷくファミリーカルビ

No.630

醤油

No.631

ネギ塩

定番

中落ちカルビ

No.632

醤油

No.633

ネギ塩

No.640

コリコリ豚タン塩

新

No.634

熟成ハラミ

※熟成ハラミは、お肉を柔らかく
するための加工をしております。

新

No.635

サイコロハラミ

※サイコロハラミは、お肉を柔らかく
するための加工をしております。

新

No.641

旨味塩タン(ポーク)

※旨味塩タン(ポーク)は、形を整える
ための加工をしております。

鶏もも

No.642

本塩

No.643

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。

鶏ナンコツ

No.644

豚カルビ

No.636

ネギ塩

No.637

味噌

豚とろ

No.638

本塩

No.639

味噌

※写真はイメージです

ホルモン・その他



牛シマ腸

No.645 ネギ塩



牛とろホルモン

No.647 ネギ塩



牛レバー

No.649 本塩

※お肉の中心までしっかりと火を通して召し上がりください。



No.652

ラムカルビ



牛ヨリヨリ焼き

No.651 味噌

サラダ



No.660

キャベツサラダ



No.661

水菜サラダ

3人前
サイズ



No.667

冷やしトマト



No.662

レモンサラダ

3人前
サイズ



No.666 梅キュー



キムチ ナムル

No.663

白菜キムチ

おつまみ



サイドメニューも
充実!

No.668 枝豆

No.669 あつあつ!コーンバター

No.676 ほっこりおさつバター

No.674 鶏のからあげ

ポテトフライ

No.671 塩 味

No.672 パーベキュー味

No.673 バター醤油味



No.675

サクサク!
チーズドッグ



No.677

焼きたて屋の
たこ焼きボール



No.670

にんにくホイル焼き



No.664 カクテキ

ごはん スープ 麺類



No.681

塩ラーメン



No.678 ピビンバ



No.679

そばろごはん



No.683

韓国のりスープ

トッピング

No.654

生たまご

No.655

刻みネギ

野菜

No.659

ピーマン焼き

No.656

エリンギ焼き

No.657

長ネギ焼き

No.658

キャベツ焼き



No.682

冷しぶっかけうどん



No.680 韓国のおろごはん

No.684

ごはん

No.685

少なめごはん

No.686

大盛りごはん

No.687

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.688

カップわかめスープ

デザート

No.691

バニラアイス

No.692

本日のアイス



No.690

特製グレープ
フルーツゼリー



No.689

自家製なめらか
杏仁豆腐

通常の
10倍の
大きさ!

No.693

BIGマシュマロ焼き



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

お気
軽
コ
ー
ス

リー
ズ
ナ
ブ
ル
で
お
腹
い
っ
ぱ
い

黒毛和牛や国産牛も入った特選コース

プレミアムコース

90分

4,780円^{税抜}
(税込 5,258円)

小学生

半額

2,390円^{税抜}
(税込 2,629円)

未就学児

無料

60歳以上

4,280円^{税抜}
(税込 4,708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。

名物
国産牛

新

No.520 国産牛
スライスカルビ

新

No.521 国産牛
中落ちカルビ

新

No.522 国産牛薄切り
ももロース

新

No.523 国産牛焼きしゃぶ
大判ロース

ドカンと1枚!

梅
だれ

オリジナル
梅だれで
さっぱりとした
味わいに!

No.506 梅だれ豚タン

No.507 梅だれ豚とろ

No.508 梅だれ牛シマ腸

No.509 梅だれ牛カルビ

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.511

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。

No.510

バーベキュー
BBQスパイシー
豚カルビ

新
名物

信州の味噌だれ

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!

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。

No.515

にんにく豚カルビ

No.516

にんにく鶏もも
※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.517

にんにく鶏ハラミ
※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

にんにくだれ

にんにく香るガツンと旨い味!
ペッパーが効いたやみつきの味わい!

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

組み合わせ自由!

おすすめアレンジレシピ

No.526

壺漬け
サムギョブサル

+

No.559

サンチュ

No.564

白菜キムチ

No.566

もやしナムル

盛
わ
せ
り

No.519

バラエティセット

・ネギ塩だれ豚カルビ
・本塩鶏もも ・本塩豚とろ

盛
わ
せ
り

No.518

おすすめセット

・コリコリ豚タン塩 ・醤油だれ中落ちカルビ
・醤油だれまんぷくファミリーカルビ

No.525

厚切り牛タン塩

※厚切り牛タン塩は、お肉を柔らかく
するための加工をしております。

新

No.532

熟成ハラミ

※熟成ハラミは、お肉を柔らかく
するための加工をしております。

新

No.533

サイコロハラミ

※サイコロハラミは、お肉を柔らかく
するための加工をしております。

新

No.539

旨味塩タン(ポーク)

※旨味塩タン(ポーク)は、形を整える
ための加工をしております。

牛タン塩

まんぷくファミリーカルビ

中落ちカルビ

豚カルビ

No.527

※牛タン塩は、形を整えるための
加工をしております。

No.528

醤油

No.530

醤油

No.534

ネギ塩

No.529

ネギ塩

No.531

ネギ塩

No.535

味噌

豚とろ

コリコリ豚タン塩

鶏もも

鶏ナンコツ

No.536

本塩

No.538

味噌

No.540

本塩

No.542

味噌

※写真はイメージです

黒毛和牛A4ランク以上を使用!
切り落としならではの
濃厚な旨味。



No.524 黒毛和牛切り落とし

ホルモン その他

牛ヨリヨリ焼き

No.549 味噌

牛とろホルモン

No.545 ネギ塩 No.546 味噌

海老のプリプリ焼き

No.550

ラムカルビ

No.551

ソーセージ焼き

No.552

牛レバー

No.547 本塩 No.548 味噌

※お肉の中心までしっかりと火を通して召し上がりください。

サラダ

No.560

キャベツサラダ

No.561

シーザーサラダ

3人前
サイズ

No.562

水菜サラダ

3人前
サイズ

No.563

レモンサラダ

トッピング

No.553

生たまご

No.554

刻みネギ

おつまみ

No.569 枝豆

No.571 にんにくホイル焼き

No.570 あつあつ!コーンバター

No.577

ほっこりおさつバター

揚げ物

No.576

サクサク!チーズドッグ

No.575 鶏のからあげ

ポテトフライ

No.572 塩 味

No.573 バーベキュー味

No.574 バター醤油味

サイドメニューも
充実!

野菜

No.555 エリンギ焼き

No.556 長ネギ焼き

No.557 キャベツ焼き

No.558 ピーマン焼き

No.559 サンチュ

ごはん スープ 麺類

No.585 檸檬冷麺

No.589 韓国のにスープ

No.588 ュッケジャンスープ

No.583 塩ラーメン

No.586 冷やしぶっかけうどん

No.579 ビビンバ

No.581 そぼろごはん

No.582 韓国のにごはん

No.587 玉子スープ

No.594 カップわかめスープ

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。

トッピングが楽しい! 三夢の冷麺

+

No.564 白菜キムチ

+

No.566 もやしナムル

No.565 カクテキ

No.567 梅キュー

No.568 冷やしトマト

デザート

No.597 バニラアイス

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

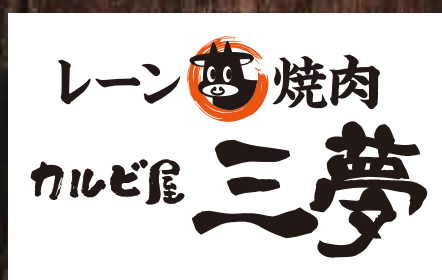
No.601 黒蜜サンデー

No.599 チョコレートサンデー

No.602 BIGマシュマロ焼き

No.603 大学いものホイル焼き

No.600 ストロベリーサンデー



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

