

3選べる



リーズナブルでお腹いっぱい！

お気軽コース

90分

2,880^{税抜}円
(税込 3,168円)

小学生 半額
未就学児 無料

1,440^{税抜}円
(税込 1,584円)

60歳以上
2,380^{税抜}円
(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。



No.306

梅だれ豚タン



No.307

梅だれ豚とろ

梅だれ

オリジナル梅だれで
さっぱりとした味わいに！



No.308

梅だれ牛シマ腸



No.309

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.310

バーベキュー
BBQスパイシー
豚カルビ



No.311

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

新 んにくだれ

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.312

んにく豚カルビ



No.313

んにく鶏もも



No.314

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

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

No.316

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.315

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

定番

まんぷくファミリーカルビ

No.317

醤油

No.318

ネギ塩

定番

中落ちカルビ

No.319

醤油

No.320

ネギ塩



鶏もも

No.326

本塩

No.327

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.328 鶏ナンヨツ



豚カルビ

No.321

ネギ塩

No.322

味噌



豚とろ

No.323

本塩

No.324

味噌



No.325

コリコリ豚タン塩

※写真はイメージです

ホルモン・その他



牛ヨリヨリ焼き

NO.333 味噌



牛シマ腸

NO.329 ネギ塩



牛レバー

NO.331 本塩 NO.332 味噌

※お肉の中心までしっかりと火を通して召し上がってください。

トッピング



NO.335 生たまご



NO.336 刻みネギ

サラダ



NO.346 冷やレトマト



NO.345 梅キュー



NO.341 キャベツサラダ

キムチ ナムル



NO.342 白菜キムチ



NO.344 もやしナムル



おつまみ

ポテトフライ

- NO.350 塩 味噌
- NO.351 パーベキュー味
- NO.352 バター醤油味
- NO.347 枝豆



NO.353 鶏のからあげ



NO.354 焼きたて屋のたこ焼きボール



NO.348 あつあつ!コーンバター



NO.349 にんにくホイル焼き

サイドメニューも充実!



NO.343 カクテキ



ごはん スープ 麺類



NO.355 ピビンバ



NO.356 そばろごはん



NO.357 韓国のりごはん



NO.337 エリンギ焼き

NO.338 長ネギ焼き

NO.339 キャベツ焼き

NO.340 ピーマン焼き



NO.358 塩ラーメン



NO.359 韓国のおろスープ

デザート



NO.366 特製グレープフルーツゼリー



NO.365 自家製なめらか杏仁豆腐



NO.367 バニラアイス

※1人前は1スクープです。

※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!

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
未就学児

半額
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。

梅だれ

オリジナル
梅だれで
さっぱりとした
味わいに!



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

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!



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 ねぎ塩 味噌 本塩

組み合わせ自由!
おすすめアレンジレシピ



盛わせ!

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!

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
・醤油だれまんぶくファミリーカルビ

定番

まんぶくファミリーカルビ

No.421 醤油 No.422 ねぎ塩

定番

中落ちカルビ

No.423 醤油 No.424 ねぎ塩

新

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います。

新

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います。

新

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
加工をしています。

豚カルビ	No.427	ねぎ塩	No.428	味噌	コリコリ豚タン塩	No.431
豚とろ	No.429	本塩	No.430	味噌	鶏ナンコツ	No.435
鶏もも	No.433	本塩	No.434	味噌		

※お肉の中心までしっかりと
火を通して召し上がってください。

※写真はイメージです

ホルモン・その他



牛シマ腸

NO.436

ネギ塩

NO.437

味噌



牛とろホルモン

NO.438

ネギ塩

NO.439

味噌



牛レバー

※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.440

本塩

NO.441

味噌

NO.443

ラムカルビ



牛ヨリヨリ焼き

NO.442

味噌

サラダ



NO.453

シーザーサラダ

3人前
サイズ



NO.454

水菜サラダ

3人前
サイズ



NO.455

レモンサラダ

3人前
サイズ



キャベツサラダ

NO.452

おつまみ

枝豆

NO.461

あつあつ! コーンバター

NO.462



NO.469

ほっこりおさつバター



NO.463

にんにくホイル焼き



NO.468

サクサク! チーズドッグ

揚げ物

ポテトフライ

NO.464

塩 味

NO.465

バーベキュー味

NO.466

バター醤油味



NO.470

焼きたて屋の
たこ焼きボール



NO.467

鶏のからあげ

トッピング



NO.445

生たまご



NO.446

刻みネギ

野菜

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

NO.450

サンチュ

NO.451

ごはん スープ 麺類



NO.477

檸檬冷麺



NO.475

塩ラーメン



NO.474

韓国のりごはん



NO.478

冷やしぶっかけうどん



NO.471

ピピンバ



NO.479

玉子スープ



NO.480

韓国のにんじんスープ

トッピングが楽しい! 三夢の冷麺



NO.476

冷麺



NO.456

白菜キムチ



NO.458

もやしナムル



NO.457

カクテキ



NO.459

梅キュウ



NO.460

冷やしトマト

押入

NO.472

石焼きビビンバ

そばろごはん

NO.473

ごはん

NO.481

少なめごはん

NO.482

大盛りごはん

NO.483

お子様ごはん

NO.484

※対象は小学生以下のお子様とさせていただきます。

カップわかめスープ

NO.485

デザート

バニラアイス

NO.488

本日のアイス

NO.489



NO.487

特製グレープ
フルーツゼリー



NO.486

自家製なめらか
杏仁豆腐

通常の
10倍の
大きさ!

NO.490

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

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^{税抜}円
(税込 5,258円)

小学生

半額

2,390^{税抜}円
(税込 2,629円)

未就学児

無料

60歳以上

4,280^{税抜}円
(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います。

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います。

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います。

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
ための加工をしています。

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
加工をしています。

No.528

醤油

No.530

ネギ塩

No.529

ネギ塩

No.531

ネギ塩

No.534

味噌

No.536

本塩

No.537

味噌

No.538

味噌

No.540

本塩

No.536

本塩

No.537

味噌

No.538

味噌

No.540

本塩

No.536

本塩

No.537

味噌

No.538

味噌

No.540

本塩

No.536

本塩

No.537

味噌

No.538

味噌

No.540

本塩

No.536

本塩

No.537

味噌

No.538

味噌

No.540

本塩

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。

鶏ナンコツ

No.542

※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 ねぎ塩 No.546 味噌

牛シマ腸

No.543

No.544

ネギ塩

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.570 あつあつ!コーンバター

No.571

んにくホイル焼き

新

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



人がつくる幸せ

No.578

焼きたて屋の
たこ焼きボール

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

揚げ物

サイドメニューも
充実!

ごはん スープ 麺類

No.585

檸檬冷麺

No.589

韓国のりスープ

No.588

ユッケジャンスープ

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 韓国のりごはん

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。



No.580

石焼きビビンバ

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

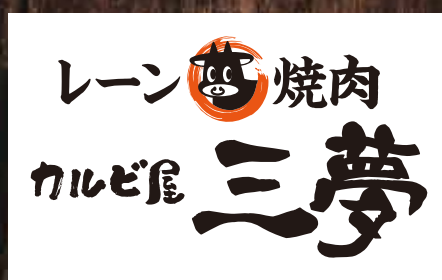
ストロベリーサンデー

※写真はイメージです

網につかないように
注意して3cm距離で
焼くのがBEST!

通常の
10倍の
大きさ!

網にのせて
温めると
もっと
美味しい!



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

