



レーン 焼肉  
カルビ屋 三夢



# カルビ屋 三夢

安心・安全…

美味しさの追求、

素材選び、

アレルギー  
情報は  
こちらから





# 盛り合わせ

まずは  
みんなで楽しむ  
盛り合わせ!

大皿  
4~5  
名様

## No.100 定番大皿

4,820円(税込5,302円)

- ・まんぷくファミリーカルビ
- ・牛タン塩
- ・上ハラミ

ファミリーに  
おすすめ

焼肉の定番を  
たっぷり楽しむならこれ!



No.102

## 二強盛り

2,920円(税込3,212円)

- ・まんぷくファミリーカルビ
- ・上ハラミ

中皿

2~3  
名様

ジューシーな  
3種のカルビを食べ比べ!



No.103

## カルビづくし

3,120円(税込3,432円)

- ・国産牛カルビ
- ・まんぷくファミリーカルビ
- ・中落ちカルビ

中皿  
2~3  
名様

“最上級の幸せ”を感じる  
焼肉盛り合わせ!



No.104

## 吟選特上盛り

4,670円(税込5,137円)

- ・希少部位ともさんかく
- ・希少部位ミスジ
- ・厚切り上タン塩

中皿  
2~3  
名様

ねぎポン酢で  
お召上がり  
ください

安心して食事いただくために  
肉用トング使用のお願い

お皿から網に肉をのせる際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いただきましたらお箸で取り皿へお取りください。

※写真はイメージです。 ※お皿から網に肉をのせる際と、網の上で肉を焼く際は、必ず肉用トングをお使いください。

アレルギー情報はこちら ▶





焼肉を健康的に

サラダ

野菜と果物の甘みを  
生かしたドレッシングが  
サラダのおいしさを  
引き立てます!



No.173

ガーデンサラダ 790円(税込869円)

焼肉と一緒にサラダ!  
これが定番スタイル!

人気の定番サラダ!  
温玉と混ぜて  
美味しさ倍増!

女性に  
人気

ごま油が香る  
塩味のドレッシングで  
和えた韓国サラダ

No.175

韓国のりとワカメの  
チョレギサラダ 790円(税込869円)

No.174

温玉シーザーサラダ  
790円(税込869円)

スタッフ  
おすすめ



新登場

レモンドレッシングの爽やかサラダ!  
フレッシュレモンを絞ってさらにさっぱり!

No.176

爽やか  
レモンサラダ  
790円(税込869円)

新登場

ゴロゴロカットのトマトにワカメをトッピング。  
レモンドレッシングが相性ぴったり。

No.177

ゴロゴロ!  
トマトサラダ  
590円(税込649円)

キムチ

No.170

本格  
白菜キムチ  
430円(税込473円)

まずはコレ!  
焼肉がもつとすすむ  
本格キムチ。

No.171

カクテキ  
430円(税込473円)

シャキシャキ食感が  
美味しい!

本格白菜キムチと  
カクテキの  
盛り合わせ!

No.172

キムチ2種盛り  
630円(税込693円)





カルビ屋  
三夢が創る

いつもの焼肉にちょっとプラス!

オリジナル

# 名物焼肉

三夢の特製  
梅だれ

カルビ屋三夢の  
オリジナル梅だれで  
さっぱりとした味わいに!

※写真の梅はイメージです。  
実際の商品には付きません。

No.117

梅だれ  
牛カルビ

通常 ~~630円~~ → 特別価格 **590円** (税込649円)

No.118

梅だれ  
豚タン

**490円** (税込539円)

No.119

梅だれ  
豚とろ

**590円** (税込649円)

No.120

梅だれ  
牛シマ腸

**530円** (税込583円)

焼けたお肉につけて、さらにさっぱり!

No.121

追い梅だれ **100円** (税込110円)

No.122

信州の味噌だれ  
牛カルビ

通常 ~~630円~~ → 特別価格 **590円** (税込649円)

特別価格



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、  
こってりとした信州の味噌だれ焼肉!

※写真の味噌はイメージです。  
実際の商品には付きません。

No.124

信州の味噌だれ  
鶏もも

**530円** (税込583円)

No.123

信州の味噌だれ  
豚カルビ

**530円** (税込583円)





数種のスライスとハーブが  
織りなす食欲そそる風味。  
網いっぱいに並べて豪快に!

上ハレミを  
もっと豪快に!  
食べ応えUP!

# BBQ バーベキュー スパイシー SPICY

No.127

BBQ  
スパイシービッグハラミ  
SBH

970円(税込1,067円)

100gの  
厚切ウハラミ!

No.125

BBQスパイシー  
豚カルビ

530円(税込583円)

No.126

BBQスパイシー鶏もも

530円(税込583円)

## ねぎポン酢

刻んだねぎの  
シャキシャキした食感と、  
爽やかな香りの特製ポン酢で  
よりさっぱりした味わいに!

No.128

ねぎポン酢で食べる  
国産牛薄切りももロース

870円(税込957円)

No.129

ねぎポン酢で食べる  
希少部位ともさんかく

1,690円(税込1,859円)

No.130

ねぎポン酢で食べる  
牛シマ腸

570円(税込627円)

新登場

にんにく香るガツンと旨い味!  
ペッパーが効いてお酒が進む、  
やみつきの味わい!

No.132

にんにく  
豚カルビ

530円  
(税込583円)

新登場

No.133

にんにく  
鶏もも

530円(税込583円)

新登場

No.131

にんにく  
鶏ハラミ

490円(税込539円)

## にんにく





田中 忠 毛



**国産牛カルビ 930円(税込1,023円)**

旨さにこだわった  
自慢の一品!!

**国産牛  
上カルビ**

**1,290円(税込1,419円)**

とろけるような  
食感!!

国産牛  
毛毛口一ス

**930円(税込1,023円)**

人気の  
ヘルシー赤身。

国産牛中落ちカルビ

**910円(税込1,001円)**

旨味がギュッ！  
あふれる美味しさ！！

国産牛  
特選ウチハラミ

**1,190円(税込1,309円)**



国産牛の濃厚な旨味と深いコク!  
焼きやすいサイズの  
塊肉でご提供!

新場

網いっぱいに広がる大迫力!  
国産牛ロースを  
贅沢に溶き卵ですきやき風に。

※写真は  
イメージです。

りんごと香味野菜を  
たっぷり使用した秘伝だれで  
味付けした壺漬けカルビ!!

国産牛旨だね  
本漬け壺カルビ

**910円(税込1.001円)**

国産牛  
焼きしゃぶ大判ロース

**910円(税込1,001円)**

\\ お好みに  
\\ あわせて //  
トッピング

激辛刻み  
唐辛子

250円(税込275円)

## 刻みネギ

250円(税込275円)

チーズソース

250円(税込275円)

生卵

250円(税込275円)

追い梅だれ

**100円**  
(税込110円)

サンチュ

**490円**  
(税込539円)

カルビ屋三夢の  
醤油つけだれ  
の秘密

旨味をアップさせるために、原材料の**日高昆布**と**赤ワイン**の使用量を大幅に増やしました。

特に「**国産牛**」とは相性抜群で、肉の美味しさを引き立てます!



SHINSHU  
井  
MARUI

第59回長野県醤油品評会で県知事賞を受賞した  
**信州中野マル斗醤油**さんのお醤油を使っています!

※写真はイメージです。 ※お皿から網に肉をのせる際と、網の上で肉を焼く際は、必ず肉用トングをお使いください。

アレルギー情報はこちら▶





No.134

牛タン塩

950円  
(税込1,045円)厚切りの食感が絶品!  
大人気のメニューです!焼肉の  
「番手」はこれ!

注文数

No.1

サツと焼けてお子様も食べやすい!  
家族みんなが笑顔でまんぷくに!牛  
肉

No.138

まんぷく  
ファミリーカルビ

630円(税込693円)

No.135

厚切り

上タン塩 1,390円(税込1,529円)

京達様の  
「いっしょ」

No.137

厚切り

味噌牛タン

750円(税込825円)

新登場

食べ応え抜群!  
厚切りタンの旨味を、  
自慢の自家製味噌が引き立てる。

新登場

No.140

熟成ハラミ

690円(税込759円)

※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。新定番!やわらか食感が  
特徴の秘伝の熟成ハラミ。

新登場

牛タン塩

牛タンの旨さを  
味わい尽くす盛り合わせ!  
後付けの塩でお好みの味に。厚切り  
上タン塩

No.136

牛タン  
盛り合わせ

1,890円(税込2,079円)

No.139

上ハラミ

830円(税込913円)

ハラミなら王道の旨味が炸裂!  
これを王道、ザ・ハラミ!

No.141

中落ちカルビ

630円(税込693円)

サイコロカットから  
あふれる旨み!

安心して食事いただくために肉用 tong 使用のお願い

お皿から網に肉をのせる際は必ず肉用 tong をお使いください。肉を焼く際も必ず肉用 tong をお使いください。しっかりと火を通していただきましたらお箸で取り皿へお取りください。

特選  
プレミアム

No.115

極上三点盛り

2,390円(税込2,629円)

黒毛和牛A4ランク以上を使用!  
切り落としとしてお得に味わう濃厚な旨味。A4  
ランク

No.112

ミスジ

1,590円(税込1,749円)

希少  
部位

No.116

黒毛和牛  
味わいカルビ

1,390円(税込1,529円)

新登場

希少  
部位

No.113

かいのみ

1,590円(税込1,749円)

No.114

ともさんかく

1,590円(税込1,749円)

希少  
部位

ミスジ

霜降りで柔らかく、  
口の中でとろける食感。  
肉の甘みを堪能できます。

かいのみ

繊維が綺麗に入った  
柔らかな食感の部位です。

ともさんかく

赤身とサシのバランスが良く  
きめ細やかな肉質が特徴。  
良質な味わいが楽しめます。

※写真はイメージです。※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ことがございます。アレルギー情報はこちら▶





# 豚

# 鶏

# その他



No.144  
**豚カルピ**  
530円(税込583円)

自家製半塩だれの  
味付けが相性抜群！



厚切り豚バラを、  
サンチュ、大葉、  
キムチでトッピング！

っつむ!!

スタッフ  
おすすめ

程よい脂と  
ジューシーな脂と  
程よい歯ごたえが特徴！



No.145 **豚とろ**  
590円(税込649円)



No.143  
**コリコリ豚タン塩**  
490円(税込539円)



No.147  
**鶏もも**  
530円(税込583円)

※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.148  
**ヤゲン鶏ナツコツ**  
490円(税込539円)



No.146  
**ラムカルピ**  
630円(税込693円)

特製だれの  
味付けと柔らかさが  
美味しさの秘訣！

スタッフ  
おすすめ

No.149  
**ソーセージ焼き**  
450円(税込495円)

# ホルモン



No.153  
**牛とろ  
ホルモン**  
590円(税込649円)

たっぷりのった  
脂の旨味が絶品！



No.152  
**上ミノ**  
790円(税込869円)

肉厚で  
シャキシャキした  
食感が特徴！



No.154  
**やみつぎ  
牛コリコリ焼き**  
490円(税込539円)

はまり度ナシバーワン！  
コリコリ食感で



No.150  
**牛シマ腸**  
530円(税込583円)

ホルモンといえばこれ！



No.155  
**壺漬け  
MIXホルモン**  
1,530円(税込1,683円)

※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。

お得  
メニュー



No.151  
**牛レバー**  
490円(税込539円)

※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。

# 海鮮



No.159  
**海鮮焼き  
盛り合わせ**  
1,690円  
(税込1,859円)



No.156  
**海老の  
プリプリ焼き**  
730円(税込803円)

焼いて美味しい  
プリプリ食感！



No.157  
**ほたて焼き** 730円(税込803円)

特製味噌だれで  
味付けしました！



No.158  
**いか焼き**  
730円(税込803円)

身が柔らかな真いか。  
焼けたらカットして  
お召し上がりください！

# 野菜



No.165  
**焼き野菜  
盛り合わせ**  
590円(税込649円)

お得  
メニュー

特製サンチュ味噌が  
美味しい！



No.160  
**サンチュ**  
490円(税込539円)

# 焼き野菜単品

- |               |               |
|---------------|---------------|
| No.161 エリンギ焼き | No.163 キャベツ焼き |
| No.162 長ネギ焼き  | No.164 ピーマン焼き |
- 各290円(税込319円)





# おつまみ

三夢の  
定番  
★★★

No.179 梅わさキュー  
450円(税込495円)



ワサビは別添えなのでお子様にも◎  
ビール、焼肉、ごはんにも相性バツグン!!

No.180 馬刺し旨ユッケ  
850円(税込935円)

※品質管理には万全を期しておりますが、生ものを摂取することにより健康に影響を及ぼす可能性があります。特に以下の方々はご注意ください。  
(妊娠中の方、高齢者の方、免疫力が低下している方、小さなお子様)  
お客様の安全の為、ご理解とご協力をお願い致します。



馬刺しと特製たれで  
ユッケに仕上げました。

馬肉本来の甘みが際立つ!  
塩・ごま油・わさびで  
シンプルに味わう贅沢ユッケ。

No.181 馬刺し塩ユッケ  
850円(税込935円)



コリコリ食感が  
人気のおつまみメニュー!

No.189 鶏ナンコツ唐揚げ  
550円(税込605円)



No.182 にんにくの  
素揚げ  
450円(税込495円)



ほくほくニンニクに  
甘めの醬(ジャン)が  
ぴったりのおすすめ品!!

にんにく  
増量!

No.178 ナムル  
盛り合わせ  
650円(税込715円)

ホウレン草、  
ぜんまい、豆もやし、  
大根の自家製ナムル  
4種盛り!



## トッピング

No.166 激辛刻み  
唐辛子  
250円(税込275円)



辛さ  
アップに!

大好評のスンドゥブ!!  
チーズと卵が  
辛さをマイルドにします。

No.194 チーズスンドゥブ  
990円(税込1,089円)



ちよい  
辛



# ス ー プ

No.193 カルビスープ  
610円(税込671円)



No.192 ユッケジャンスープ  
610円(税込671円)



ちよい  
辛

No.191 玉子スープ  
550円(税込605円)



No.190 ワカメスープ  
390円(税込429円)





# 日 お ん

三夢の  
こだわり

## 美味しさの決め手は 混ぜ方にある!!

熱々のうちに混ぜることで出来上がる「おこげ」と、  
手早く混ぜることでベチャツとしない仕上がり。  
どちらも美味しい石焼きピビンバの重要なポイントです。

創業から続く  
人気の味!

No.195 **名物石焼きピビンバ**

830円(税込913円) ※カップスープ付き

No.196 **ハーフサイズ**  
650円(税込715円)  
※カップスープ付き

No.199

**石焼き  
チーズピビンバ**

930円(税込1,023円) ※カップスープ付き

女性に  
人気

No.197 ※カップスープ付き

**ピビンバ**

730円(税込803円)

No.198

**ハーフサイズ**

550円(税込605円)  
※カップスープ付き

No.200

**黒い温玉ピビンバ**

790円(税込869円) ※カップスープ付き

韓国風の風味と  
温玉のまろやかさが織りなす、  
カルビ屋三夢の新世代ピビンバ!

No.203

**カルビクッパ**

890円(税込979円)

牛肉をじっくり煮込んだ  
自家製本格スープを使用!!

No.204 **ハーフサイズ** 710円(税込781円)

No.205

**ユッケジャンクッパ**

890円(税込979円)

No.206 **ハーフサイズ** 710円(税込781円)

ちよ  
辛

No.201

**玉子クッパ**

830円(税込913円)

No.202

**ハーフサイズ**

650円(税込715円)

あっさりとした  
辛くないのでお子様にも◎

ガーリックの香りが  
食欲をそそる!!

※カップスープ付き

No.207

**キムチとそぼろの  
石焼きガーリックライス**

790円(税込869円)

焼肉に  
ピッタリごはん!

No.208

**焼肉と食べる!!  
韓国のおりごはん**

530円(税込583円)

たっぷりのたけのこチャーシューと  
温玉がベストマッチ!

No.209

**温玉チャーシュー丼**

690円(税込759円)

No.211

**ごはん**

330円(税込363円)

No.212

**少なめごはん**  
250円(税込275円)

No.213

**大盛りごはん**  
490円(税込539円)

No.210

**定食セット** 490円(税込539円)

※ごはんとミニキムチ、カップスープのセット

No.214

**お子様ごはん** 250円(税込275円)

(ふりかけ付き) ※対象は小学生以下のお子様とさせていただきます



※写真はイメージです。 ※お皿から網に肉をのせる際と、網の上で肉を焼く際は、必ず肉用トングをお使いください。

アレルギー情報はこちら ▶





# 選べる3種類!! そば粉を使用しない 三夢の冷麺!!

スープは自家製オリジナルスープです。  
 そば粉を使用しない特製の麺を使用しています。

No.215 冷麺  
 790円(税込869円)

No.216  
 ハーフサイズ  
 610円(税込671円)

こだわりの麺と  
 スープでファン急増!

三夢の  
 こだわり

# 麺 類

No.217  
 梅しそ冷麺  
 790円(税込869円)

No.218 ハーフサイズ  
 610円(税込671円)

梅だれで  
 さらにさっぱりと!

女性に  
 人気

No.219  
 檸檬冷麺  
 790円(税込869円)

No.220  
 ハーフサイズ  
 610円(税込671円)

レモン風味のスープに  
 ひんやりフローレンスレモンを  
 ふんだんにトッピング!

熱々石焼きチゲで  
 煮込んだうどんです!

No.227  
 石焼き  
 チゲうどん  
 990円  
 (税込1,089円)

ちょい  
 辛

自家製本格スープで  
 旨味が広がる!

No.221 カルビラーメン ュッケジャン  
 ラーメン  
 890円(税込979円)

No.222 ハーフサイズ  
 710円(税込781円)

No.223  
 ュッケジャン  
 ラーメン  
 890円(税込979円)

No.224 ハーフサイズ  
 710円(税込781円)

ちょい  
 辛

No.225  
 あっさり  
 塩ラーメン  
 750円(税込825円)

No.226 ハーフサイズ 570円(税込627円)

あっさりスープに  
 韓国りの香りが  
 アクセント!

## デザート Dessert

自家製だから美味しい。  
 なめらかな食感  
 はやみつきになります。

No.228  
 自家製  
 なめらか杏仁豆腐  
 330円(税込363円)

三夢の  
 こだわり

No.229  
 ミニバニラ  
 杏仁パフェ  
 430円(税込473円)

京達雄の  
 いちい

不動の  
 一番人気パフェ!

No.230  
 ミニチョコレート  
 パフェ  
 430円(税込473円)

定番!  
 やつぱりチョコパフェ!

No.231  
 ミニ大学いも  
 パフェ  
 430円(税込473円)

カリッと甘い大学いもと  
 アイスクリームが絶妙!  
 お腹いっぱいでも別腹の和パフェ。

No.235  
 BIG焼マシュマロ  
 チョコフォンデュ 430円(税込473円)

網につかないように  
 注意して3cm距離で  
 焼くのがBEST!

チョコソースを網の上で温めて、  
 チョコフォンデュ!

通常サイズの  
 10倍の大きさ!

No.232 バニラソフト  
 No.233 チョコソフト  
 No.234 抹茶ソフト  
 各 330円(税込363円)

たっぷりフレーク&シガー付き!!

安心して食事いただくために肉用トンブ使用のお願い

お皿から網に肉をのせる際は必ず肉用トンブをお使いください。  
 肉を焼く際も必ず肉用トンブをお使いください。しっかりと火を通して  
 いただきましたらお箸で取り皿へお取りください。

お客様の安心・安全のために

お酒を飲んだら絶対に運転してはいけません。重大事故につながる飲酒運転は、法律で禁止されて  
 います。お酒を飲む人も、同乗する人も、すすめる人も罰せられます。二十歳未満のかたの飲酒・  
 喫煙は法律で禁止されています。発育段階にある身体にとって危険なものです。年齢確認をさ  
 せていただく場合がございます。

アレルゲン情報

「アレルギー物質」の項目は8品目について表記しております。このアレルギー表示は原材料  
 調査を行った理論上のものです。本来その商品に使用しない食材が調理時  
 に付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。





# 自由の味だ! JIM BEAM ジムビーム ハイボール

爽やかなキレ! ジムビームハイボール

**No.807 450円(税込495円)**

濃いめ +100円 (税込110円)

冷えひえ専用タンブラー

内容量約2倍

高さ17cmのBIGサイズ

**ジムビーム**

**No.805 ロック 各 450円**

**No.806 水割り (税込495円)**

**No.808 メガジョッキ 850円(税込935円)**

**No.812 450円 (税込495円)**

濃いめ +100円 (税込110円)

**No.813 デカサイズ 850円(税込935円)**

# レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワー

**No.812 450円 (税込495円)**

濃いめ +100円 (税込110円)

高さ17cmのBIGサイズ

**レモンサワー**

**No.813 デカサイズ 850円(税込935円)**

# タコハイ

こだわり酒場のタコハイ

**No.814 450円(税込495円)**

濃いめ +100円(税込110円)

**No.815 デカサイズ 850円(税込935円)**

# ジンソーダ

翠ジンソーダ

**No.816 450円 (税込495円)**

**No.817 デカサイズ 850円(税込935円)**

# 陸 ハイボール

**No.811 590円(税込649円)**

濃いめ +100円(税込110円)

**No.809 ロック No.810 水割り 各 590円(税込649円)**

**JS** ジャスミン焼酎 茉莉花

JS(ジャスミン焼酎ソーダ割り)

**No.836 450円(税込495円)**

ソーダ割り

# ビール

キリン一番搾り生ビール

**No.801 中ジョッキ 590円 (税込649円)**

**No.802 大ジョッキ 950円 (税込1,045円)**

キリンクラシック 中びん ラガービール (500ml)

**No.803 830円(税込913円)**

ノンアルコールドリンク キリングリーンズフリー

**No.804 小びん (334ml) 470円(税込517円)**

# 梅酒

キリン濃厚梅酒

**No.828 ロック**

**No.829 ソーダ割り 各 450円(税込495円)**

**焼酎** ボトル

**No.818 鏡月Green (700ml)**

**No.819 大隅(麦) (900ml)**

**No.820 大隅(芋) (900ml)**

各2,590円 (税込2,849円)

ボトル追加

**No.821 カットレモン 190円(税込209円)**

**No.822 割りウーロン茶 330円(税込363円)**

# 生しばりサワー

**No.837 生レモンサワー 530円(税込583円)**

# 本格ノンアルコールカクテル

**No.838 甘さ控えめ レモンソーダ**

**No.839 爽やかシトラス**

**No.840 果肉たっぷり いちごソーダ**

各 450円(税込495円)

ノンアルコールドリンク

カルピ屋三夢の新定番!

**レモンラッシー**

**No.841 350円(税込385円)**

ノンアルコールドリンク

世界のKitchenからソルティライチを使った特製ラッシーに仕上げました。

いちご果肉がたっぷり!

**いちごミルク**

**No.842 450円(税込495円)**

STRAWBERRY

**サワー・カクテル 各 450円(税込495円)**

**No.832 ソルティライチサワー**

**No.833 カシスオレンジ**

**No.834 ウーロンハイ**

**No.835 焼酎水割り**

# 日本酒

**No.823 辛口徳利(燗) 一合 490円(税込539円)**

**No.824 辛口徳利(冷や) 一合 ※常温 490円(税込539円)**

**No.825 冷酒 (300ml) 1,090円(税込1,199円)**

# ワイン

ハウスワイン・タヴェルネッロ

**No.830 グラス赤 (150ml) 450円(税込495円)**

**No.831 デカント赤 (500ml) 1,190円(税込1,309円)**

# マッコリ

**No.826 やかんマッコリ (500ml) 1,150円(税込1,265円)**

**No.827 とっくりマッコリ (200ml) 550円(税込605円)**

# アルコール飲み放題

ご注文の際は従業員をお呼びください。

お一人様90分 **1,980円** (税込2,178円)

※同一テーブル内のアルコールを飲まれる方は、全員ご注文をお願いします。

# ドリンクバー

**No.843 (中学生以上) 390円 (税込429円)**

ドリンクバー

**No.844 (小学生限定) 290円 (税込319円)**

キッズドリンクバー

未就学児のお子様はドリンクバー 無料!

**No.846 ウーロン茶 330円(税込363円)**

**No.847 黒ウーロン茶 370円(税込407円)**

