

カルビ屋

# 三夢

素材選び、

美味しさの追求、

安心・安全…

アレルギー  
情報は  
こちらから



カルビ屋 三夢が

こだわり続けていることはたくさんあります。

『楽しい食事の場であること。』

『お腹いっぱい食べられること。』

『他では食べられない三夢だけの料理。』

『他では味わえない三夢だけのおもてなし。』

『また来たい!』そう思っていただけのように、

カルビ屋 三夢は日々精進してまいります。

# 国産牛

カルビ屋  
三夢の

名物

自慢の名物



No.104 旨さにこだわった自慢の名物!!

国産牛カルビ 790円(税込869円)



No.105 とろけるような食感!!

国産牛上カルビ 1,190円(税込1,309円)



No.106 人気のヘルシー赤身。

国産牛ももロース 790円(税込869円)

スタッフ  
おすすめ



No.108 旨味がギュッとあふれる美味しさ!!

国産牛中落ちカルビ 790円(税込869円)

三夢の  
おいしさ  
宣言 国産牛肉が絶品!  
旨いお肉にこだわり続けます。



No.110 国産牛生醤油漬け  
とろけるカルビ  
830円(税込913円)

SHINSHU  
醸井 蔵  
MARUI  
信州中野マル井醤油  
生揚げ醤油使用

酵母が生きた  
生醤油だれに漬け込んだ  
「とろける食感」のカルビです。



国産牛

No.107 すき焼き風の人気メニュー!!

国産牛焼きしゃぶカルビ  
790円(税込869円)



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!!

No.109 ※写真はイメージです。

国産牛旨だれ  
本漬け壺カルビ  
790円(税込869円)

※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 ▶



自慢の定番

# 牛肉

## 常連様のイチオシ

No.116 厚切りの食感が絶品!大人気のメニューです!  
**厚切り牛上タン塩**  
1,290円(税込1,419円)



三夢の  
おいしさ  
宣言 キレイな網は  
お肉を美味しくします。  
網は何度でも  
交換します。

No.118 まさに自慢の定番!  
秘伝のたれでの揉み込みがこだわりです!

**三夢の牛カルビ** 550円(税込605円)

注文数  
**No.1**

薄切りだから食べやすい!  
ご飯との相性も抜群!



No.119 まんぷく牛カルビ  
450円(税込495円)



No.115 焼肉の一番手はこれ!

**牛タン塩**  
890円(税込979円)



No.149 サンチュウ  
430円(税込473円)



サイコロカットからあふれる旨み!  
No.121 中落ち牛カルビ  
530円(税込583円)

スタッフ  
おすすめ



No.120 肉の味をしっかりと楽しめる柔らかい部位。  
人気のある食べやすいお肉です!  
**牛ハラミ** 590円(税込649円)

トッピング お好みにあわせて



No.155 激辛刻み唐辛子  
190円(税込209円)



熱々に熱した濃厚にんにくバターで  
味わう牛タン。焼いたお肉につけて!

**新登場** No.117 厚切り赤タン  
にんにくバター  
690円(税込759円)

※厚切り赤タンにんにくバターは、  
お肉を柔らかくするための加工をしております。



No.156 刻みネギ  
190円(税込209円)

安心してお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。

# 盛り合わせ

4~5  
名様

人気のトリオ!  
焼肉の定番が一皿で楽しめます!

## No.101 定番大皿

3,990円(税込4,389円)

- ・三夢の牛カルビ 2人前
- ・牛ハラミ 2人前
- ・牛タン塩 2人前

ファミリーに  
おすすめ

三夢の牛カルビ

牛ハラミ

牛タン塩

No.102

## 贅沢三味盛り

3,270円(税込3,597円)

2~3  
名様

- ・厚切り牛上タン塩 1人前
- ・国産牛上カルビ 1人前
- ・国産牛焼きしゃぶカルビ 1人前

最上級の  
”焼肉で幸せを感じる”  
盛り合わせ!!

牛ハラミ

厚切り牛上タン塩

国産牛上カルビ

国産牛焼きしゃぶカルビ

卵黄だれで  
お召し上がり  
ください

2~3  
名様

焼肉の定番をたっぷり楽しむならこれ!

## No.103 二強盛り

2,230円(税込2,453円)

- ・三夢の牛カルビ 2人前
- ・牛ハラミ 2人前

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。

# 特選プレミアム

ともさんかく

わさび塩

ミスジ

かいのみ

No.114

## 極上三点盛り

1,890円(税込2,079円)

## No.112 かいのみ

1,290円(税込1,419円)

繊維が縦に綺麗に入った食感の柔らかい部位です。

わさび塩

## No.111 ミスジ

1,290円(税込1,419円)

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。

わさび塩

## No.113 ともさんかく

1,290円(税込1,419円)

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。

わさび塩



# 豚 その他

厚切り豚バラのサムギョプサル。  
野菜と一緒に  
特製だれをたっぷりつけて...

つつむ!!



**新登場**

No.122

赤味噌だれ

サムギョプサル 790円(税込869円)



スタッフおすすめ

No.132 あっさりとした脂にも旨さあり!  
豚カルビ 450円(税込495円)

No.131 コリコリ  
豚タン塩 450円(税込495円)



ジューシーな脂と程よい歯ごたえが特徴!

自家製の"ねぎ壺だれ"を焼いたお肉にのせて!

のせる!!



秘伝のねぎ壺だれ

京都九条ねぎ使用

No.133 豚とろ 550円(税込605円)



ケイジャンスパイスに「味噌」を合わせたオリジナルスパイス。焼いたお肉にたっぷりかけて!

秘伝のねぎ壺だれ焼肉

※写真は鶏ももです。

No.123 豚カルビ 590円(税込649円)

No.124 鶏もも 590円(税込649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。

がける!!

特製だれの味付けと柔らかさが美味しさの秘訣!

**新登場**

ケイジャン味噌 ナッツスパイス焼肉

No.125 豚カルビ 570円(税込627円)

No.126 鶏もも 570円(税込627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.134 ラムカルビ 550円(税込605円)

No.140 ソーセージ盛り合わせ 690円(税込759円)

- ・ソーセージ焼き
- ・ピリ辛チヨリソー
- ・粗挽き骨つきフランク

単品

No.137 ソーセージ焼き 390円(税込429円)

No.138 ピリ辛チヨリソー 390円(税込429円)

No.139 粗挽き骨つきフランク 550円(税込605円)



# 鶏

No.135 鶏もも

450円(税込495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。

生にんにくを  
食べる直前に絞って、  
焼いたお肉をつけて  
お召し上がりください。

スタッフ  
おすすめ

# 塩糍 漬汁

昆布を加えた塩糍に  
国産鶏ムネ肉を  
漬け込んだ和風焼肉。

No.129

しおこらじ  
昆布塩糍漬汁

鶏むね 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。

信州中野 マル井醤油  
塩糍使用



No.136

ヤゲン鶏ナンコツ

450円(税込495円)

# ホルモン

お得  
メニュー

- ・牛シマ腸
- ・牛上ミノ
- ・牛レバー

No.146

壺漬け  
MIXホルモン

1,290円(税込1,419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。

絞って!

# しぼる!!

追いにんにく!!

やみつきニンニクだれ焼肉

No.127 牛シマ腸 570円(税込627円)

No.128 鶏もも 570円(税込627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。

食感が特徴の定番メニュー!

No.143

牛上ミノ

730円(税込803円)

No.145

やみつき  
牛コリコリ焼き

450円(税込495円)

コリコリ食感で  
はまり度ナンバーワン!

No.144

牛とろ  
ホルモン

550円(税込605円)

たっぷりつけた脂の味も絶品!

女性に  
人気

# つける!!

特製ぽん酢だれで  
さっぱりとホルモンを!!

No.130

玉ねぎぽん酢牛シマ腸

570円(税込627円)

No.142

牛レバー

450円(税込495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.141

牛シマ腸

450円(税込495円)

ホルモンをさらさら!



# 海鮮

特製味噌だれで味付けしました!

No.147  
**海老の  
 プリプリ焼き**  
 650円(税込715円)



焼いて美味しいプリプリ食感!

No.148  
**ほたて焼き**  
 650円(税込715円)



# 野菜

焼き野菜単品

No.150 エリンギ焼き

No.151 長ネギ焼き

No.152 キャベツ焼き

No.153 ピーマン焼き

各 250円  
 (税込275円)



No.154  
**焼き野菜盛り合わせ**  
 550円(税込605円)

お得  
 メニュー

特製サンチュ味噌が  
 また美味しい!

No.149  
**サンチュ**  
 430円(税込473円)



お好みにあわせて



No.156  
**刻みネギ**  
 190円  
 (税込209円)



No.155  
**激辛刻み  
 唐辛子**  
 190円  
 (税込209円)

食欲そそる辛さ!  
 本格発酵キムチ。

No.157  
**本格  
 白菜キムチ**  
 390円(税込429円)

No.158  
**カクテキ**  
 390円(税込429円)

No.160  
**キムチ盛り合わせ**  
 550円(税込605円)

キムチ、カクテキ、  
 オイキムチの3種盛り!

シャキシャキ食感が美味しい!

No.159  
**オイキムチ**  
 390円(税込429円)

# キムチ

お酒のおつまみに  
 ピッタリ!



# おつまみ

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!



**No.161 ナムル盛り合わせ**  
630円(税込693円)

**No.165 梅わさキュー**  
390円(税込429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!!

三夢の  
定番  
★★★

**No.167 鉄板コーンバター焼き**  
390円(税込429円)



お祭り屋台のあの香り...!!

**No.168 ポテトフライ**  
390円(税込429円)



とろけるチーズとキムチの組合せが  
絶品の人気メニュー!

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!!

## 三夢に来たらこれ!

**No.169 キムチチーズチヂミ**  
590円(税込649円)



ニンニク好きに  
ぜひ! 🧄

**No.166 にんにくの素揚げ**  
390円(税込429円)

**No.170 鶏ナンコツ唐揚げ**  
490円(税込539円)



※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。



三夢の  
おいしさ  
宣言

焼肉を健康的に!サラダが充実!  
フレッシュな鮮度が自慢です。

焼肉と一緒にサラダ!これが定番スタイル!

No.162 **グリーンサラダ**  
590円(税込649円)



# サ ラ ダ

本格イタリア産チーズ  
グラナ・パダーノ  
使用



人気の定番サラダ!  
本格チーズで美味しさ倍増!

女性に  
人気



No.164 ごま油が香る塩味のドレッシングで和えた”韓国サラダ”

**韓国のにりとワカメの  
チョレギサラダ** 690円(税込759円)

No.163

**温玉シーザーサラダ**  
690円(税込759円)

スタッフ  
おすすめ



常  
イ  
チ  
オ  
シ

大好評のスンドゥブ!!  
チーズが辛さをマイルドにします。



No.175

**チーズトッポギ  
スンドゥブ**  
990円(税込1,089円)

辛

辛さアップに!



No.155

**激辛刻み唐辛子**  
190円(税込209円)

No.176

**ハーフサイズ**  
590円(税込649円)

# ス ー プ

辛  
1



No.173

**カルビスープ**  
530円(税込583円)

辛  
2



No.174

**ユッケジャンスープ**  
530円(税込583円)

辛  
2



No.172

**玉子スープ**  
490円(税込539円)

辛  
2



No.171

**ワカメスープ**  
390円  
(税込429円)



# ごはん

## 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。



**No.177** 創業から続く人気の味!  
**名物石焼きピビンバ** 750円(税込825円)  
※カップスープ付き

三夢の  
こだわり

※カップスープ付き



**No.178**  
**ハーフサイズ**  
**石焼きピビンバ** 530円(税込583円)



**No.179**  
**ピビンバ** 630円(税込693円)  
※カップスープ付き

女性に  
人気



**No.181** ※カップスープ付き  
**石焼き**  
**チーズピビンバ** 790円(税込869円)

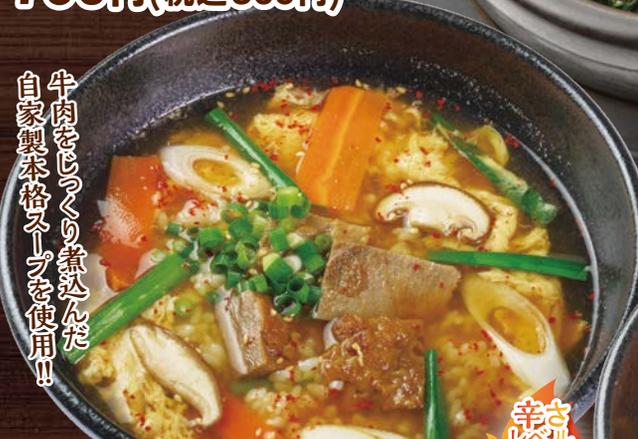


**No.180**  
**ハーフサイズ**  
**石焼きピビンバ** 450円(税込495円)  
※カップスープ付き

あっさりしていて  
辛いのでお子様にも◎



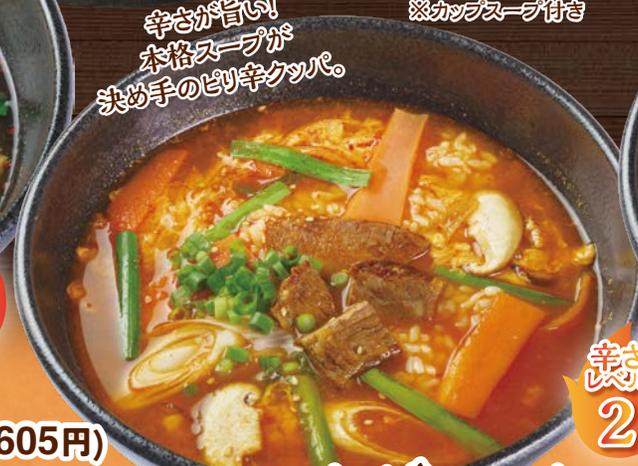
**No.182** **玉子クッパ** 730円(税込803円)  
**No.183** **ハーフサイズ**  
**玉子クッパ** 510円(税込561円)



**No.184** **カルビクッパ** 790円(税込869円)  
※カップスープ付き

牛肉をじっくり煮込んだ自家製本格スープを使用!!

辛さが旨い!  
本格スープが  
決め手のピリ辛クッパ。



**No.186** **ユツケジャンクッパ** 790円(税込869円)  
※カップスープ付き

辛さ  
2



**No.188** ※カップスープ付き  
**石焼きガーリックライス** 690円(税込759円)

ガーリックの香りが  
食欲をそそる!!



**No.189**  
**韓国のりごはん** 490円(税込539円)  
※韓国のりごはんはおかわりできません。

焼肉に  
ピッタリごはん!

三夢の  
おいしさ  
宣言

お腹いっぱいも、  
おいしさのひとつです。  
ごはんのおかわりは  
何杯でも自由です。

おかわり自由 **No.191** **ごはん** 390円(税込429円)

おかわり自由 **No.190** ※ごはん(おかわり自由)とミニキムチ、カップスープのセット  
**定食セット** 490円(税込539円)

おかわり自由 **No.194** (ふりかけ付き)  
**お子様ごはん** 250円(税込275円)

こちらの番号を2杯目以降は入力してください。 **No.199** **ごはんのおかわり(お子様)**

こちらの番号を2杯目以降は入力してください。 **No.195** **ごはんのおかわり**

**No.192** **少なめごはん** 250円(税込275円)  
※少なめごはんはおかわりできません。

※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。



# 麺類

三夢の  
こだわり

選べる2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.201 こだわりの麺とスープでファン急増!

冷麺 750円(税込825円)

No.202 ハーフサイズ 530円(税込583円)



梅だれで冷麺がおいしい!

No.203

梅しそ冷麺

750円(税込825円)

ハーフサイズ

No.204 530円(税込583円)

女性に  
人気

自家製本格スープで旨味が広がる!

No.205

カルビラーメン

850円(税込935円)

ハーフサイズ

No.206 610円(税込671円)

辛さ  
1

ピリ辛好きにはたまらない!

No.207

ユッケジャンラーメン

850円(税込935円)

ハーフサイズ

No.208 610円(税込671円)

辛さ  
2

## デザート Dessert

三夢の  
こだわり



No.881

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。

自家製なめらか杏仁豆腐

290円(税込319円)

No.883

ミニバニラ杏仁

パフェ 350円(税込385円)

不動の一番人気パフェ!



No.882

フローズンヨーグルト

330円(税込363円)



戸倉上山田温泉の専門店「フロスタ」の  
こだわりフローズンヨーグルト!

No.884

ミニチョコレート

パフェ

350円(税込385円)

定番! やつぱりチョコパフェ!



たっぷりフレーク&  
シガー付き!!

たっぷりフレーク&  
シガー付き!!

No.885

バニラソフト

290円(税込319円)

たっぷりフレーク&  
シガー付き!!

No.886

チョコソフト

290円(税込319円)

No.887

抹茶ソフト

290円(税込319円)

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。

お客様の安心・安全のために

お酒を飲んだら絶対に飲酒してはいけません。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だからです。年齢確認をさせていただきます場合がございます。

アレルギー情報

「アレルギー物質」の項目は7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! ジムビームハイボール

爽快なキレ! ジムビームハイボール

**No.807** 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

**No.805** ロック 各390円 (税込429円)

**No.806** 水割り (税込429円)

**No.808** メガジョッキ 730円 (税込803円)

# レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワー

**No.812** 濃いめ +100円 (税込110円)

**No.813** デカサイズ 730円 (税込803円)

高さ 17cmのBIGサイズ

**No.811** 陸ハイボール 濃いめ +100円 (税込110円)

**No.809** ロック **No.810** 水割り 各430円 (税込473円)

# ジャパニーズジン

**No.814** 翠ジンソーダ 430円 (税込473円)

# ビール

キリン一番搾り生ビール **No.801** 中ジョッキ 550円 (税込605円)

キリンクラシックラガービール **No.803** 中びん (500ml) 640円 (税込704円)

ノンアルコール キングリーンズフリー **No.802** 大ジョッキ 890円 (税込979円)

ノンアルコール **No.804** 小びん (334ml) 390円 (税込429円)

# 日本酒

**No.824** 辛口徳利(燗) 一合 430円 (税込473円)

**No.825** 辛口徳利(冷) 一合(常温) 430円 (税込473円)

**No.826** 西之門(冷酒 300ml) 890円 (税込979円)

# 梅酒

キリン濃厚梅酒 **No.829** ロック

**No.830** ソーダ割り 各390円 (税込429円)

# ワイン

ハウスワイン・タヴェルネッロ

**No.831** グラス赤 (150ml) 390円 (税込429円)

**No.832** デカンタ赤 (500ml) 950円 (税込1,045円)

# 焼酎(甲類)

**No.815** 水割り

**No.816** お湯割り

**No.817** ソーダ割り

**No.818** ロック 各390円 (税込429円)

ポトル追加 **No.819** 鏡月Green (700ml)

**No.820** 大隅(麦) (900ml)

**No.821** 大隅(芋) (900ml) 各1,990円 (税込2,189円)

# マッコリ

**No.827** やかんマッコリ (500ml) 1,090円 (税込1,199円)

**No.828** とっくりマッコリ (200ml) 530円 (税込583円)

# サワー・カクテル

**No.833** ソルティライチサワー

**No.834** カシスオレンジ **No.835** ウーロンハイ 各390円 (税込429円)

ポトル追加 **No.822** カットレモン 130円 (税込143円)

**No.823** 割りウーロン茶 290円 (税込319円)

# 生じぼりサワー

**No.839** 生レモンサワー 450円 (税込495円)

# ノンアルコールカクテル

**No.840** ノンアル・カシスオレンジ

**No.841** ノンアル・カシスソーダ

**No.842** ノンアル・午後ティライチ 各330円 (税込363円)

ノンアルコールドリンク

# SMIRNOFF

**No.836** グレープフルーツ スミワ グレップルサワー

**No.837** ブドウ スミワ グレーピーサワー 各430円 (税込473円)

# ピーチカクテルティー

午後の紅茶 美味しい無糖

さっぱりフルーツティー

PEACHTREE **No.838** 450円 (税込495円)

# 世界のKitchenから ソルティライチ

カルピ屋三夢の新定番!

レモンラッシー **No.843** 330円 (税込363円)

ノンアルコールドリンク

— ラッシーとは? —

本場インドのヨーグルトテイストのドリンク。「キリン~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。

# 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

未就学児のお子様はドリンクバー 無料!

**No.844** (中学生以上) ドリンクバー 360円 (税込396円)

**No.845** (小学生限定) キッズドリンクバー 210円 (税込231円)

単品

**No.847** ウーロン茶 各290円 (税込319円)

**No.848** HOTウーロン茶 (税込319円)

**No.849** 黒ウーロン茶 330円 (税込363円)

**No.850** 午後の紅茶おいしい無糖 290円 (税込319円)