





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 4,550円(税込5,005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 盛り合わせ!! 焼肉の定番をたっぷりと楽しむならこれ! No.103 二強盛り 国産牛上カルビ ・三夢の牛カルビ2人前 2,650円(税込2,915円) ・牛ハラミ2人前

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火ず肉用トングをお使いください。肉を焼く際も火ず肉用トン

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。

No.102 **贅沢三昧盛り 3,550円**・厚切り牛上タン塩 1人前 (税込3,905円)

・国産牛上カルビ 1人前 ・国産牛焼きしゃぶカルビ 1人前

No.114 かいのみ
1,550円(税込1,705円)
繊維が縦に綺麗に入った柔らかな食感の部位です。

No.113 ミスジ
1,550円(税込1,705円)
素降りで柔らかく、口の中でとろける食意。
内の甘みを堪能できます。

No.116 たきんかく
1,550円(税込1,705円)
素身とサシのパ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。



No.135 赤味噌だれ 三夢ギョプサル 890円(税込979円) あっさりとした 脂にも旨さあり 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で No.136 **905**0 | **下力ルビ 530円** (税込583円) 490円(税込539円) 590円(税込649円) 特製だれの味付けと柔らかさが 美味しさの秋訣! No.140 鶏もも 530円(税込583円) No.141 No.142 ソーセージ焼き ヤゲン鶏ナンコツ №.139 3450用 No.143 ピリ辛チョリソー (辨込495円) ラムカルピ 630円(親込693円) 490円(税込539円) 肉厚でシャキシャキした食感が特徴! No.146 牛上ミノ ・牛シマ腸 790円(税込869円) ・牛上ミノ 牛レバー たっぷりのった 脂の味も絶品 №.149 壺漬け MIXホルモン 1,530円(税込1,683円) No.147 かりと火を通してお召し上がりください。 ANTOLIKE PLANT ロリコリ食感で はまり度ナシバーワン!

490円(税込539円)

※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。 アレルギー情報はごちら ▶

490円(税込539円)

No.144

590円(税込649円)

牛コリコリ焼き

490円(税込539円)

No.148

やみつき



本格 白菜キムチ

390_円 (税込429円)

No.162

カクテキ 390円(税込429円)





お酒のおつまみに ピッタリ!



オイキムチ

430円(税込473円)







※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。 **アレルギー信託化ごちら♪**

No.181

玉子スープ

490円(税込539円)

No.183

ユッケジャンスープ

590円(税込649円)

No.182

カルビスープ

590円(税込649円)

No.180

390円

(税込429円)

ワカメスープ





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.208 冷麺

790円 (税込869円)

No.209 ハーフサイズ

590円(税込649円)



梅しそ冷麺 790円(税込869円)

No.211 ハーフサイズ 590円(税込649円)

730円(税込803円)

希少スパイスの「馬告(マーガオ)」の 香りがポイント!



No.213

カルビラーメン 890円(税込979円)

No.214 ハーフサイズ 690円(税込759円)

ピリ辛好きにはたまらない!

No.215

こだわりの麺と

スープでファン急増!

三夢の

こだわり

ユッケジャン ラーメン

890円(税込979円)

690円(税込759円)



自家製だから美味しい。 なめらかな食感は つきになります。

なめらか杏仁豆腐

330円(税込363円)

No.219

390円(税込429円)

定番! No.220 やっぱりチョコパフェ!

ミニチョコレ-

パフェ 390円(税込429円)

890円(税込979円)

日本一に輝いたパティシエがつくる 「至福のカヌレ」を使った贅沢プレート!!

> 戸倉上山田温泉の 専門店"フロスタ"の







たっぷりフレーク & シガー付き!!

> 各330円 (税込363円)

No.218

ヨーグルト

330円(税込363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火ず肉用トングをお使いください。 肉を焼く際も火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。 お酒を飲むんも、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





№.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560円(税込616円)



キリン一番搾り 生ビール

No.801 560_円 中沙目沙中 (税込616円) No.802

890_円 大沙目沙中 (税込979円) キリンクラシック 中びん ラガービール (500ml) No.803 690円(親込759円)

キリングリーンズフリー

No. 804 (NOXXX) (E34m1)

430円(税込473円)

经加 400 稳厚梅酒

No.831 ロック

。.832 ソーダ割り 各430円(税込473円)

焼酎(甲類)

No.817 水割り

No.818 お湯割り

No.819 ソーダ割り

No.820 ロック 各430円 (税込473円)

No.821 Green 鏡月Green (700ml)

No.822 大隅 (麦) (900ml)

No.823 大隅 (芋) (900ml)

各 2,190円(税込2,409円)



ボトル 追加 No.824 カットレモン 130円(税込143円)

No.825 割リウーロン茶 290円(税込319円)

No.835 ソルティライチサワー No.837 ウーロンハイ

No.836 カシスオレンジ

各 430円(税込473円)





PEACHTREE

ジャパニーズジ

No.816 翠ジンソー

430円(税込473円)

日本酒

No.826 辛口徳利(燗) 一合

No.827 辛口徳利(冷や) 一合 ※常温

No.828 冷酒 (300ml)

470円(税込517円)

470円(税込517円)

930円(税込1,023円)

ワイン ハウスワイン・タヴェルネッロ

No.833 グラス赤 (150ml)

430円(税込473円)

No.834 デカンタ赤 (500ml) 1,090円(税込1,199円)

No.829 やかんマッコリ(500ml) No.830 とつくリマッコリ (200ml)

1,130円(税込1,243円) 530円(税込583円)

生じばりサワー

№.841 生レモンサワー 490円(税込539円)

ノンアルコールカクテル

No.842 ノンアル・カシスオレンジ

No.843 ノンアル・カシスソーダ

No.844 ノンアル・午後ティライチ

各350円 (税込385円)



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。





№.845 350 円 (税込385円)

アルコール飲み枚題

各 450円(税込495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。 (税込2,178円)

- 木就学児のお子様はドリンクバ

No.846 (中学生以上) 390円 (税込429円) ドリンクバー

No.847 (小学生限定) 230 円 キッズドリンクバー (税込253円) No.849 ウーロン茶

.852 キリン午後の紅茶 おいしい無糖

各330円

No.851 サントリー黒烏龍茶 No.853 サントリー伊右衛門 特茶

(税込407円)



※写真はイメージです。 ※二十歳未満のかた、お車を運転のかたには、アルコール類の販売は致しません。

アレルギー情報性こちら >