



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



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.114

梅だれ
豚タン

490円(税込539円)



No.113

梅だれ
牛カルビ

550円(税込605円)

焼けたお肉につけて、さらにさっぱり!

No.117

追い梅だれ

100円(税込110円)

No.115

梅だれ
豚とろ

590円(税込649円)



No.116

梅だれ
牛シマ腸

490円(税込539円)



オリジナル

カルビ屋

名物

いつもの焼肉に

信州の味噌 だれ

No.119

信州の味噌だれ
豚カルビ

530円(税込583円)



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.120

信州の味噌だれ
鶏もも

530円(税込583円)



No.118

信州の味噌だれ
牛カルビ

550円(税込605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 ▶



数種のスパイスとハーブが
織りなす食欲そそる風味。
網いっぱいに並べて素早く!

BBQ バーベキュー SPICY スパイシー

No.123
いつもの牛ハラミを
もっと豪快に!
食べ応えUP!

BBQ
スパイシービッグハラミ
SBH

890円(税込979円)

100gの
厚切ウハラミ!

No.121 BBQスパイシー
豚カルビ
530円(税込583円)

No.124 BBQスパイシー
海鮮焼きセット 1,590円
(税込1,749円)

No.122 BBQスパイシー
鶏もも 530円(税込583円)

三夢が創る 焼肉

ちょっとプラス!

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さっぱりと!

No.125
ねぎポン酢で食べる
焼きしゃぶカルビ
890円(税込979円)

No.126
ねぎポン酢で食べる
国産牛薄切りももロース
830円(税込913円)

No.128
ねぎポン酢で食べる
牛シマ腸
530円(税込583円)

No.127
ねぎポン酢で食べる
かいのみ 1,590円(税込1,749円)

希少
部位



国産牛

カルビ屋
三夢の

いちばん



旨さにこだわった
自慢の一品!!

No.103

国産牛カルビ 890円(税込979円)

とろけるような食感!!

No.104

国産牛上カルビ

1,190円(税込1,309円)

人気のヘルシー赤身。

No.105

国産牛ももロース

890円(税込979円)

No.106

国産牛
中落ちカルビ

890円(税込979円)

スタッフ
おすすめ

旨味がギュッ!
あふれる美味しさ!!

No.107

国産牛旨だれ
本漬け壺カルビ 890円(税込979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!!

※写真は
イメージです。

No.108

国産牛生醤油漬け
とろけるカルビ

930円(税込1,023円)

酵母が生きた
生醤油だれに漬けたんだ
『とろける食感』のカルビです。

信州中野
マル井醤油
生醤油使用



牛肉

No.130

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

1,390円(税込1,529円)



薄切りだから食べやすい!
ご飯との相性も抜群!

No.131

秘伝のたれでの揉み込みがこだわります!

三夢の牛カルビ 650円(税込715円)

注文数

No.1

No.132

まんぷく牛カルビ

550円(税込605円)

肉の味をしっかり楽しめる
柔らかい部位。
人気のある
食べやすいお肉です!

No.133

牛ハラミ

690円(税込759円)

スタッフ
おすすめ

No.129

牛タン塩

950円(税込1,045円)

焼肉の
一番手はこれ!

No.154

サンチュ

490円(税込539円)

薄切り肉がたっぷり100g!
すき焼き風の
人気メニュー!

No.135

焼きしゃぶカルビ

月見たまご添え 890円(税込979円)

サイコロカットから
あふれる旨み!

No.134

中落ち牛カルビ

630円(税込693円)

カルビ三夢の
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。

どのお肉とも相性は良いですが、
特に「国産牛」とは相性抜群で、
国産牛の美味しさを引き立てます!

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

トッピング

お好みに
あわせて

No.160

激辛刻み唐辛子

250円(税込275円)

No.161

刻みネギ

250円(税込275円)

No.162

チーズソース

250円(税込275円)

網で温めて
チーズフォンデュ風に!

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。



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.100 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

ファミリーに
おすすめ



2~3
名様

焼肉の定番をたっぷり楽しむならこれ!

No.102 二強盛り

2,650円(税込2,915円)

- ・三夢の牛カルビ 2人前
- ・牛ハラミ 2人前



2~3
名様

No.101 贅沢三味盛り 3,450円

(税込3,795円)

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

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.112

極上三点盛り

2,290円(税込2,519円)

No.110 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.109 ミスジ

1,550円(税込1,705円)

霜降りで柔らかく、口の中であとろける食感。
肉の甘みを堪能できます。

No.111 ともさんかく

1,550円(税込1,705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。



※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 tong をお使いください。

アレルギー情報はこちら ▶





っっむ!!

厚切り豚バラのサムギョプサル。
サンチュと大葉でさっぱりと!

スタッフ
おすすめ

No.136

サム
三夢ギョプサル

850円(税込935円)

豚

鶏

その他

自家製ネギ塩だれの
味付けが相性抜群!



No.137

コリコリ豚タン塩

490円(税込539円)



No.139

豚とろ 590円(税込649円)

ジューシーな脂と
程よい歯ごたえが特徴!



No.138

豚カルビ 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.140

ラムカルビ 630円(税込693円)

スタッフ
おすすめ

特製だれの味付けと柔らかさが
美味しさの秘訣!



No.142

ヤゲン鶏ナシゴツ

490円(税込539円)



No.141

鶏もも
530円(税込583円)

No.143 ソーセージ焼き 各450円
No.144 ピリ辛チリソー (税込495円)

肉厚でシャキシャキした食感が特徴!

No.147

牛上ミノ

790円(税込869円)

たっぷりのつた
脂の味も絶品!



No.148

牛とろ
ホルモン

590円(税込649円)

コリコリ食感で
はまり度ナンバーワン!



No.149

やみつき
牛コリコリ焼き

490円(税込539円)



No.145

牛シマ腸

490円(税込539円)

ホルモンといえばこれ!



No.146

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。

ホルモン

- ・牛シマ腸
- ・牛上ミノ
- ・牛レバー

No.150 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



海鮮

No.151

海老のプリプリ焼き
690円(税込759円)

焼いて美味しい
プリプリ食感!

野菜

No.159

焼き野菜盛り合わせ
590円(税込649円)

お得
メニュー

No.154

サンチュ
490円(税込539円)

特製サンチュ味噌が
また美味しい!

No.153

いか焼き
690円(税込759円)

身が柔らかな真いか。
焼いたらカットして
お召し上がりください!

No.152

ほたて焼き
690円(税込759円)

特製味噌だれで
味付けしました!

焼き野菜単品

No.155 エリンギ焼き

No.157 キャベツ焼き

No.156 長ネギ焼き

No.158 ピーマン焼き

各290円(税込319円)

キムチ

No.163

本格白菜キムチ
430円(税込473円)

まずはコレ!
焼肉がもっとすすむ本格キムチ。

No.164

カクテキ
430円(税込473円)

シャキシャキ食感が
美味しい!

No.165

キムチ2種盛り
630円(税込693円)

白菜キムチと
カクテキの
盛り合わせ!

トッピング



No.160

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.185

チーズスンドゥブ
890円(税込979円)

ちよい
辛

No.186

ハーフサイズ 690円(税込759円)

ス ー プ

京達雄の
いふ!



No.183

カルビスープ
590円(税込649円)



No.184

ユッケジャンスープ
590円(税込649円)



No.182

玉子スープ
490円(税込539円)



No.181

ワカメスープ
390円(税込429円)



焼肉を健康的に



No.167

温玉シーザーサラダ
790円(税込869円)

スタッフ
おすすめ

人気の定番サラダ！
温玉と混ぜて
美味しさ倍増！



新登場

No.166

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！
すりおろし野菜ドレッシングで
お召し上がりください。

サラダ

女性に
人気

No.168

韓国のりとワカメの
チョレギサラダ
790円(税込869円)

ごま油が香る
塩味のドレッシングで
和えた”韓国サラダ”

おつまみ

No.170 梅わさキュー
450円(税込495円)

馬刺しと特製たれで
ユッケに仕上げました。



No.171

馬刺しうま旨ユッケ
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。特に以下の方々にはご注意ください。
(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)
お客様の安全のため、ご理解とご協力をお願い致します。

三夢の
定番
★★★

ワサビは別添えなのでお子様にも◎
ビール、焼肉、ごはんに相性バツグン!!

網で温めて熱々で
お召し上がりください。



No.173

あつあつ!
コーンバター
290円(税込319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!

No.177

キムチチーズ
チヂミ
650円(税込715円)

新登場



No.178

イカにら
チヂミ
650円
(税込715円)

ネギぽん酢をたっぷりつけて
食べるのがさっぱりして美味!

ポテトフライ

No.174

塩味

No.175

バーベキュー味

No.176

バター醤油味



各490円
(税込539円)



No.169

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!



No.172

にんにくの素揚げ
450円(税込495円)

にんにく
増量!

コリコリ食感が
人気のおつまみメニュー!



No.179

鶏ナンコツ唐揚げ
550円(税込605円)

韓国ヤンニョムを
三夢流にアレンジ!!



No.180

三夢流
ヤンニョムチキン
590円(税込649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。

アレルギー情報はこちら ▶



日ほん

美味しさの決め手は 混ぜ方にある!!

三夢の
こだわり

No.187 創業から続く人気の味!

名物
石焼きピビンバ

830円(税込913円)

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.188

ハーフサイズ

630円(税込693円)

※カップスープ付き

新登場

No.193

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、カルビ屋三夢の新しいピビンバ!

女性に
人気

No.191

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

No.189 ピビンバ

730円(税込803円)

※カップスープ付き

No.190 ハーフサイズ

530円(税込583円)

※カップスープ付き

No.192

旨ユッケ
ピビンバ

1,330円(税込1,463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!!

No.196

カルビクッパ

890円(税込979円)

No.197 ハーフサイズ 690円(税込759円)

本格スープが決め手のピリ辛クッパ。

No.198

ユッケジャンクッパ

890円(税込979円)

No.199 ハーフサイズ 690円(税込759円)

およい辛

あつさりしていて辛くないのでお子様にも◎

No.194

王子クッパ

830円(税込913円)

No.195

ハーフサイズ

630円(税込693円)

ガーリックの香りが食欲をそそる!!

No.200

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)

※カップスープ付き

キムチがアクセントのさらっと茶漬飯。

新登場

No.203

キムチ茶漬け

490円(税込539円)

焼肉にピッタリごはん!

No.201

焼肉と食べる!!
韓国のにごはん

490円(税込539円)

たっぷりの肉とチャーシューと温玉がベストマッチ!

No.202

温玉チャーシュー丼

630円(税込693円)

新登場

No.205 ごはん

399円 ▶ 330円(税込363円)

値下げ
しました!

No.206

少なめごはん
250円(税込275円)

No.204

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.207

大盛りごはん
490円(税込539円)

No.208

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



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.209 冷麺

790円(税込869円)

No.210

ハーフサイズ

590円(税込649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.211

梅しそ冷麺

790円(税込869円)

No.212 ハーフサイズ

590円(税込649円)

梅だれで
さらにさっぱり!

女性に
人気

No.213

檸檬冷麺

790円(税込869円)

No.214

ハーフサイズ

590円(税込649円)

新登場

レモン風味のスープに
ひんやりフローゼンレモンを
ふんだんにトッピング!

新登場

No.221

石焼き
チゲうどん

990円
(税込1,089円)

ちよい
辛

自家製本格スープで
旨味が広がる!

熱々石焼きチゲで
煮込んだうどんです!

あっさりスープに
韓国のりの香りが
アクセント!

新登場

No.215

カルビラーメン

890円(税込979円)

No.216

ハーフサイズ

690円(税込759円)

No.217

ユッケジャン
ラーメン

890円(税込979円)

No.218

ハーフサイズ

690円(税込759円)

ちよい
辛

ピリ辛好きには
たまらない!

No.219

あっさり
塩ラーメン

750円(税込825円)

No.220

ハーフサイズ 550円(税込605円)

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.222

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

焼きマシュマロ
チョコフォンデュ

330円(税込363円)

網につかないように
注意して3cm距離で
焼くのがBEST!

チョコソースを網で温めて、
チョコフォンデュ!

No.225

定番!
やっぱりチョコパフェ!
ミニチョコレート
パフェ

430円(税込473円)

定番!
やっぱりチョコパフェ!

不動の
一番人気パフェ!

No.224

ミニバニラ
杏仁パフェ

430円(税込473円)

京達様の
お菓子

No.226

バニラソフト

No.227

チョコソフト

No.228

抹茶ソフト

たっぷりフレーク &
シガー付き!!
各 330円(税込363円)

No.223

フロゼンヨーグルト
330円(税込363円)

安心してご食事いただくために内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内用トングをお使いください。
肉を焼く際も必ず内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
せていただく場合がございます。

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

No.807 450円(税込495円)

濃いめ +100円
(税込110円)

冷えひき専用
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)

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)

デカ!
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)

デカ!
タコハイ

No.815 デカサイズ
850円(税込935円)

陸 ハイボール

No.811 580円(税込638円) 濃いめ +100円(税込110円)

No.809 ロック No.810 水割り 各 580円(税込638円)

ビール

キリン一番搾り
生ビール

No.801 中ジョッキ 580円
(税込638円)

No.802 大ジョッキ 890円
(税込979円)

キリンクラシック 中びん
ラガービール (500ml)

No.803 750円(税込825円)

ノンアルコール キリングリーンズフリー

No.804 小びん (334ml)
450円(税込495円)

梅酒 キリン濃厚梅酒

No.831 ロック

No.832 ソーダ割り 各 450円(税込495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 450円
(税込495円)

ボトル
追加

No.821 鏡月Green (700ml)

No.822 大隅(麦) (900ml)

No.823 大隅(芋) (900ml)

各 2,290円(税込2,519円)

No.824 カットレモン 130円(税込143円)

No.825 割りウーロン茶 290円(税込319円)

サワー・カクテル

No.835 ソルティライチサワー

No.836 カシスオレンジ

No.837 ウーロンハイ

No.838 ピーチサワー

各 450円(税込495円)

午後の紅茶の
ピーチカクテルティー

No.839 450円(税込495円)

ジャパニーズジン

No.816 翠ジンソーダ
450円(税込495円)

日本酒

No.826 辛口徳利(燗) 一合 490円(税込539円)

No.827 辛口徳利(冷や) 一合 ※常温 490円(税込539円)

No.828 冷酒 (300ml) 950円(税込1,045円)

ワイン ハウスワイン・タヴェルネッロ

No.833 グラス赤 (150ml) 450円(税込495円)

No.834 デカンタ赤 (500ml) 1,090円(税込1,199円)

マッコリ

No.829 やかんマッコリ (500ml) 1,130円(税込1,243円)

No.830 とっくりマッコリ (200ml) 530円(税込583円)

生じぼりサワー

No.840 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.841 ノンアル・カシスオレンジ

No.842 ノンアル・カシスソーダ

No.843 ノンアル・午後ティライチ 各 350円
(税込385円)

世界のKitchenから
ソルティライチ

— 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。

カルピス三夢の
新定番!

レモン
ラッシー

No.844 350円
(税込385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**

※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)

ドリンクバー

未就学児のお子様はドリンクバー 無料!

No.845 (中学生以上) 390円
ドリンクバー (税込429円)

No.846 (小学生限定) 230円
キッズドリンクバー (税込253円)

No.848 ウーロン茶 No.849 HOTウーロン茶

No.851 キリン午後の紅茶 おいしい無糖
各 330円(税込363円)

No.850 黒ウーロン茶 370円(税込407円)

