

お得!  
国産牛の二点盛り!

カルビ屋三夢  
おすすめの国産牛!  
カルビと中落ちカルビを  
セット価格でご提供!

No.606

国産牛盛り合わせ

1,380円(税込1,518円)

程よい赤みと脂のバランス  
カルビ屋三夢の  
こだわりの一品!



カルビ屋三夢の  
**名 牛 物  
国産牛**

辛党には  
こちら!

旨味が竿立つ!!  
一口食べたら  
止まらない!!



「肉の旨味」×「脂の旨味」が味わえる  
アバラ部位のカルビです!

No.603

国産牛  
中落ちカルビ  
(旨辛ダレ)

730円(税込803円)



No.192

国産牛カルビ

750円(税込825円)



No.193

国産牛上カルビ

1,050円(税込1,155円)

No.605

国産牛ミスジ

1,191円(税込1,310円)

希少部位ランキングで  
1位に輝く人気部位。



No.604

国産牛  
旨ダレ本漬け壺カルビ

800円(税込880円)

※アレルゲン:小麦

りんごの甘味と香味野菜の  
旨味たっぷりの専用ダレで  
しつかり味を染み込ませた  
「本格壺漬けカルビ」です!

No.601

国産牛とろけるカルビ  
~生揚げ醤油漬け~

780円(税込858円)

【生揚げ醤油】…火入れ無しで無ろ過の  
酵母が生きている生醤油。酵母の働きが  
お肉を柔らかくします。長野県中野市・  
マルヰ醤油 生揚げ醤油使用。

数量  
限定

バラ肉の  
とろける食感の  
部位を選んで使用。  
「生揚げ醤油だれ」に  
漬け込んだオリジナル商品。

※アレルゲン:小麦

