

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!

国産牛中落ちカルビ
(醤油ダレ) 1人前

NO.606

国産牛盛り合わせ
1,380円(税込1,518円)

信州で育った牛カルビ
1人前

NO.107

信州で育った
牛カルビ
750円(税込825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!

NO.108

信州で育った
牛上カルビ
1,050円(税込1,155円)

カルビ屋三夢の 名物 国産牛

NO.602

国産牛
中落ちカルビ
(醤油ダレ)
730円(税込803円)

旨味がギュッ!!
一口食べたら
止まらない!!

NO.603

国産牛
中落ちカルビ
(旨辛ダレ)
730円(税込803円)

「肉の旨味」×「脂の旨味」が味わえる
アバラ部位のカルビです!

※アレルギー:小麦

NO.605

国産牛ミスジ
1,191円(税込1,310円)

希少部位ランキンングで
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)

※写真はイメージです

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

※アレルギー:小麦

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)

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。

【生揚げ醤油】…火入れ無しで無過の
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・
マル中醤油 生揚げ醤油使用。