



選べる2コース

食べ放題 メニュー



リーズナブルでお腹いっぱい!

名物国産牛が食べ放題!

お気軽コース

2,880税抜円

(税込 3,168円)

プレミアムコース

4,180税抜円

(税込 4,598円)

リーズナブルでお腹いっぱい!

お気軽コース

90分

2,880円 (税込 3,168円)

小学生

半額
無料

1,440円 (税込1,584円)

未就学児

65歳以上 2,380円 (税込2,618円)

- ・ネギ塩だれ豚カルビ 1.5人前
- ・本塩鶏もも 1.5人前
- ・本塩豚とろ 1.5人前



盛り合わせ

バラエティ セット

NO.407



盛り合わせ

おすすめ セット

当店 おすすめ

- ・ヨリヨリ豚タン塩 1.5人前
- ・醤油だれ中落ち牛カルビ 1.5人前
- ・醤油だれまんぷく牛カルビ 1.5人前

NO.406

お肉によっては タレの種類が選べます。

醤油 本塩 味噌 ねぎ塩



牛カルビ

NO.411 醤油 NO.412 ねぎ塩



定番

中落ち 牛カルビ

NO.413 醤油 NO.414 ねぎ塩



定番

まんぷく 牛カルビ

NO.409 醤油 NO.410 ねぎ塩

牛豚鶏



鶏もも

NO.423 本塩 NO.424 味噌

※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.425 鶏ナンヨツ



牛ハラミ

NO.415 醤油 NO.416 ねぎ塩



押し

NO.421 ヨリヨリ豚タン塩



NO.422 旨塩豚タン

※旨塩豚タンは、形を整えるための加工をしております。



NO.408

昆布塩 糀漬 鶏むね

※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。



豚カルビ

NO.417 ねぎ塩 NO.418 味噌



豚とろ

NO.419 本塩 NO.420 味噌

ホルモン

美味

牛シマ腸



NO.426 ねぎ塩 NO.427 味噌

美味

牛レバー



NO.430 本塩 NO.431 味噌

美味

牛とろホルモン



NO.428 ねぎ塩 NO.429 味噌

牛ヨリヨリ焼き

NO.432 味噌



NO.433 ラムカルビ



NO.434 ツーセージ焼き

NO.435 ピリ辛チヨリソー

野菜



NO.438 エリンギ焼き

NO.439 長ネギ焼き

NO.440 キヤベツ焼き

NO.441 ピーマン焼き

サラダ



No.442 キャベツサラダ



No.448 冷やしトマト



No.447 梅キュウ



No.443 水菜サラダ

キムチ ナムル



No.444 白菜キムチ



No.446 もやしナムル

おつまみ



No.454 ほっこりおさつバター



No.455 焼きたて屋のたこ焼きボール



No.453 鶏のからあげ



No.451 にんにくホイル焼き



No.445 カクテキ

- No.449 枝豆 (Edamame)
- No.450 コーンバター (Corn butter)
- No.452 ポテトフライ (Potato fries)

ごはん スープ 麺類



No.456 ピンバ



No.457 そぼろごはん



No.459 塩ラーメン



No.458 韓国のりごはん

トッピング



No.436 生たまご



No.437 刻みネギ



No.460 韓国のりスープ

No.461 ごはん (Gohan)

No.464 お子様ごはん (Children's gohan)

No.462 少なめごはん (Less gohan)

No.465 カップわかめスープ (Cup wakame soup)

No.463 大盛りごはん (Large gohan)

デザート



No.468 バニラアイス ※1人前は1スクープです。



No.467 グレープフルーツゼリー



No.466 杏仁豆腐

No.469 本日のアイス (Today's ice cream)

食べ放題について

- 同席の方全員、食べ放題の注文をお願いいたします。
- 一回に注文できるお肉の量は人数×3人前です。
- 盛り合わせでのご提供があります。
- 食べ残しの無いように、ご注文をお願いいたします。
- ※食べ残しがあった場合、別途料金を頂く場合がございます。

三夢からのお願いとご注意

※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場合がございます。 ※お皿から網に肉をのせる際に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頂きましたらお箸で取り皿へお取りください。※写真はイメージです。

アレルギー情報はこちら



食後にぴったり!

名物国産牛が食べ放題!

プレミアムコース

90分

4,180円
(税込 4,598円)

小学生

半額 2,090円
(税込2,299円)

未就学児

無料

65歳以上 3,680円(税込4,048円)

名物 国産牛

お肉によっては
タレの種類が選べます。

醤油 本塩 味噌 ねぎ塩

ヤンキーで
巻いて
美味しくUP!

当店
おすすめ

- ・コリコリ豚タン塩 1.5人前
- ・醤油だれ中落ち牛カルビ 1.5人前
- ・醤油だれまんぶく牛カルビ 1.5人前

国産牛

壺産牛
カルビ

NO.511

※写真はイメージです。

国産牛

国産牛
中落ちカルビ

NO.510

国産牛

国産牛
ももロース

NO.509

国産牛

国産牛
カルビ

NO.508

盛
わ
せ
り

バラエ
ティ
セ
ッ
ト

NO.507

- ・ねぎ塩だれ豚カルビ 1.5人前
- ・本塩鶏もも 1.5人前
- ・本塩豚とろ 1.5人前

盛
わ
せ
り

おす
す
め
セ
ッ
ト

NO.506

中落ち牛カルビ

NO.513

壺漬
け
サ
ム
ギ
ョ
ブ
サ
ル

NO.530

コリコリ豚タン塩

牛カルビ

NO.520

醤油

まんぶく

NO.518

醤油

NO.522

醤油

NO.516

壺漬
け
一
本
ホ
ル
モ
ン

NO.515

昆布塩
焼
け
鶏
む
ね

NO.521

ねぎ塩

NO.519

NO.517

ねぎ塩

NO.523

ねぎ塩

牛ハラミ

NO.524

醤油

NO.525

ねぎ塩

豚カルビ

NO.526

ねぎ塩

NO.527

味噌

豚とろ

NO.528

本塩

NO.529

味噌

鶏もも

NO.532

本塩

NO.533

味噌

旨塩豚タン

NO.531

牛タン塩

NO.517

鶏ナンコツ

NO.534

牛コリコリ焼き

NO.541

味噌

NO.542 海老のプリプリ焼き

NO.543 ラムカルビ

NO.544 ソーセージ焼き

NO.545 ピリ辛チヨリソー

牛豚鶏

NO.512

厚切り牛タン塩

※厚切り牛タン塩は、お肉を柔らかくするための加工をしております。

NO.514

厚切り大判ハラミ

※厚切り大判ハラミは、お肉を柔らかくするための加工をしております。

NO.537

牛とろホルモン

ねぎ塩

NO.538

味噌

牛レバー

※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.539

本塩

NO.540

味噌

牛次腸

NO.535

ねぎ塩

NO.536

味噌

ホルモン その他



キムチナムル

前菜で
もっとおいしく!



No.559 梅キュー

No.553 キャベツサラダ

No.560 冷やしトマト

No.555 水菜サラダ



No.556 白菜キムチ

おつまみ



No.558 もやしナムル

No.565 鶏のからあげ

No.566 ほっこり
おさつバター

No.567 焼きたて屋の
たこ焼きボール



No.563 にんにくホイル焼き



No.557 カクテキ

サラダ

No.554 シーザーサラダ

No.561 枝豆

No.562 コーンバター

No.564 ポテトフライ

ごはん スープ 麺類

No.573 冷麺

No.572 塩ラーメン



No.576

韓国のりスープ

No.575 ユッケジャンスープ

No.574 玉子スープ

No.568 ピビンバ

No.570 そぼろごはん

No.571 韓国のりごはん

No.581 カップわかめスープ

No.577 ごはん

No.578 少なめごはん

No.579 大盛りごはん

No.580 お子様ごはん

トッピング

No.546 生たまご

No.547 刻みネギ

野菜

No.552

サンチュ

No.548 エリンギ焼き

No.549 長ネギ焼き

No.550 キャベツ焼き

No.551 ピーマン焼き



No.569 石焼きピビンバ

No.584 バニラアイス

No.585 本日のアイス

No.583 グレープ
フルーツゼリー

デザート

No.582 杏仁豆腐

No.586 チョコレート
サンデー

食後に
ぴったり!

No.588 黒蜜サンデー

No.587 ストロベリー
サンデー



No.589 抹茶ロールケーキ
※1人前は1つです。

食べ放題について

- 同席の方全員、食べ放題の注文をお願いいたします。
 - 一回に注文できるお肉の量は人数×3人前です。
 - 盛り合わせでのご提供があります。
 - 食べ残しの無いように、ご注文をお願いいたします。
- ※食べ残しがあった場合、別途料金を頂く場合がございます。

三夢からのお願いとご注意

※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場合がございます。※お皿から網に肉をのせる際に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頂きましたらお箸で取り皿へお取りください。※写真はイメージです。

アレルギー情報はこちら



