



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

3,080税抜円

(税込 3,388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

3,080円 (税込 3,388円) 税抜

小学生

半額

1,540円 (税込1,694円) 税抜

未就学児

無料

65歳以上 2,380円 (税込2,618円) 税抜

- ・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



盛わセリ

バラエティ セット

NO.407



盛わセリ

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
- ネギ塩
- 味噌
- 本塩



牛カルビ

NO.411

醤油

NO.412

ネギ塩



NO.413

醤油

NO.414

ネギ塩



NO.409

醤油

NO.410

ネギ塩

定番 まんぷく 牛カルビ

牛豚鶏



鶏もも

NO.423

本塩

NO.424

味噌



牛ハラミ

NO.415

醤油

NO.416

ネギ塩



NO.421

押入れ

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.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.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

ネギ塩

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

ネギ塩

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

ネギ塩

NO.429

味噌



牛コリコリ焼き

NO.432

味噌



NO.433

ラムカルビ



NO.434

ツアーセージ焼き

NO.435

ピリ辛チヨリソー

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

野菜



サラダ

NO.448 冷やしトマト

前菜で もっとおいしく!

キムチ ナムル



NO.447 梅キュー



NO.444 白菜キムチ

NO.442 キャベツサラダ

お肉と一緒に!



NO.443 水菜サラダ

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

おつまみ

NO.449 枝豆

NO.450 コーンバター

NO.452 ポテトフライ

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.446

もやしナムル



ごはん スープ 麺類

NO.456 ピンバ

NO.457 そぼろごはん

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

NO.464 お子様ごはん

NO.462 少なめごはん

NO.465 カップわかめスープ

NO.463 大盛りごはん



NO.459

塩ラーメン

NO.458

韓国のりごはん

デザート

NO.468

バニラアイス

※1人前は1スクープです。

食後に ぴったり!



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

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



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

ヤンチャで
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

NO.516 壺漬け 一本ホルモン

NO.513 壺漬け サムギョブサル

NO.530 コリコリ豚タン塩

NO.515 昆布塩 焼漬け鶏むね

NO.512 厚切り牛タン塩

NO.514 厚切り大判ハラミ

ホルモン ほか

牛とろホルモン

NO.537 ねぎ塩 NO.538 味噌

牛レバー

NO.539 本塩 NO.540 味噌

牛次腸

NO.535 ねぎ塩 NO.536 味噌

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

国産牛

壺産牛 壺カルビ

NO.511

国産牛

中落ち牛 中落ちカルビ

NO.510

国産牛

ももロース 国産牛薄切り

NO.509

国産牛

カルビ 国産牛

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.522 醤油

NO.523 ねぎ塩

牛カルビ

NO.520 醤油

NO.521 ねぎ塩

まんぶく 牛カルビ

NO.518 醤油

NO.519 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

牛豚鶏

※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。

※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。

※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。

※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。

※旨塩豚タンは、形を整えるための加工をしております。

※牛タン塩は、形を整えるための加工をしております。

※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。

サラダ

No.559 梅キュー

前菜で
もっとおいしく!

No.553 キャベツサラダ

No.560 冷やしトマト

No.555 水菜サラダ

キムチ ナムル

No.556 白菜キムチ

No.554 シーザーサラダ

No.566 ほっこり
おさつバター

No.565 鶏のからあげ

おつまみ

No.558 もやしナムル

No.561 枝豆

No.562 コーンバター

No.564 ポテトフライ

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

ごはん スープ 麺類

No.573 冷麺

No.572 塩ラーメン

トッピング

No.546 生たまご

No.547 刻みネギ



No.575 ユッケジャンスープ

No.574 玉子スープ

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.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

デザート

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

No.582 杏仁豆腐

No.586 チョコレート
サンデー

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。

食後に
ぴったり!

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



