

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

プレミアム

リーズナブルでお腹いっぱい! お気峰コース 1,540幣 2,580幣 (税込1,694円) (税込2,838円) 未就学児 食べ放題ご利用のご注意とアレルギー情報は裏面をご覧ください。 お肉によっては タレの種類が選べます。 ・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 **NO.606** ・醤油だれまんぷく牛カルビ 1.5人前 ネギ塩だれ豚カルビ 1.5人前 で本塩鶏もも 1.5人前 ・本塩豚とろ 1.5人前 NO.607 牛カルビ NO.<mark>608</mark> 昆布塩糀漬け鶏むね ※お肉の中心までしっかりと火を通じる No.609 ^醤油 No.610 🏄 お召し上がりください。 ио.613 No.614 мо.625 梅だれ鶏もも 牛カルビ 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.612 禁 豚カルビ **NO.615** _油 No.616 なぎ No.617 清 No.618 味噌 鶏もも No.623 かりと火を通して **NO.619** ケイジャン豚カルビ ио.620 本_塩 ио.621 味_噌 No.626 鶏ナンコツ コリコリ豚タン塩 牛とろホルモン 牛シマ腸 ホルモン その他 No.630 法ギ塩 мо.**631** 味_噌 No.627 本 No.628 味噌 No.636 ソーセージ焼き No.637 ピリ辛チョリソー NO.**643** ピーマン焼き No.640 エリンギ焼き No.641 長ネギ焼き 牛コリコリ焼き No.632 本_塩 No.633 味_噌 梅だれシマ腸 No.642 キャベツ焼き ※写真はイメージです





フルーツゼリー







名物国産牛が食べ放題! アムコーフ

未就学児

国產件

3,880 円 (税込4,268円)

食べ放題ご利用のご注意とアレルギー情報は裏面をご覧ください。

お肉によっては タレの種類が選べます。





ио.**510**

国產件



国產牛

ио.**511** ※写真はイメージです。

着いて 美味してUP!

мо.**513** 壺漬け

サムギョプサル

ио.520

・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 **NO.506** 醤油だれまんぷく牛カルビ 1.5人前

国產牛

ио.509

・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 ио.**507**

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.**516**

-本ホルモン

壺漬け

豚とろ

鶏もも

ио.**515**

昆布塩糀漬け 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。

No.**525** 精

牛ハラミ NO.**524**

豚カルビ

ио.**527** ио.**530** 味_噌

コリコリ豚タン塩

件カルビ

醤_油 No.**521** なぎ 塩

мо.534 梅だれ鶏もも

※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。

まんぷく牛カルビ

No.518 ^醤油 No.519 ^{なギ}塩

ио.**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。



中落ち牛カルビ

мо.528 ケイジャン豚カルビ

牛シマ腸 No.536 禁

※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。 鶏ナンコツ No.535

牛タン塩 ио.517 ※牛タン塩は、形を整えるための加工をしております。



その他

牛とろホルモン



ио.539 🏄 по.540



牛コリコリ焼き No.**543** 味噌



мо.544 海老のプリプリ焼き

NO.545 ラムカルビ

мо.546 ソーセージ焼き

No.547 ピリ辛チョリソー

件レバ

<mark>NO.</mark>542)^味噌



No.561 梅ギュー

No.557 水菜サラダ

No.555 キャベツサラダ No.562 冷やしトマト



NO.558 白菜キムチ



ио.569 мо.563 枝豆 鶏のからあげ ио.**570**

注於

人がつくる幸せ

ио.**572**

おつまみ ヤンニョムチキン



No.**566** プレーン

ио.564 コーンバター

No.567 バーベキュー

No.**568** のり塩



ио.**571**

焼きたて屋の ほっこりおさつバター たこ焼きボール



にんにくホイル焼き





No.578 冷麺



No.577 塩ラーメン



ио.**581** 韓国のりスープ



мо.548 生たまご No.549 刻みネギ

ио.**579** 玉子スープ



ио.**574** 石焼きピビンバ

NO.573 ピビンバ

No.575 そぼろごはん

мо.576 韓国のりごはん

No.586 カップわかめスープ



No.582 ごはん

No.583 少なめごはん

мо.584 大盛りごはん

No.585 お子様ごはん ※対象は小学生以下のお子様とさせて頂きます。 野菜

NO.**554** サンチュ

ио.550 エリジギ焼き

ко.551 長ネギ焼き

No.552 キャベツ焼き

ио.553 ピーマン焼き

デザート

No.590 本日のアイス

グレープフルーツゼリー











ио.593 黒蜜サンデ

> NO.**592** ストロベリーサンデ

> > (写真はイメージです



三夢からのお願いとご注意

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。

※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。

アレルギー情報は こちら

