



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！

お気軽コース

名物国産牛が
食べ放題！

プレミアムコース

アレルギー
情報は
こちら



リーズナブルでお腹いっぱい！

お気軽コース

90分

3,080^{税抜}円
(税込 3,388円)

小学生 半額
未就学児 無料

1,540^{税抜}円
(税込 1,694円)

60歳以上
2,580^{税抜}円
(税込 2,838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。

BBQSPICY

数種のスパイスとハーブが
織りなす食欲を
そそる風味！

No.610

バーベキュー

BBQスパイシー豚カルビ

No.611

バーベキュー

BBQスパイシー鶏もも

※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。

新名物

梅だれ

オリジナル梅だれで
さっぱりとした
味わいに！

No.606 梅だれ豚タン

No.607 梅だれ豚とろ

No.608 梅だれシマ腸

No.609 梅だれ牛カルビ

牛豚鶏

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

**盛
わせり**

No.613

バラエティセット

・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
わせり**

No.612

おすすめセット

・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

当店
おすすめ

豚カルビ

No.623

ネギ塩

No.624

味噌

豚とろ

No.625

本塩

No.626

味噌

鶏もも

No.628

本塩

No.629

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。

鶏ナンヨツ

No.630

定番

まんぶく牛カルビ

No.615

醤油

No.616

ネギ塩

定番

中落ち牛カルビ

No.619

醤油

No.620

ネギ塩

No.614

しおこうじ

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.627

コリコリ豚タン塩

押し
こ

**ホルモン
その他**

牛シマ腸

No.631

ネギ塩

No.632

味噌

牛とろホルモン

No.633

ネギ塩

No.634

味噌

牛レバー

No.635

本塩

No.636

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。

牛ヨリヨリ焼き

No.637

味噌

ラムカルビ

No.638

No.639

ソーセージ焼き

No.640

ピリ辛チヨリソー

野菜

No.646

ピーマン焼き

No.643

エリンギ焼き

No.644

長ネギ焼き

No.645

キャベツ焼き

※写真はイメージです

サラダ

お肉と
一緒に！



NO.653 冷やしトマト

NO.652 梅キュー

サイドメニューも
充実！



キムチ ナムル

NO.649 白菜キムチ



NO.647 キャベツサラダ

NO.648 水菜サラダ

NO.660 鶏のからあげ

NO.651 もやしナムル



NO.662 ほっこりおさつバター

おつまみ

NO.654 枝豆

NO.655 あつあつ！コーンバター

NO.661 三夢流ヤンニョムチキン

ポテトフライ

NO.657 塩 味

NO.658 バーベキュー味

NO.659 バター醤油味



人がつくる幸せ

NO.663

焼きたて屋のたこ焼きボール

NO.656

にんにくホイル焼き



NO.650

カクテキ

ごはん スープ 麺類

NO.664 ピビンバ

NO.666 韓国のりごはん

トッピング

NO.641 生たまご

NO.642 刻みネギ

NO.668

冷しぶっかけうどん

NO.665

そぼろごはん

NO.669

韓国のりスープ

NO.674 カップわかめスープ

NO.670 ごはん

NO.671 少なめごはん

NO.672 大盛りごはん

NO.673 お子様ごはん

※対象は小学生以下のお子様とさせていただきます。

デザート

NO.678 本日のアイス

食後に
ぴったり！



網につかないように
注意して3cm距離で
焼くのがBEST！

NO.676 特製グレープ
フルーツゼリー



NO.675 自家製なめらか
杏仁豆腐

NO.677 バニラアイス

※1人前は1スクープです。

NO.679 マシュマロ焼き

※1人前は1個です。

※写真はイメージです

名物国産牛が食べ放題！

プレミアムコース

90分

4,580^{税抜}円
(税込 5,038円)

小学生

半額

2,290^{税抜}円
(税込 2,519円)

未就学児

無料

60歳以上

4,080^{税抜}円
(税込 4,488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。

梅だれ

オリジナル
梅だれで
さっぱりとした
味わいに！



No.507

梅だれ豚とろ



No.506

梅だれ豚タン



No.508

梅だれシマ腸



No.509

梅だれ牛カルビ

新名物

信州の味噌だれ



No.510

バーベキュー
BBQスパイシー豚カルビ

BBQSPICY

数種のスパイスとハーブが
織りなす食欲をそそる風味！



No.511

バーベキュー
BBQスパイシー鶏もも

※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。



No.512

信州の味噌だれ
豚カルビ



No.514

信州の味噌だれ
牛カルビ



No.513

信州の味噌だれ鶏もも

※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。

※写真はイメージです。

名物
国産牛



No.517

国産牛カルビ



No.518

国産牛薄切りももロース



No.519

国産牛中落ちカルビ



No.520

国産牛壺カルビ

牛豚鶏

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

盛わせり

No.516

バラエティセット

・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

盛わせり

No.515

おすすめセット

・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

信州の味噌だれ

No.525 壺漬け一本ホルモン

No.522 壺漬けサムギョプサル



No.527 まんぶく牛カルビ

No.527 醤油



No.533 牛ハラミ

No.533 醤油



No.523

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います。



No.521

厚切り牛タン塩

※厚切り牛タン塩は、お肉を柔らかくする
ための加工をしています。



No.524

昆布塩焼漬け鶏むね

※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。

牛カルビ

No.529

醤油

No.530

ネギ塩

コリコリ豚タン塩

No.539

鶏ナンコツ

No.542

中落ち牛カルビ

No.531

醤油

No.532

ネギ塩

豚カルビ

No.535

ネギ塩

No.536

味噌

鶏もも

No.540

本塩

No.541

味噌

牛タン塩

No.526

※牛タン塩は、形を整えるための
加工をしています。

豚とろ

No.537

本塩

No.538

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。

※写真はイメージです

ホルモン・その他



牛コリコリ焼き No.549 味噌



牛シマ腸 No.543 ネギ塩



牛とろホルモン No.545 ネギ塩



牛レバー No.547 本塩

No.550 海老のプリプリ焼き
No.551 ラムカルビ

No.552 ソーセージ焼き
No.553 ピリ辛チヨリソー

※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。

サラダ



No.562 シーザーサラダ



No.567 梅キュウ

- No.569 枝豆
- No.570 あっあっ!コーンバター
- No.571 にんにくホイル焼き
- No.575 鶏のからあげ

ポテトフライ

- No.572 塩 味噌
- No.573 パーベキュー味
- No.574 バター醤油味

おつまみ



No.578

焼きたて屋のたこ焼きボール 三夢流ヤンニョムチキン



No.576



No.577 ほっこりおさつバター

サイドメニューも
充実!



キムチ ナムル

No.564 白菜キムチ



No.566

もやしナムル



No.565 カクテキ

ごはん スープ 麺類



No.584 冷麺



No.583 塩ラーメン



No.589 韓国のにスープ



No.588 ユッケジャンスープ



No.585 檸檬冷麺



No.586 冷やしぶっかけうどん

トッピング

No.554 生たまご



No.555 刻みネギ



野菜

No.560 サンチュ



No.556 エリンギ焼き

No.557 長ネギ焼き

No.558 キャベツ焼き

No.559 ピーマン焼き



No.580 石焼きピビンバ

No.579 ピビンバ

No.581 そぼろごはん

No.582 韓国のにごはん

No.587 玉子スープ

No.594 カップわかめスープ

No.590 ごはん

No.591 少なめごはん

No.592 大盛りごはん

No.593 お子様ごはん

※対象は小学生以下のお子様とさせていただきます。

デザート

No.598 本日のアイス

No.596 特製グレープ
フルーツゼリー



No.595 自家製なめらか杏仁豆腐

No.599 チョコレートサンデー



No.601 黒蜜サンデー

No.600 ストロベリーサンデー

No.602 マシュマロ焼き

※1人前は1個です。

No.597 バニラアイス

※1人前は1スcoopです。

網につかないように
注意して3cm距離で
焼くのがBEST!

※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 tong をお使いください。肉を焼く際も必ず肉用 tong 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

