



選べる3コース

# 食べ放題

## メニュー



リーズナブルでお腹いっぱい!

三夢自慢のスタンダードコース

名物国産牛が食べ放題!

**お気軽**  
コース

**2,480** 税抜  
円

(税込 2,728円)

**満足三夢**  
コース

**3,180** 税抜  
円

(税込 3,498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

2,480円  
(税込 2,728円)

小学生

半額

1,240円  
(税込1,364円)

未就学児

無料

65歳以上 1,980円(税込2,178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



盛わ  
せり

バラエティ  
セット

NO.307



盛わ  
せり

おすすめ  
セット

NO.306

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
- ・醤油だれまんぶく牛カルビ 1.5人前

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



定番

まんぷく  
牛カルビ



定番

中落ち  
牛カルビ

NO.310

醤油

NO.311

ねぎ塩

## 牛豚 鶏



鶏もも

NO.317

本塩

NO.318

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.319 鶏ナンヨツ



豚

豚カルビ

NO.312

ねぎ塩

NO.313

味噌



豚

豚とろ

NO.314

本塩

NO.315

味噌



押し  
コリ

コリコリ  
豚タン塩

NO.316

## 野菜

美味

牛シマ腸

NO.320

ねぎ塩

NO.321

味噌



牛ヨリヨリ焼き

NO.324

味噌



NO.329 エリンギ焼き

NO.330 長ネギ焼き

NO.331 キャベツ焼き

NO.332 ピーマン焼き

## ホルモン

その他

NO.325

ソーセージ焼き

NO.326

ピリ辛チヨリソー

美味

牛レバー

NO.322

本塩

NO.323

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。



# サラダ



NO.338 冷やしトマト

前菜で もっとおいしく!



# キムチ ナムル



NO.333 キャベツサラダ

お肉と一緒に!



NO.337 梅キュー

好評

NO.334 白菜キムチ



NO.343 鶏のからあげ

JAPANESE FASTFOOD 焼鳥の屋 YAKITORIYA TAKAYAKI 人がつくる幸せ



NO.336 もやしナムル

定番

# おつまみ



NO.344 焼きたて屋の たこ焼きボール



NO.340 コーンバター



NO.341 にんにくホイル焼き

好評

NO.335 カクテキ



NO.339 枝豆 NO.342 ポテトフライ

# ごはん スープ 麺類



NO.348 塩ラーメン



NO.345 ピビンバ



NO.346 そぼろごはん

# トッピング



NO.327 生たまご



NO.328 刻みネギ



NO.349 韓国のにスープ

NO.353 お子様ごはん

NO.350 ごはん

NO.351 少なめごはん

NO.354 カップわかめスープ

NO.352 大盛りごはん

# デザート



NO.357 バニラアイス ※1人前は1スcoopです。



NO.356 グレープ フルーツゼリー



NO.355 杏仁豆腐

NO.358 本日のアイス

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





三夢自慢のスタンダードコース

# 満足三夢コース

90分

3,180円

(税込 3,498円)

小学生

半額 1,590円

(税込 1,749円)

未就学児

無料

65歳以上 2,680円 (税込2,948円)

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



NO.411

壺漬け  
一本ホルモン

・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



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  
・醤油だれまんぷく牛カルビ 1.5人前

盛り合わせ

おすすめ  
セット

NO.406

## 牛豚鶏

定番  
まんぷく  
牛カルビ



NO.412

醤油

NO.413

ネギ塩

定番  
中落ち  
牛カルビ



NO.416

醤油

NO.417

ネギ塩



牛カルビ

NO.414

醤油

NO.415

ネギ塩

牛ハラミ



NO.418

醤油

NO.419

ネギ塩

豚カルビ

NO.420

ネギ塩

NO.421

味噌

豚とろ

NO.422

本塩

NO.423

味噌

鶏もも

NO.426

本塩

NO.427

味噌

鶏ナンコツ

NO.428

※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

壺漬け  
サムギョブサル

ヤンチャア  
巻いて  
美味しくUP!



NO.409

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.425

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。

神イモ

NO.424

コリコリ豚タン塩

美味  
牛とろ  
ホルモン



NO.431

ネギ塩

NO.432

味噌

## 野菜

NO.445

サンチュ



NO.441

エリンギ焼き

NO.442

長ネギ焼き

NO.443

キャベツ焼き

NO.444

ピーマン焼き

## ホルモン その他

牛ヨリヨリ焼き

NO.435

味噌

牛レバー

NO.433

本塩

NO.434

味噌

NO.436

ラムカルビ

NO.437

ソーセージ焼き

NO.438

ピリ辛チヨリソー



# サラダ



No.452 梅キュー

No.446 キャベツサラダ

No.453 冷やしトマト

No.447 シーザーサラダ

No.459 ほっこりおさつバター

No.454 枝豆

No.455 コーンバター

No.457 ポテトフライ



No.460

焼きたて屋のたこ焼きボール

# おつまみ

No.458 鶏のからあげ

No.456 にんにくホイル焼き



No.439 生たまご

No.440 刻みネギ

前菜で  
もっとおいしく!

# キムチ ナムル



No.449 白菜キムチ



No.448 水菜サラダ



No.451 もやしナムル



No.450 カクテキ

# トッピング

# ごはん スープ 麺類



No.466 冷麺

No.465 塩ラーメン

No.467 玉子スープ

No.468 韓国のりスープ

No.464 韓国のりごはん

No.461 ピビンバ

No.463 そぼろごはん

No.469 ごはん

No.470 少なめごはん

No.471 大盛りごはん

No.472 お子様ごはん

No.473 カップわかめスープ



No.462 石焼きピビンバ

# デザート



No.474 杏仁豆腐

No.475 グレープ フルーツゼリー

No.476 バニラアイス ※1人前は1スcoopです。

No.477 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

ヤンキーで巻いて  
美味しくUP!

NO.513  
壺漬け  
サムギョブサル

NO.516  
壺漬け  
一本ホルモン

繁栄

## ホルモン その他

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  
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

盛  
わ  
せ  
り

おすすめ  
セット

NO.506

- ・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

- ・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

当店  
おすすめ

NO.530  
コリコリ豚タン塩

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

中落ち牛カルビ

NO.522 醤油

NO.523 ねぎ塩

NO.515 ※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。  
昆布塩  
塩漬け鶏むね

## 牛豚鶏

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

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。

旨塩豚タン

NO.531

牛タン塩

NO.517

鶏ナンコツ

NO.534

旨塩豚タン

NO.531

牛タン塩

NO.517

鶏ナンコツ

NO.534

旨塩豚タン

NO.531

牛タン塩

NO.517

鶏ナンコツ

NO.534

旨塩豚タン

NO.531

牛タン塩

NO.517



# 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

No.554 シーザーサラダ

No.566 ほっこり  
おさつバター

No.561 枝豆

No.562 コーンバター

No.564 ポテトフライ

No.565 鶏のからあげ

No.567 焼きたて屋の  
たこ焼きボール

# おつまみ

好評

No.556 白菜キムチ

定番

No.558 もやしナムル

好評

No.557 カクテキ

# キムチ ナムル

# ごはん スープ 麺類

No.573 冷麺

No.572 塩ラーメン

新

No.576

韓国のりスープ

No.575 ヨッケジャンスープ

No.574 玉子スープ

# 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

押し  
餅

No.569 石焼きピピンバ

No.568 ピピンバ

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

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。
- ※食べ残しがあつた場合、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





