



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

**2,680** 税抜 円

(税込 2,948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

2,680円  
(税込 2,948円)

小学生 半額 1,340円  
(税込1,474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
- ・醤油だれまんぷく牛カルビ 1.5人前

お肉によっては  
タレの種類が選べます。

- 醤油
- ネギ塩
- 味噌
- 本塩



定番

まんぷく  
牛カルビ

NO.310

醤油

NO.311

ネギ塩

## 牛豚 鶏

定番

中落ち  
牛カルビ



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

ネギ塩

NO.313

味噌



豚  
豚とろ

NO.314

本塩

NO.315

味噌



押し  
コリコリ  
豚タン塩

NO.316

## 野菜

## ホルモン

その他

美味

牛シマ腸

NO.320

ネギ塩

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

美味

牛レバー

NO.322

本塩

NO.323

味噌



NO.325

ソーセージ焼き

NO.326

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

# キムチナムル

NO.338 冷やしトマト

前菜で  
もっとおいしく！



好評 NO.334 白菜キムチ

お肉と  
一緒に！



NO.337 梅キュー

NO.333 キャベツサラダ

NO.343 鶏のからあげ

JAPANESE FASTFOOD  
焼きたて屋  
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.339 枝豆  
NO.342 ポテトフライ

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

# ごはん スープ 麺類

# トッピング

NO.345 ピビンバ

NO.346 そぼろごはん

NO.327 生たまご

NO.328 刻みネギ

新 NO.349 韓国のりスープ

NO.350 ごはん

NO.348 塩ラーメン

NO.347 韓国のりごはん

NO.353 お子様ごはん

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 パミラアイス  
※1人前は1スクープです。

食後に  
ぴったり！



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 本塩 味噌 ねぎ塩



NO.411  
壺漬け  
一本ホルモン

・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

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  
わ  
せ  
り

おすすめ  
セット

NO.406

## 牛豚鶏



定番  
中落ち  
牛カルビ

NO.412

醤油

NO.413

ねぎ塩

定番  
まんぷく  
牛カルビ



牛カルビ

NO.414

醤油

NO.415

ねぎ塩



NO.408

壺漬け  
サムギョブサル

ヤンチャで  
巻いて  
美味しくUP!



NO.416

醤油

NO.417

ねぎ塩



牛ハラミ

NO.418

醤油

NO.419

ねぎ塩



NO.410

昆布塩糎漬け鶏むね

※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.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  
チ

NO.424

コリコリ豚タン塩

豚カルビ NO.420 ねぎ塩

NO.421 味噌

NO.422 本塩

NO.423 味噌

NO.426 本塩

NO.427 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。

鶏ナンコツ NO.428

## 野菜



牛ヨリヨリ焼き

NO.435

味噌



NO.429

ねぎ塩

NO.430

味噌



NO.431

ねぎ塩

NO.432

味噌

美味  
牛とろ  
ホルモン

## ホルモン その他



牛レバー

NO.433

本塩



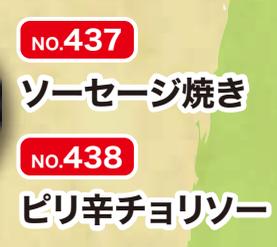
NO.434

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

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

# 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

新 No.448 水菜サラダ

好評 No.449 白菜キムチ

お肉と一緒に!

前菜で もっとおいしく!

# キムチ ナムル



定番

No.451 もやしナムル

# おつまみ



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.458 鶏のからあげ



No.460 焼きたて屋の たこ焼きボール



No.456 にんにくホイル焼き



No.450 カクテキ

好評

# トッピング

No.439 生たまご

No.440 刻みネギ



# 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

# 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

新 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



## 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



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

国産牛  
壺カルビ

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  
NO.521

まんぶく  
牛カルビ

NO.518  
NO.519

NO.522  
NO.523

NO.515  
昆布塩  
焼つけ鶏むね

※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.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。

## 牛豚鶏

牛ハラミ

NO.524

ネギ塩

NO.525

豚カルビ

NO.526

味噌

NO.527

豚とろ

NO.528

味噌

NO.529

鶏もも

NO.532

味噌

NO.533

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

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

## ホルモン その他

牛とろホルモン

NO.537

NO.538

牛レバー

NO.539

※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.540

牛次腸

NO.535

NO.536



# 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.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

# サラダ

No.554 シーザーサラダ

# 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

# 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.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



No.569 石焼きピビンバ

# 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



