



選べる3コース

食べ放題 メニュー



アレルギー情報は
こちら



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

満足三夢
コース

プレミアム
コース

リーズナブルでお腹いっぱい！

お気軽コース

90分

2,680^{税抜}円
(税込 2,948円)

小学生

半額

1,340^{税抜}円
(税込 1,474円)

未就学児

無料

65歳以上

2,180^{税抜}円
(税込 2,398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。

醤油 ネギ塩 味噌 本塩

盛
わ
せ
り

バラエティ
セツト

NO.307

- ・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

おすすめ
セツト

NO.306

- ・ヨリコリ豚タン塩 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

当店
おすすめ

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

ネギ塩

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.320 鶏ナンヨツ



梅

NO.319 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。



NO.308

醤油

NO.309

ネギ塩

豚

豚カルビ



NO.312

ネギ塩

NO.313

味噌



NO.314

本塩

NO.315

味噌

豚

豚とろ



押
し
こ
り

コリコリ
豚タン塩

NO.316

ホルモン
その他



牛コリコリ焼き

NO.326

味噌



NO.321

ネギ塩

NO.322

味噌



梅

NO.323 梅だれシマ腸

美味

牛シマ腸



NO.324

本塩

NO.325

味噌

美味

牛レバー

NO.327

ソーセージ焼き

NO.328

ピリ辛チヨリソー

野菜



NO.334

ピーマン焼き

NO.331

エリンギ焼き

NO.332

長ネギ焼き

NO.333

キャベツ焼き

※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

サラダ



NO.340

冷やしトマト

前菜で
もっとおいしく！



キムチ ナムル

NO.336

白菜キムチ



お肉と
一緒に！



NO.339

梅キュー



NO.347

鶏のからあげ



NO.335

キャベツサラダ



人がつくる幸せ

NO.348

焼きたて屋の
たこ焼きボール



ポテトフライ

NO.344

プレーン

NO.345

バーベキュー

NO.346

のり塩

おつまみ



NO.342

コーンバター



NO.343

にんにくホイル焼き

NO.341

枝豆



NO.338

もやしナムル



NO.337

カクテキ

ごはん スープ 麺類



NO.349

ピビンバ



NO.350

そぼろごはん

トッピング



NO.329

生たまご



NO.330

刻みネギ



NO.352

塩ラーメン



NO.351

韓国のりごはん



NO.353

韓国のりスープ

NO.357

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。

NO.358

カップわかめスープ

NO.354

ごはん

NO.355

少なめごはん

NO.356

大盛りごはん

デザート

食後に
ぴったり！



NO.362

本日のアイス

NO.360

グレープフルーツゼリー



NO.359

杏仁豆腐



NO.361

バニラアイス

※1人前は1スcoopです。

三夢自慢のスタンダードコース

満足三夢コース

90分

3,280^{税抜}円
(税込 3,608円)

小学生

半額

1,640^{税抜}円
(税込 1,804円)

未就学児

無料

65歳以上

2,780^{税抜}円
(税込 3,058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。

No.411

壺漬け
一本ホルモン



サンチュア
巻いて
美味しくup!

No.408

壺漬け
サムギョプサル

・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.407

定
着

中落
ち
牛
カ
ル
ビ

No.412

醤油

No.413

ネギ
塩

盛
わ
せ
り

おす
す
め
セ
ッ
ト

No.406

・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

定
着

まん
ぶ
く
牛
カ
ル
ビ

牛豚鶏

No.410

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。

豚カルビ

No.420

ネギ
塩

No.421

味噌

豚とろ

No.423

本
塩

No.424

味噌

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。

牛ハラミ

No.418

醤油

No.419

ネギ
塩

牛カルビ

No.414

醤油

No.415

ネギ
塩

梅

No.428

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。

新

No.422

ケイジャン豚カルビ

押
し
こ
み

No.425

コリコリ豚タン塩

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

ホルモン その他

No.439

ソーセージ焼き

No.440

ピリ辛チョリソー

美
味

牛シマ腸

No.430

ネギ
塩

No.431

味噌

美
味

牛とろホルモン

No.433

ネギ
塩

No.434

味噌

野菜

No.447

サンチュ

No.443

エリンギ焼き

No.444

長ネギ焼き

No.445

キャベツ焼き

No.446

ピーマン焼き

No.438

ラムカルビ

No.435

本
塩

No.436

味噌

牛ヨリヨリ焼き

No.437

味噌

No.432

梅だれシマ腸

梅

※写真はイメージです

サラダ

お肉と一緒に！

前菜で
もっとおいしく！

キムチ ナムル

満足三夢コース

三夢自慢のスタンダードコース

NO.454 梅キユー

NO.448 キャベツサラダ

NO.455 冷やしトマト

好評

NO.451

白菜キムチ

NO.449 シーザーサラダ

NO.450 水菜サラダ

NO.453

もやしナムル

新

NO.463 ヤンニョムチキン

NO.464 ほっこりおさつバター

NO.456 枝豆

NO.457 コーンバター

ポテトフライ

NO.459 プレーン

NO.460 パーベキュー

NO.461 のり塩

NO.462 鶏のからあげ

おつまみ

Japanese Fast Food
YAKITATEYA
TAKOYAKI TRAVEL

人がつくる幸せ

NO.465

焼きたて屋のたこ焼きボール

NO.458 にんにくホイル焼き

好評

NO.452

カクテキ

ごはん スープ 麺類

NO.471 冷麺

NO.470 塩ラーメン

NO.469 韓国のりごはん

NO.472 玉子スープ

NO.473 韓国のりスープ

NO.466 ピビンバ

押入

NO.467 石焼きピビンバ

NO.468 そぼろごはん

NO.475 少なめごはん

NO.477 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。

NO.474 ごはん

NO.476 大盛りごはん

NO.478 カップわかめスープ

トッピング

NO.441 生たまご

NO.442 刻みネギ

デザート

NO.482 本日のアイス

NO.479 杏仁豆腐

NO.481 バニラアイス
※1人前は1スクープです。

NO.480 グレープ
フルーツゼリー

網につかないように
注意して3cm距離で
焼くのがBEST!

新

NO.483 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

4,380^{税抜}円
(税込 4,818円)

小学生

半額

2,190^{税抜}円
(税込 2,409円)

未就学児

無料

65歳以上

3,880^{税抜}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。

醤油 ネギ塩 味噌 本塩

国産牛

国産牛
中落ちカルビ

NO.510

国産牛

国産牛
壺カルビ

NO.511

※写真はイメージです。

国産牛

国産牛薄切り
ももロース

NO.509

国産牛

国産牛
カルビ

NO.508

名物
国産牛

盛
わ
せ
り

おすすめ
セット

NO.506

盛
わ
せ
り

バラエティ
セット

NO.507

NO.513

壺漬け
サムギョプサル

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

・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

NO.516

壺漬け
一本ホルモン

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.515

しおこうじ
昆布塩糍漬け
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。

牛ハラミ

NO.524

醤油

NO.525

ネギ塩

豚カルビ

NO.526

ネギ塩

NO.527

味噌

豚とろ

NO.529

本塩

NO.530

味噌

鶏もも

NO.532

本塩

NO.533

味噌

※お肉の中心までしっかりと火を通して召し上がりください。

牛タン塩

NO.517

鶏ナンコツ

NO.535

※牛タン塩は、形を整えるための加工をしております。

牛カルビ

NO.520

醤油

NO.521

ネギ塩

まんぶく牛カルビ

NO.518

醤油

NO.519

ネギ塩

中落ち牛カルビ

NO.522

醤油

NO.523

ネギ塩

牛豚鶏

梅

NO.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。

NO.531

コリコリ豚タン塩

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。

新

NO.528

ケイジャン豚カルビ

ホルモン
その他

牛とろホルモン

NO.539

ネギ塩

NO.540

味噌

牛コリコリ焼き

NO.543

味噌

梅

NO.538

梅だれシマ腸

牛シマ腸

NO.536

ネギ塩

NO.537

味噌

NO.544 海老のプリプリ焼き

NO.545 ラムカルビ

NO.546 ソーセージ焼き

NO.547 ピリ辛チヨリソー

牛レバー

NO.541

本塩

NO.542

味噌

※写真はイメージです

サラダ



NO.561 梅キュー

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.556 シーザーサラダ

NO.563 枝豆

NO.564 コーンバター

ポテトフライ

NO.566 ブレーン

NO.567 パーベキュー

NO.568 のり塩

前菜で
もっとおいしく!



キムチ ナムル

NO.558 白菜キムチ

NO.560 もやしナムル



おつまみ

NO.569 鶏のからあげ

NO.570 ヤンニョムチキン

NO.571 ほっこりおさつバター



人がつくる幸せ

NO.572 焼きたて屋の
たこ焼きボール

NO.565 にんにくホイル焼き



NO.559 カクテキ

ごはん スープ 麺類

NO.578 冷麺

NO.577 塩ラーメン

NO.581 韓国のにスープ

トッピング

NO.548 生たまご

NO.549 刻みネギ

NO.579 玉子スープ

野菜

NO.554 サンチュ

NO.550 エリンギ焼き

NO.551 長ネギ焼き

NO.552 キャベツ焼き

NO.553 ピーマン焼き



NO.574 石焼きピビンバ

NO.573 ピビンバ

NO.575 そぼろごはん

NO.576 韓国のにごはん

NO.586 カップわかめスープ

NO.582 ごはん

NO.583 少なめごはん

NO.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いただきます。

デザート

NO.590 本日のアイス

NO.588 グレープフルーツゼリー

NO.587 杏仁豆腐

NO.591 チョコレートサンデー

NO.593 黒蜜サンデー

NO.592 ストロベリーサンデー

網につかないように
注意して3cm距離で
焼くのがBEST!

NO.594 マシュマロ焼き ※1人前は1個です。

NO.589 バニラアイス ※1人前は1スクープです。

※写真はイメージです

プレミアムコース
名物国産牛が食べ放題!



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

