



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！

お気軽コース

三夢自慢の
スタンダードコース

満足三夢コース

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

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

60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。

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.310

バーベキュー

BBQスパイシー豚カルビ

NO.311

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.306

梅だれ豚タン



NO.307

梅だれ豚とろ



NO.308

梅だれシマ腸



NO.309

梅だれ牛カルビ

牛豚鶏

盛わセリ

NO.313

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

盛わセリ

NO.312

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
・醤油だれまんぷく牛カルビ 1.5人前

当店
おすすめ

お肉によっては
タレの種類が選べます。

醤油 本塩 味噌 本塩

定番

まんぷく牛カルビ

NO.314

醤油

NO.315

ネギ塩

定番

中落ち牛カルビ

NO.316

醤油

NO.317

ネギ塩



鶏もも

NO.323

本塩

NO.324

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.325

鶏ナンヨツ



豚カルビ

NO.318

ネギ塩

NO.319

味噌



豚とろ

NO.320

本塩



NO.321

味噌



NO.322

コリコリ豚タン塩

ホルモン・その他

NO.331 ソーセージ焼き

NO.332 ピリ辛チヨリソー



牛ヨリヨリ焼き

NO.330

味噌



牛シマ腸

NO.326

ネギ塩

NO.327

味噌



牛レバー

NO.328

本塩

NO.329

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。

トッピング



NO.333

生たまご



NO.334

刻みネギ

※写真はイメージです

サラダ



NO.339

キャベツサラダ



NO.344 冷やしトマト

お肉と一緒に！



NO.343 梅キュー

キムチナムル

サイドメニューも充実！



NO.340

白菜キムチ



NO.351

鶏のからあげ



NO.342

もやしナムル



おつまみ



人がつくる幸せ

NO.352

焼きたて屋の
たこ焼きボール

ポテトフライ

NO.348

塩味

NO.349

バーベキュー味

NO.350

バター醤油味



NO.346

あつあつ！コーンバター



NO.347 にんにくホイル焼き

NO.345 枝豆



NO.341

カクテキ

ごはん スープ 麺類



NO.353 ピビンバ



NO.354 そぼろごはん



NO.355

韓国のりごはん

野菜



NO.335

エリンギ焼き

NO.336

長ネギ焼き

NO.337

キャベツ焼き

NO.338

ピーマン焼き

NO.362 カップわかめスープ

NO.358 ごはん

NO.359 少なめごはん

NO.360 大盛りごはん

NO.361 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.357

韓国のりスープ



NO.356

塩ラーメン

デザート

食後に
ぴったり！



NO.364

特製グレープフルーツゼリー

NO.366

本日のアイス



NO.363

自家製なめらか杏仁豆腐



NO.365

バニラアイス

※1人前は1スcoopです。

※写真はイメージです

お気軽コース

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

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

60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。

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.410

バーベキュー

BBQスパイシー豚カルビ

No.411

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.406

梅だれ豚タン

No.407

梅だれ豚とろ

No.408

梅だれシマ腸

No.409

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.413

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.412

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

No.418

醤油

No.419

ネギ塩

定番

中落ち牛カルビ

No.422

醤油

No.423

ネギ塩

No.415

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。



サンチュア
巻いて
美味しさUP!

No.417

壺漬け

一本ホルモン

No.414

壺漬け

サムギョブサル

定番

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。

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。

鶏ナンコツ

No.431

本塩

No.432

味噌

No.433

豚カルビ

No.426

ネギ塩

No.427

味噌

豚とろ

No.428

本塩

No.429

味噌

押入

No.430

コリコリ豚タン塩

ホルモン・その他

No.442

ソーセージ焼き

No.443

ピリ辛チヨリソー

No.441

ラムカルビ

牛シマ腸

No.434

ネギ塩

No.435

味噌

牛とろホルモン

No.436

ネギ塩

No.437

味噌

牛レバー

No.438

本塩

No.439

味噌

牛ヨリヨリ焼き

No.440

味噌

※写真はイメージです

サラダ

お肉と一緒に！

サイドメニューも充実！

キムチナムル



NO.452 シーザーサラダ



NO.457 梅キユー



NO.453 水菜サラダ



NO.454 白菜キムチ



NO.467 ほっこりおさつバター



NO.465 鶏のからあげ

NO.466 三夢流ヤンニョムチキン



NO.456 もやしナムル

おつまみ

NO.459 枝豆
NO.460 あつあつ！コーンバター

ポテトフライ

NO.462 塩味

NO.463 パーベキュー味

NO.464 バター醤油味



人がつくる幸せ

NO.468

焼きたて屋のたこ焼きボール



NO.461 にんにくホイル焼き



NO.455

カクテキ

ごはん スープ 麺類



NO.475 檸檬冷麺



NO.472 韓国のりごはん



NO.469 ピビンバ

NO.474 冷麺



NO.473 塩ラーメン



NO.476 冷しぶっかけうどん



野菜



NO.450 サンチュ

NO.446 エリンギ焼き

NO.447 長ネギ焼き

NO.448 キャベツ焼き

NO.449 ピーマン焼き



NO.470 石焼きピビンバ



NO.477 玉子スープ



NO.478 韓国のりスープ

NO.471 そぼろごはん

NO.479 ごはん

NO.480 少なめごはん

NO.481 大盛りごはん

NO.482 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.483 カップわかめスープ

トッピング



NO.444 生たまご

NO.445

刻みネギ



デザート



NO.487 本日のアイス

NO.484

自家製なめらか杏仁豆腐



NO.486

バニラアイス

※1人前は1スクープです。



NO.485

特製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!



NO.488 マシュマロ焼き

※1人前は1個です。

※写真はイメージです

満足三夢コース

三夢自慢のスタンダードコース

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
おすすめ

No.525
壺漬け
一本ホルモン

No.522
壺漬け
サムギョプサル



まんぶく牛カルビ

No.527 醤油



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 No.544 味噌



牛とろホルモン No.545 ネギ塩 No.546 味噌



牛レバー No.547 本塩 No.548 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.562 シーザーサラダ



No.567 梅キュウ

- No.569 枝豆
- No.570 あつあつ!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



人がつくる幸せ

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.577 ほっこりおさつバター

- No.561 キャベツサラダ
- No.563 水菜サラダ
- No.568 冷やしトマト

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

サイドメニューも充実!

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.585 檸檬冷麺

No.579 ピピンバ

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.588 ユッケジャンスープ



No.586 冷やしぶっかけうどん

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。

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 石焼きピピンバ

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

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

