焼肉 カルビ屋 三夢 さむ

アレルギー情報はこちら

冬季限定メニュー

京都 九条ねぎ使用!!
京都九条ねぎと自家製のジャンを合わせた「ねぎ壺だれ」を焼いたお肉にたっぷりトッピングしてお召し上がり下さい。リピーター続出!!

秘伝の
ねぎ壺だれ
京都
九条ねぎ
使用

秘伝の ねぎ壺だれ焼肉

NO.123 **豚カルビ** NO.124 **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。

お試し特別価格
通常価格 ~~590円(税込649円)~~
各520円(税込各572円)

三夢の冬の定番キムチ…毎回大好評の長芋のキムチ。長野市松代産長芋使用。

NO.702
長芋キムチ
390円(税込429円)

刻み生柚子使用!!
季節を感じる「柚子」で食べる牛タン塩。柚子の香りが広がる一品。

お肉を焼いてから
たっぷり乗せて
お召し上がり下さい!

NO.701
柚子ねぎ塩牛タン
990円(税込1,089円)

NO.703
カリカリ 韓国風唐揚げ

低温と高温の二度揚げ製法。焼肉屋が本気で作った韓国風唐揚げです!

390円(税込429円)

닭

三夢特製のコチュジャンをたっぷり使用したヤンニョムソースでからめて仕上げました。辛さは控えめです。

NO.704
ヤンニョムチキン
450円(税込495円)

한국음식

冬のスイーツ
Winter Sweets

炙り焼きしながら熱々とろける食感をお楽しみください!! Bigサイズのマシュマロは満足度Max!!

キャンパーズマシュマロ Campers Marshmallow Bigサイズ

NO.705
とろける!熱々マシュマロ焼き
290円(税込319円)

アイスカタラーナ
ストロベリーアイス
フランボワーズ

北海道産牛乳、卵を使用した贅沢カタラーナとストロベリーアイスの盛り合わせです。
※カタラーナはご提供後5分程度で半解凍になり美味しく召し上がりいただけます。

NO.706
冬のカタラーナプレート
590円(税込649円)