

DreamOcean



MATSUSAKA GYU
Luxury Room



当店は、日本で初めて焼肉ビュッフェのスタイルを取り入れました。
焼肉ビュッフェコースは国産牛を中心に、豚肉・鶏肉・牛のホルモンなどが食べ放題です。さらに、野菜・フルーツ・ライスなどもお代わり自由で、ドリンクバー（アルコール類除く）もついて常時約130種類のメニューを取り揃えております。
※お客様ご自身でビュッフェコーナーにて、お選びいただけます。

元祖 Buffet Style 焼肉ビュッフェコース <時間制限:90分>

※松阪牛の食べ放題ではありません。

[大人]	3,080 円(税込)
[小学生]	2,200 円(税込)
[幼児]	880 円(税込)
[2歳・3歳]	550 円(税込)

焼肉・野菜・サラダ・フルーツ・スープ・ソフトクリーム・ご飯・漬物・揚げ物・デザート・ソフトドリンク
※アルコール類を除く

ご予約について

土・日・祝日・繁忙期のビュッフェコースご予約は、
2名様以上で承っております。
1名様の場合は、直接お越しください
お席が空き次第順次ご案内させていただきます。



焼肉ビュッフェコース(食べ放題)ご利用の際のお願い

焼き残し・食べ残しなどの場合は追加料金をいただきます。
ご来店いただいた時にご説明させていただきます。
何度もおかわりが出来ますので、取り過ぎないで下さい。
商品のお持ち帰り・お持ち込みは固くお断りしております。
何卒ご理解とご協力の程、宜しくお願ひ致します。



※フルーツは季節により変わります。

※内容、価格等は予告なく変更となる場合がございますので最新情報は公式サイトでご確認いただくか、お電話にてお問合せ下さい。



松阪牛 単品

松阪牛を少し召し上がりたい方に非常に好評です。

焼肉ビュッフェ(食べ放題)を、ご利用前に松阪牛の単品メニューでおいしい松阪牛をちょっとだけいただきいときなど、チラ贅沢を楽しんでください。※掲載の写真は全てイメージです。



松阪牛
ハラミ
(100g) 1,650円(税込)



松阪牛
カルビ
(100g) 1,100円(税込)



松阪牛
上カルビ
(100g) 1,650円(税込)



松阪牛
タン
(100g) 3,300円(税込)



松阪牛
上ロース (100g) 3,300円(税込)
ロース (100g) 2,200円(税込)



松阪牛
上ヒレ (100g) 5,500円(税込)
ヒレ (100g) 4,400円(税込)

※お肉の枚数と厚みは、イメージと異なる場合がございます。

※内容、価格等は予告なく変更となる場合がございますので最新情報は公式サイトでご確認いただくか、お電話にてお問合せ下さい。



多少お時間を頂く場合がございます。

イ メージ

松阪牛

シャトーブリアンコース

(150g)	8,800 円(税込)
(200g)	11,000 円(税込)

松阪牛・焼野菜・ライス・漬物・汁物・フルーツ・サラダ
牛しぐれ煮

牛肉の中で最も柔らかい部位。「シャトーブリアン」は、牛一頭で2キロ位しか取れない大変希少な部位です。

幻の「シャトーブリアン」を、ご堪能下さい。

[お肉の追加] (100g) 4,400円(税込)

ステーキは、お客様ご自身でお好みの焼き加減で、お召し上がりいただけます。



多少お時間を頂く場合がございます。

イ メージ

松阪牛

ヒレステーキコース

(150g)	7,975 円(税込)
(200g)	9,900 円(税込)

松阪牛・焼野菜・ライス・漬物・汁物・フルーツ・サラダ
牛しぐれ煮

牛肉の中で最も柔らかい部位を使用。

[お肉の追加] (100g) 3,850円(税込)



多少お時間を頂く場合がございます。

イ メージ

松阪牛

サーロインステーキコース

(150g)	5,500 円(税込)
(200g)	6,600 円(税込)

松阪牛・焼野菜・ライス・漬物・汁物・フルーツ・サラダ
牛しぐれ煮

赤身の中にもまるで粉雪のような見事な霜降り。イギリスの王様が名付けたとされるサーロインステーキです。

自社牧場で育てた自慢の松阪牛を、是非ご堪能下さい。

[お肉の追加] (100g) 2,200円(税込)



多少お時間を頂く場合がございます。

※2人前盛りイメージです。

松阪牛 (2人前より承ります)

<特選>すき焼きスペシャル

(150g)	4,950 円(税込)
(200g)	6,600 円(税込)

松阪牛・野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・牛しぐれ煮
松阪牛に伝統の割り下を注ぎ、卵でからめてお召し上がり下さい。 最後のしめは、うどん！出汁をからませた絶品の味をご堪能下さい。

※サーロインを使用。

[お肉の追加] (100g) 3,300円(税込)



多少お時間を頂く場合がございます。

※2人前盛りイメージです。

松阪牛 (2人前より承ります)

<特選>しゃぶしゃぶスペシャル

(150g)	4,950 円(税込)
(200g)	6,600 円(税込)

松阪牛・野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・牛しぐれ煮
ポン酢又は、ゴマダレでお召し上がり下さい。
「しゃぶしゃぶコース」は、あっさりしていますのでお肉の脂が苦手な方におすすめです。

※サーロインを使用。

[お肉の追加] (100g) 3,300円(税込)



多少お時間を頂く場合がございます。

※2人前盛りイメージです。

松阪牛 (2人前より承ります)

<特選>サーロインステーキコース

(150g)	7,150 円(税込)
(200g)	8,800 円(税込)

松阪牛・焼野菜・ライス・漬物・汁物・フルーツ・サラダ
牛しぐれ煮

赤身の中にもまるで粉雪のような見事な霜降り。イギリスの王様が名付けたとされるサーロインステーキです。

自社牧場で育てた自慢の松阪牛を、是非ご堪能下さい。

[お肉の追加] (100g) 3,300円(税込)



多少お時間を頂く場合がございます。

※2人前盛りイメージです。

松阪牛 (2人前より承ります)

すき焼きスペシャル

(150g)	4,400 円(税込)
(200g)	5,500 円(税込)

松阪牛・野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・牛しぐれ煮
松阪牛に伝統の割り下を注ぎ、卵でからめてお召し上がり下さい。 最後のしめは、うどん！出汁をからませた絶品の味をご堪能下さい。

※リブロース又は、肩ロースを使用。

[お肉の追加] (100g) 2,200円(税込)



多少お時間を頂く場合がございます。

※2人前盛りイメージです。

松阪牛 (2人前より承ります)

しゃぶしゃぶスペシャル

(150g)	4,400 円(税込)
(200g)	5,500 円(税込)

松阪牛・野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・牛しぐれ煮
ポン酢又は、ゴマダレでお召し上がり下さい。
「しゃぶしゃぶコース」は、あっさりしていますのでお肉の脂が苦手な方におすすめです。

※リブロース又は、肩ロースを使用。

[お肉の追加] (100g) 2,200円(税込)



多少お時間を頂く場合がございます。

※2人前盛りイメージです。

松阪牛 (2人前より承ります)

焼肉スペシャル

(150g)	4,400 円(税込)
(200g)	5,500 円(税込)

松阪牛・焼野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・サラダ
牛しぐれ煮

幅広い年齢層に大人気！ ご飯と焼肉の相性は抜群。

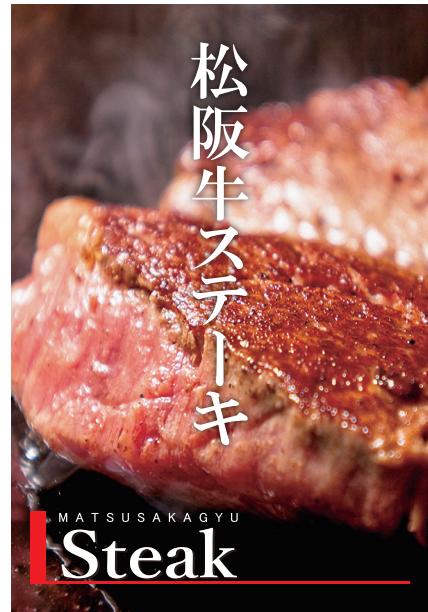
お好みの調味料でお召し上がり下さい。

※肩ロース又は三角バラを使用。

[お肉の追加] (100g) 2,200円(税込)

「すき焼き・しゃぶしゃぶ」のみ、お食事代金+330円(税込)で1人鍋対応いたします。

※フルーツは季節により変わります。 内容、価格等は予告なく変更となる場合がございますので最新情報は公式サイトでご確認いただくか、お電話にてお問合せ下さい。



松阪牛ステーキ

MATSUSAKAGYU

Steak



松阪牛 ヒレステーキ御膳

(150g) **4,620円(税込)**

松阪牛・焼野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・サラダ

ステーキをお気軽に楽しめるだけますよう商品化したコースです。脂が最も少なく女性のお客様を中心に喜ばれています。お肉は食べやすいようにカットしています。

[お肉の追加] (100g) 2,750円(税込)



松阪牛 サーロインステーキ御膳

(150g) **3,850円(税込)**

松阪牛・焼野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・サラダ

ステーキをお気軽に楽しめるだけますよう商品化したコースです。チーズを付けてお召し上がりください。お肉は食べやすいようにカットしています。

[お肉の追加] (100g) 1,650円(税込)



松阪牛 イチボステーキ御膳

(150g) **3,850円(税込)**

松阪牛・焼野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・サラダ

赤身の部位の中で最もステーキに適した希少部位です。赤身なのに味は濃厚で柔らかく、脂身が苦手だけど味はしっかりした牛肉を召し上がりたい方におすすめです。

[お肉の追加] (100g) 1,650円(税込)



松阪牛 赤身ステーキ御膳

(150g) **3,410円(税込)**

松阪牛・焼野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・サラダ

脂身が苦手な方におすすめです。赤身の部位の中でも非常に柔らかい「ラム肉」を使用していますので味はさっぱりしています。
注)ラム肉は「羊の肉」では御座いません。

[お肉の追加] (100g) 1,320円(税込)



MATSUSAKAGYU Yakiniku



松阪牛 すき焼き御膳

(2人前より承ります)

(150g) **2,750円(税込)**

(200g) **3,300円(税込)**

松阪牛・野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ

松阪牛の赤身(モモ)にバラ肉を包みました。赤身のあっさりした美味しさとバラ肉の濃厚な味わいを、ご堪能ください。

[お肉の追加] (100g) 1,320円(税込)



松阪牛 しゃぶしゃぶ御膳

(150g) **2,750円(税込)**

(200g) **3,300円(税込)**

松阪牛・野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ

松阪牛の赤身(モモ)にバラ肉を包みました。赤身のあっさりした美味しさとバラ肉の濃厚な味わいを、ご堪能ください。

[お肉の追加] (100g) 1,320円(税込)



松阪牛 焼肉御膳

(松阪牛 150g)

(松阪牛味付ホルモン100g)

3,080円(税込)

松阪牛・松阪牛味付ホルモン・焼野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・サラダ

濃厚な赤身のバラ肉と「松阪牛味付ホルモン」のセット
松阪牛味付ホルモンの味噌ダレは創業以来伝統のタレを使用。

[お肉の追加] (100g) 1,320円(税込)

松阪牛 焼肉御膳(ホルモン無し)

(松阪牛 200g)

3,080円(税込)

松阪牛・焼野菜・ご飯・漬物・汁物・フルーツ・サラダ

「松阪牛味付ホルモン」無しのセットになります。

[お肉の追加] (100g) 1,320円(税込)

※お肉の枚数と厚みは、イメージと異なる場合がございます。

※内容、価格等は予告なく変更となる場合がございますので最新情報は公式サイトでご確認いただくか、お電話にてお問合せ下さい。



Dreamオーシャンに併設する「霜ふり本舗」では、松阪牛の販売及び全国への発送を承っておりますので、是非お立ち寄りください。

店頭販売 / 全国発送



**認証
取得**

JGAP【家畜・畜産物】肉用牛団体認証取得農場

自社牧場 松阪牛の里

オーシャンファーム



日本初(肉用牛)JGAP 団体認証農場

JGAP(Japan Good Agricultural Practice)【家畜・畜産物】とは、日本の良い農業生産工程管理手法です。食品安全、家畜衛生、環境保全、労働安全、人権の尊重、アニマルウェルフェアの視点から点検項目に沿って持続可能な農業生産活動を目指すこと。

瀬古食品有限会社松阪牛の里オーシャンファームは、農場の全てが令和元年農林水産省の推奨するJGAP【家畜・畜産物】団体認証農場(肉用牛)として日本で初めて認証されました。

私共は安全・安心な松阪牛の生産に積極的に取り組んでおります。



登録番号 L240000011

松阪牛の里オーシャンファームは、瀬古食品直営の松阪牛専用牧場です。

弊社牧場の松阪牛は、年間生産頭数2,000頭以上ですが、今後さらに増やしていく予定です。

弊社では、日本最高峰とされる松阪牛の生産から販売までを取り組めることに誇りをもち、これからも松阪牛と共に歩んでまいります。

【主な給餌飼料】

大麦、とうもろこし、ふすま、大豆皮、きな粉、稻わら等。

【松阪牛の特徴】

松阪牛は、脂の旨味、メス牛のきめの細かいさし(霜降り)が代表的な代名詞として今日語り継がれています。

弊社の「松阪牛の里 オーシャンファーム」では、更にクオリティーの高い松阪牛を追及するために赤身の旨味にも日々努力しています。脂と赤身の旨味がコラボすることで、あっさりし噛むほどに濃厚な味が広がり絶妙な旨味を引き出して、美味しい召し上がっていただけるように育てています。

■自社牧場所在地

氏 名 : 松阪牛の里 オーシャンファーム

住 所 : 三重県松阪市稻木町254-1

JGAP団体認証肉用牛認証農場

〈第1牧場〉三重県多気郡多気町土羽

〈第2牧場〉三重県度会郡大紀町永会

〈第3牧場〉三重県多気郡大台町下楠

〈第4牧場〉三重県度会郡大紀町金輪

〈第5牧場〉三重県多気郡明和町斎宮

〈第6牧場〉三重県松阪市阿波曾町

〈第7牧場〉三重県多気郡明和町山大淀





【オーシャン】Luxury Room



【オーシャン】VIP Room



【オーシャン】店内テーブル席



【霜ぶり本舗】店舗外観



【オーシャン】Luxury Room



【オーシャン】Solo YAKINIKU Room



【霜ぶり本舗】店内

<営業のご案内>

定休日、営業時間等は変更になる場合がございます
最新情報は、お電話にてお問い合わせください。

駐車台数 (245台)

Dream オーシャン

営業時間 <平日>

11:30~15:00(14:30 L.O.)
17:00~21:00(20:30 L.O.)

<土・日・祝日>

11:00~15:30(15:00 L.O.)
17:00~21:00(20:30 L.O.)

定休日 不定休

住所 三重県松阪市稻木町254-1
電話 (0598)28-2829

店内禁煙 店外に喫煙コーナーあり

ご予約状況に関するご案内及び記載のないメニュー等につきましては、公式サイトにございます。

霜ぶり本舗

営業時間 10:00~18:00

定休日 不定休

住所 三重県松阪市稻木町254-1
電話 (0598)28-4129

店内禁煙 店外に喫煙コーナーあり



交通のご案内

■ 松阪 IC	→約 30 分	内 宮	→約 30 分
■ 勢和・多気 IC	→約 25 分	二 烏	→約 40 分
■ 玉城 IC	→約 25 分	羽	→約 50 分

最寄り駅

近鉄 濑代駅(近鉄山田線) 濑代駅(こいしろ)より徒歩 10 分