

牛たん

心ほぐせる
あつあつ



大和芋

滋味あふれる大和芋と
風味豊かなタンであわせた
からだにやさしいとろろ汁。



牛たんはビタミンやミネラル、たんぱく質や脂質などの栄養を豊富に含んでおり、疲労回復・老化防止・美肌効果などの健康効果があると言われています。

厚切り

青唐辛子味噌

厚切り

牛たん定食 **8切** (4枚) **2,200円**
(税込2,420円)

よく焼いてからお召し上がりください。

生ビール(中)
一杯 **600円**
(税込660円)

※20歳未満のご注文はお断りいたします。

お酒のお供に!

大和芋
とろろ

国産
もち麦めし



厚切り 牛たん陶板焼き

- 【6切(3枚)】 1,428円(税込1,570円)
- 【8切(4枚)】 1,628円(税込1,790円)
- 【10切(5枚)】 1,828円(税込2,010円)

厚切り

牛たん定食 **10切** (5枚) **2,400円**
(写真) (税込2,640円)

【6切(3枚)】 2,000円(税込2,200円)

牛たん

厚切り

サガミの新提案
切麦(きりむぎ)とは
そば粉を細く切ったものを「そば切り」
小麦を細く切ったものを「切麦」とい
なめらかなどごしが特徴です。

厚切り牛たん
サガミの切麦 絹うどん
1,755円(税込1,930円)
絹うどん 1,064円(税込1,170円)

※牛たんは欧州産を使用しています。



4切 (2枚)



宮崎牛うどん 温
1,328円(税込1,460円)



宮崎牛肉ねぎつけそば
1,628円(税込1,790円)



アツアツつけ汁

ラー油付き

880円(税込)で宮崎牛 約100g増量
420円(税込)で大海老 トッピング

約50g

約100g



約50g

宮崎牛

黒毛和牛



宮崎牛
すき鍋と
お刺身和膳

1,891円(税込2,080円)

日 本 1 周年 Anniversary 行くぜっ! にっぽんの和食 和 食 ユネスコ無形文化遺産登録10周年

毎月10日は『サガミ満天そばの日』(日本記念日協会認定)
健康価値に優れた糖質そば「満天きり」を使用。「満天の“天”と10(TEN)」の語呂合わせから毎月10日を記念日とした。
糖質そばに含まれるルチンは普通そばの約100倍。毛細血管の強化や動脈硬化の予防、脳卒中の予防、血圧降下の作用にも効果があるといわれています。

●品切れになり次第、終了させていただきますのでご了承ください。●写真はイメージです。時季や店舗により素材・器が異なる場合がございます。●アレルギー・カロリー情報は、ホームページに掲載しております。データはあくまでも目安です。最終的な判断は専門医にご相談されるようお願いいたします。●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。●アレルギー表示については、原材料を調べたものです。調理工程上、二次混入を防ぐことはできません。●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。●当店は国産米を使用しております。

東・西部 2024.7 各メニューのアレルゲン・カロリーの情報はこちらからご覧ください。

