

国産 そば

サガミ 北海道雄武町産 韃靼そば
 10月1日 10月1日
 満天そば

純粋そばの品種である「満天そば」に含まれるルチンは普通そばの約1.00倍から1.25倍と、美味しー。



挽きたて 高麗の古田へはの美を搾っています。
 打ちたて 毎日かきまきで店舗で製麺しています。
 湯がきたて 1日1回、100%水で茹でています。

岩手県産 純和鶏



「岩手産」の鶏は生産者の愛情がたっぷり。こだわりの飼育方法が特徴です。



キッズメニュー

★小学生以下のお子様に限らせていただきます。 * *

種はそば・うどんからお選びいただけます。

- お寿司屋さんセット No.702 819円 (税込900円)
- お子様DXわんこそば No.713 600円 (税込660円)
- お子様わんこそば No.701 500円 (税込550円)
- お子様ハンバーグカレープレート No.714 700円 (税込770円)

選べる いろいろどりりセット 546円 (税込600円)

着の好きなおとが1つずつ選べるよ!

選べる① ここから一つ選んでね!

- No.708 お子様ねぎとろ丼
- No.712 お子様いくら丼
- No.709 お子様カレーごはん
- No.711 お子様から揚げ
- No.710 お子様ハンバーグ

選べる② ここから一つ選んでね!

- お子様うどん
- お子様カレーうどん
- お子様えび天そば

単品メニュー

- No.705 お子様コンスープ 200円 (税込220円)
- No.706 お子様ハンバーグ 300円 (税込330円)
- No.707 お子様から揚げ 300円 (税込330円)
- No.703 お子様カレーうどん 300円 (税込330円)
- No.704 お子様カレーごはん 300円 (税込330円)
- No.716 お子様ドリンク 137円 (税込150円)
- No.715 お子様パナライス 237円 (税込260円)

お祝いメニュー

- お祝い初め 3,000円 (税込)
- 一歳お祝いセット 3,000円 (税込)
- 長寿のお祝い 5,500円 (税込)

みそっちCLUB 会員募集中!

サガミアプリ ダウンロード特典やクーポンがもらえる

チケット予約はコチラから

SAGAMI SENIOR CLUB サガミシニアークラブ 65歳以上なら 5%割引

SDGs

サガミではこんなことをしている。使用資材の産地化への推進、CO2の削減への取り組み、マンロープの環境活動、など110の家

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

御膳・定食

ごはん大盛 60円(税込)
ごはん少なめ 20円(税込)引き
220円(税込)以上 想の大盛に10%引き
彩り豊かな素材自慢、味自慢のお料理の数々を「おつくりおき」も楽しんでください。



No.501
花かきサガミ膳
大粒 広島産
1,928円(税込2,120円)
★大粒かきフライ・お刺身
★天ぷら・茶碗蒸し・おろしそば
★小鉢・小はん・漬物・デザート



No.508
かつ鍋定食 1,573円(税込1,730円)
こだわり豚ロース



No.517
大粒かきフライ定食
大粒 広島産
1,619円(税込1,780円)

広島産かき

瀬戸内海のうまみたっぷりのかきを薄衣に仕上げました。

当店自慢

釜めし



No.425 かき(写真) 1,955円(税込2,150円)
No.427 本ずわい蟹 1,882円(税込2,070円)
No.423 純和鶏 1,791円(税込1,970円)

独自の早炊き製法で、アツアツ炊きたて!



No.424 かき 1,528円(税込1,680円)
No.426 本ずわい蟹(写真) 1,455円(税込1,600円)
No.422 純和鶏 1,364円(税込1,500円)



No.514 かき 2,682円(税込2,950円)
No.515 本ずわい蟹 2,610円(税込2,870円)
No.516 純和鶏(写真) 2,519円(税込2,770円)

松花堂

★サラダ
★焼き魚
★おろしそば
★釜めし

★天ぷら
★お刺身
★小鉢
★茶碗蒸し

2024.秋冬 西部 ●写真はイメージです。季節や店舗により食材・量が異なる場合がございます。●アレルギー対応メニューは別途メニューに掲載しております。アレルギー食品でも自炊です。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。●22時以降は、お持ち帰りされたお食事は10%のサービス料がかかります。●どん・せしめ心・満天は自社製麺工場で製造しております。●豚・牛は農場もご用意。●当店は国産産品を使用しております。

岩手県産

純和鶏



純和鶏

No.309 カレーうどん とんかつセット 税別
1,664円(税込1,830円)

No.305 カレーうどん 税別
1,000円(税込1,100円)



ジャパンフードセレクト
グランプリ(最優秀)受賞!
【純和鶏】の肉質は適度な弾力があり、
噛みほぐしに最適な
うまみの濃さが特徴です。

ごはん大盛
60円(税込)
ごはん少なめ
20円(税込)引き



No.409 純和鶏丼セット 税別 1,482円(税込1,630円)

No.408 純和鶏丼と麺 税別 1,210円(税込1,330円)

No.313 五目うどんと寿司セット 税別
1,546円(税込1,700円)

No.313 五目うどん 982円(税込1,080円)



No.367 なべ焼うどんかきフライセット 税別
1,773円(税込1,950円)

No.364 なべ焼うどん 1,228円(税込1,350円)

みそ煮込

岩手県産

純和鶏

味噌の
効能
「味噌は医療者」
といわれるほど、
栄養価が高く、
おいしくいただけます。

伝統
の味
味噌の味は、赤白入らず味噌の
風味が、
豚ロースの旨味と相まって、
独自の風味が楽しめます。



ごはん大盛
60円(税込)
ごはん少なめ
20円(税込)引き

みそ煮込販売数
日本一
3月25日は
みそ煮込の日
日本食文化振興会主催



なごやめし SAMURAI CUISINE



No.354 みそ煮込かきフライセット 税別
1,655円(税込1,820円)

No.350 みそ煮込 1,110円(税込1,220円)

No.351 みそ煮込定食 1,346円(税込1,480円)



No.360 大海老天みそ煮込 税別
1,491円(税込1,640円)

No.361 大海老天みそ煮込定食 1,728円(税込1,900円)



No.359 四川風みそ煮込かきフライセット 税別
1,791円(税込1,970円)

No.356 四川風みそ煮込 1,246円(税込1,370円)

No.357 四川風みそ煮込定食 1,482円(税込1,630円)

プラス
110円(税込)で
四川でまぐれ
増しに!
ピリ辛
ごま風味



No.352 みそ煮込和膳 1,746円(税込1,920円)



No.366 なべ焼うどん和膳 1,864円(税込2,050円)



No.364 なべ焼うどんと寿司セット 税別
1,791円(税込1,970円)

No.364 なべ焼うどん 1,228円(税込1,350円)

No.365 なべ焼うどん定食 1,464円(税込1,610円)

なべ焼

●写真はイメージです。店舗や店舗により食材・器が異なる場合がございます。●アレルギーメニューの情報は、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、専門医師にご相談されるようお願いいたします。
●ローカーの製造には、醤油・天つゆ・そば・かつお節が使用されております。●アレルギー表示については、原材料を記載いたします。調理工程上、二次汚染を懸念しております。

●写真はイメージです。店舗や店舗により食材・器が異なる場合がございます。●アレルギーメニューの情報は、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、専門医師にご相談されるようお願いいたします。
●ローカーの製造には、醤油・天つゆ・そば・かつお節が使用されております。●アレルギー表示については、原材料を記載いたします。調理工程上、二次汚染を懸念しております。

舟

井と船の美味しい組み合わせ
ポリネームらたっふり！
※船とそばうどんから
お選びいただけます。



豪快に大海老天2本を、
ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

No.417 大海老天のふわたま丼と麺 ^{写真}
1,673円(税込1,840円)

No.416 大海老天のふわたま井
1,473円(税込1,620円)

大海老
サガミ
名物



No.401 大海老天丼セット ^{写真} 1,591円(税込1,750円)

No.400 大海老天丼と麺 1,319円(税込1,450円)

No.405 かつ丼セット ^{写真} 1,564円(税込1,720円)

No.404 かつ丼と麺 1,291円(税込1,420円)



No.411 まぐろ二色丼セット ^{写真} 1,610円(税込1,770円)

No.410 まぐろ二色丼と麺 1,337円(税込1,470円)

125g
No.412 たっふりいくら丼 ^{写真} 2,528円(税込2,780円)

No.413 たっふりいくら丼と麺 2,728円(税込3,000円)



うなぎ

宮崎・鹿児島県産
三河一色産

ふつくらと
上質な味わい

うなぎは、ビタミンA、B1、D、Eや
DHA・EPA・ミネラルなど
身体に大切な栄養素が
豊富に含まれております。

仁淀川山椒
四国の中央から流れ出る清流「仁淀川」
その温暖な気候風土に育まれた
仁淀川山椒は、山椒本来の清涼感が
いきでおります。うなぎに軽く振りかけて
いただきますと素材とうま味が引き立ちます。



写真はイメージです。



No.667 うなぎ丼和膳 3,000円(税込3,300円)

No.664 上 ^{写真} 4,400円(税込4,840円)



No.673 うなぎひつまぶし和膳 ^{写真}
3,200円(税込3,520円)

No.670 上 ^{写真} 4,600円(税込5,060円)

ひつまぶしの 美味しい召し上がり方

- 器に入ったまま、しゃもじで四～五回かき混ぜます。
- 一膳目 そのままお茶碗によそってお召し上がりください。
 - 二膳目 お好みの薬味を添えてお召し上がりください。
 - 三膳目 お好みの薬味を添えてお茶漬用の出汁をかけてお召し上がりください。



No.666 うなぎ丼と麺 ^{写真} 2,800円(税込3,080円)

No.663 上 ^{写真} 4,200円(税込4,620円)

●写真はイメージです。時々店舗により素材・量が異なる場合がございます。●アレルギーカテゴリーの情報は、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、専門窓口にご相談されるようお願いいたします。
●228gの数量には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれていません。●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、二次混入を恐らくはできません。