

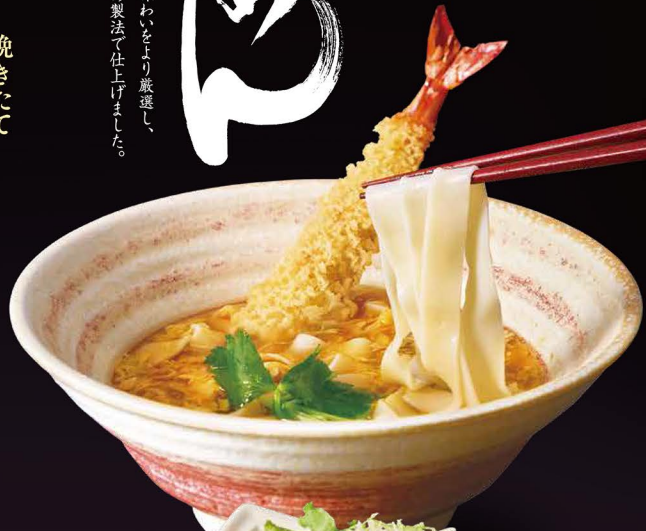
北海道産
そば

挽きたて
打ちたて
湯がきたて

※北海道産そば粉100%使用

きしめん

小麦粉の香り、味わいをより厳選し、
こだわりの製法で仕上げました。



みそ煮込

「味噌」風味がたまごや小豆、揚げ物の
味増し、旨味を引き立てる。
「出汁」みそ煮込専用のブレンド出汁を使用。旨味
「麺」独自の粉りによる滑らかな食感。



和食編
サガミ
グランドメニュー

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・きしめんから
お選びいただけます。

お寿司屋さんセット
819円(税込900円)

お子様わんこそば
500円(税込550円)

お子様ハンバーグカレープレート
700円(税込770円)

お子様DXわんこそば
600円(税込660円)

選べる
いろいろどりセット
546円(税込600円)



単品
メニュー

- お子様ハンバーグ 300円(税込330円)
- お子様から揚げ 300円(税込330円)
- お子様カレーうどん 300円(税込330円)
- お子様から揚げ 300円(税込330円)
- お子様スープ 200円(税込220円)
- お子様うどん 200円(税込220円)
- お子様カレーごはん 300円(税込330円)
- お子様ドリンク 137円(税込150円)
- お子様バナリアイス 237円(税込260円)

お祝い膳、一升米、遊び取りカード付

お祝い膳 (焼き鯛付) 3,000円(税込)

一歳お祝いセット 3,000円(税込)

ご長寿のお祝い (焼き鯛付) 5,500円(税込)

みそち CLUB 会員募集中!

みそちカード

ダウンロード特典やクーポンがもらえる
サガミアプリ

席予約 スタンプカード 宅配注文

テイクアウト 予約はコチラから

SAGAMI SENIOR CLUB サガミシニア クラブ

65歳以上なら 5% 割引

SDGs

サガミで食べるとこんなことにつながる。

サガミではこんなことをしている。

●写真はイメージです。例費や店舗により食材・価格異なる場合がございます。●アレルギー情報については、原材料を必ずしも示していません。調理工程上、二次加工を防ぐことはできません。●揚げ油は、廃棄も無条件で回収させていただきます。●データはあくまでも目安です。最終的な判断は、専門家に相談されるようお願いいたします。●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の送料補助金をさせていただきます。●製造工場では、「そば」を原料とした製品と同じ工程で作られています。 2024.秋 中野

四川風みそ煮込

唯一無二の味

秘伝のなまじり味噌の旨味を加えたコクのあるりじり味噌風味チルドの味になります。

グラス110円(税別)で四川に食べ比べ増しに!

味噌の効能
味噌は腸胃を温め、消化を促し、たんぱく質を分解し、疲労回復に効果的です。

伝統の味
秘伝の味噌は、香辛料の旨味、黄金のろしのかきあげ、みそ炊き専用を揃えて、家系チルドの味を再現しています。

ごはん大盛 60円(税込)
ごはん少なめ 20円(税込)

3月25日はみそ煮込の日
日本食文化協会認定

なごやめし SAMURAI CUISINE

四川風みそ煮込 かきフライセット
1,737円(税込1,910円)

なべ焼うどん和膳(写真)
1,810円(税込1,990円)
なべ焼うどん 1,173円(税込1,290円)
なべ焼うどん定食 1,410円(税込1,550円)

四川風みそ煮込天ぷら定食(写真)
1,691円(税込1,860円)
四川風みそ煮込 1,191円(税込1,310円)
四川風みそ煮込定食 1,428円(税込1,570円)

九州産 黒豚

黒豚のうまみと揚げねぎの香ばしさが美味しさの決め手。

黒豚みそ煮込(写真)
1,537円(税込1,690円)
黒豚みそ煮込定食 1,773円(税込1,950円)

たっぷり 約100g

黒豚びり辛つけしめん(写真)
1,355円(税込1,490円)

たっぷり 約100g

大海老天黒豚みそし
1,391円(税込1,530円)

みそ煮込

秘伝の味噌は、香辛料の旨味、黄金のろしのかきあげ、みそ炊き専用を揃えて、家系チルドの味を再現しています。

3月25日はみそ煮込の日
日本食文化協会認定

なごやめし SAMURAI CUISINE

みそ煮込和膳
1,691円(税込1,860円)
みそ煮込 1,055円(税込1,160円)
みそ煮込定食 1,291円(税込1,420円)

大海老天みそ煮込(写真)
1,437円(税込1,580円)
大海老天みそ煮込定食 1,673円(税込1,840円)

焼きもち 2個入り
焼きもち入りみそ煮込(写真)
1,255円(税込1,380円)
焼きもち入りみそ煮込定食 1,491円(税込1,640円)

みそ煮込かきフライセット
1,600円(税込1,760円)

塩分25%カット
減塩みそ煮込定食(写真)
1,400円(税込1,540円)
減塩みそ煮込 1,164円(税込1,280円)

みそ煮込とんかつセット
1,673円(税込1,840円)

●写真以外の写真は、調理や店舗により実店舗のイメージと異なります。●アレルギーコントロールの情報は、ホームページに掲載しております。アレルギー対応でも自家産。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。
●かき揚げの量は、商品によって多少のばりかき揚げが含まれております。●アレルギー表示については、原材料表をご覧ください。調理工程に二次加工を施す場合がございます。
●揚げ油では、薄色・黒・赤・小・大・黒も同じ油で揚げられています。●製造工場では、「生・小・黒」を原料とした製品は別々に製造されています。
●25%減塩、初回オーダーされたお客様に対し10%の送料優待をさせていただきます。●お申し込みは、楽天市場は送料別で製造してあります。●餅・押し餅もご利用いただけます。(一部商品を除く) ●当店は福地製菓を使用しております。
2024.秋冬 中部

御膳・定食

彩り豊かな素材自慢、
味自慢のお料理の数々を、
このついでにお楽しみください。

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)で
麺の大盛に1
円追加でできる



花かごサガミ膳
大粒
1,928円
(税込2,120円)

- ◆大粒かごサガミ・お刺身
- ◆天から・金魚巻し・とろろそば
- ◆小鉢・小はん・漬物・デザート



味噌かつ鍋定食 1,573円(税込1,730円)
かつ鍋定食 1,573円(税込1,730円)

とんかつ定食 1,573円(税込1,730円)
梅おろしとんかつ定食 1,655円(税込1,820円)



日和御膳 1,355円(税込1,490円)

サガミの一汁三菜
サガミ自慢のお出汁が利いた雑炊やおそば、
糖の味噌煮などにデザートが付いた、
少量・多品目のヘルシーメニューです。



大粒かきフライ定食
1,619円
(税込1,780円)

大和とろろ

国産もち麦入りこんにゃく
とろろをかきけり
お好みの薬味でおしながしください。
おそばはとろろそばかきそば
とろろそばが完成。



たっぷりとろろ汁と麦めし御膳
1,846円(税込2,030円)
たっぷりとろろ汁と麦めし定食 1,555円(税込1,710円)



とろろそば和膳 1,628円(税込1,790円)
とろろそば 991円(税込1,090円)

とろろ汁ざるそば(二食) 1,091円(税込1,200円)
とろろ汁ざるそば(三食) 1,291円(税込1,420円)



あじさい
味彩御膳
1,491円(税込1,640円)

※写真はイメージです。得意先さまにより食材が異なる場合がございます。*アレルギー対応メニューの情報はホームページに掲載しております。アレルギーはあくまで目安です。最終的判定は、専門にご相談されるようお願いいたします。
*7月10日～12日の期間、麻婆、天つゆ、そばつゆ、かけ汁は含まれておりません。*アレルギー対応については、原材料を調べた上で、調理工程上、二次感染を防ぐことはできません。

※価格は、消費税・送料・振込手数料を別添で掲載しています。*製造工場では「そば」を原料とした製品と同じ工程で作られています。
*22時以降、初回オーダーされたお客様に限り10%の優待料金をいただきます。*ごみ・おしぼり・満天そば株式会社製造工場で製造しております。*糖・丹は商品ごとでございます。(一部商品を除く) *当店は国産米を使用しております。 2024. 秋中 中部

