

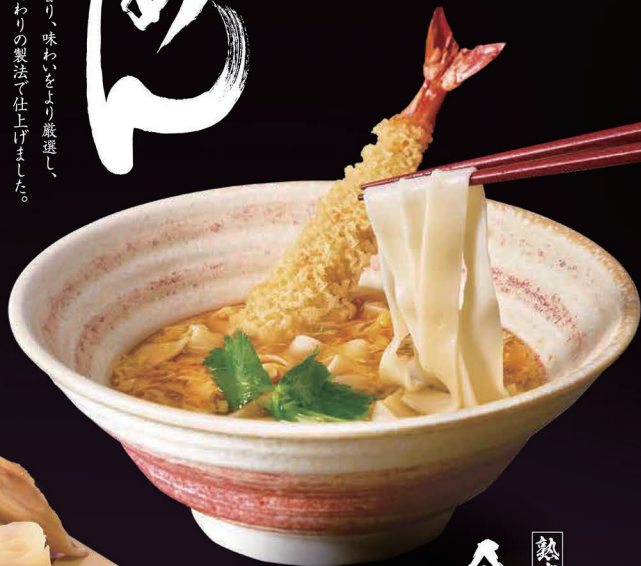
北海道産
そば

和食権威
サガミ
Grand Menu

きしめ

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。

挽きたて
打ちたて
湯がきたて



熟成炙り
金目鯛

鮮度抜群の大型目鯛を、
塩麹でじっくりと味付けし、
皮目をパリッと仕上げた、
金目鯛の旨みをお楽しみください。



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 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 いろいろどりセット 546円 (税込600円)

君の好きなものが1つずつ選べるよ!

選べる① 最初にここから一つ選んでね!

選べる② ここから一つ選んでね!

- 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
- 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 コーンスープ 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 お子様ハニアイス 237円 (税込260円)

お祝いメニュー

- お祝い初め 3,000円 (税込)**
お祝い初め膳 (焼き鯛付)
- お祝い膳 3,000円 (税込)**
お祝い膳 (焼き鯛付)
- 一歳お祝いセット 5,500円 (税込)**
一歳お祝い膳 (焼き鯛付)
- ご長寿のお祝い 5,500円 (税込)**
ご長寿の膳 (焼き鯛付)

みそっち CLUB 会員募集中!

ダウンロード特典やクーポンがもらえる サガミアプリ

ダウンロードはこちら

チケットアウト 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

サガミではこんなことをしている。

- 環境負荷の削減への推進
- フラッシュやクレンジング剤の削減
- コーラの減量化への取組み
- マンションの植樹活動
- ことし110の家の家

サガミで食べるってこんなことにつながるよ。

サガミでは、海産物・畜産物・乳・卵・小麦・米も同じように扱っています。

寿司



125g

No.412 たっぶりいくら丼 2,528円(税込2,780円)

No.413 たっぶりいくら丼と麺 2,728円(税込3,000円)

No.414 いくらと北海道産ホタテ丼 1,991円(税込2,190円)

No.415 いくらと北海道産ホタテ丼と麺 2,191円(税込2,410円)



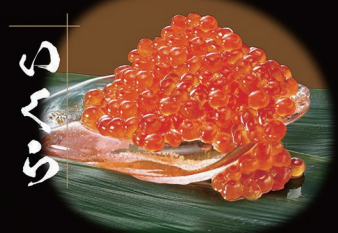
No.504 上寿司天ざるそば御膳【7貫】 1,873円(税込2,060円)

No.505 寿司天ざるそば御膳【5貫】 1,691円(税込1,860円)



No.162 なめこおろしそばと寿司セット 1,546円(税込1,700円)

No.162 なめこおろしそば 982円(税込1,080円)



いくら



まぐら



No.419 にぎり寿司華 1,273円(税込1,400円)

No.420 にぎり寿司舞 1,619円(税込1,780円)



北海道産
ホタテ



天然活締め
真あなご



No.160 濃厚そば寿司和膳【12貫】 1,628円(税込1,790円)

No.159 濃厚そば 991円(税込1,090円)



なべ焼

No.364 なべ焼うどんと寿司セット【6貫】 1,737円(税込1,910円)

No.364 なべ焼うどん 1,173円(税込1,290円)

No.365 なべ焼うどん定食 1,410円(税込1,550円)



No.503 彩り寿司御膳 1,500円(税込1,650円)

2024秋冬 中国産肉類... 写真はイメージです。... 2024秋冬 中国産肉類

2024秋冬 中国産肉類... 写真はイメージです。... 2024秋冬 中国産肉類

御膳・定食

彩り豊かな素材自慢
味自慢のお料理の数々を
ごゆっくりお楽しみください。

No.501 **花かごさがみ膳**
●大粒かきフライ・お刺身
●天ぷら・お蕎麦
●小鉢・小ごはん・漬物・デザート

1,928円
(税込2,120円)

大粒かき
広島産

No.509 **味噌かつ鍋定食** (税込1,730円)
No.508 **かつ鍋定食** 1,573円 (税込1,730円)

No.510 **とんかつ定食** (税込1,730円) 1,573円
No.511 **梅おろしとんかつ定食** 1,655円 (税込1,820円)

こだわりの豚ロース
味噌おろしソース

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。

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

大粒かき
広島産

黒毛和牛 宮崎牛

とろける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

No.493 **宮崎牛**
すき鍋とお刺身和膳
1,891円 (税込2,080円)

約50g

ごはん大盛 60円 (税込)
ごはん少なめ 20円 (税込)
220円 (税込)
麺の大盛に!
※一部商品を除く
※高麗人参は別途追加です。

THE CHAMPION BRAND 2007-2012-2017
宮崎牛
MIZUKAWA-WAGYU
ふるさと名産づくりに貢献する畜産者 黒毛和牛産地保証協会

No.490 **宮崎牛肉ねぎつけそば**
1,628円 (税込1,790円)

No.492 **宮崎牛うどん**
1,328円 (税込1,460円)

アツアツつけ汁
ラー油付き

約100g
約50g

No.495 **宮崎牛すき焼きしめん** (厚切)
1,937円 (税込2,130円)

No.496 **宮崎牛すき焼きしめん定食**
2,173円 (税込2,390円)

約100g

●写真はイメージです。店舗や店舗により食材・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、専門医にご相談されるようお願いいたします。
2024.秋冬 中部寿司

●写真はイメージです。店舗や店舗により食材・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、専門医にご相談されるようお願いいたします。
2024.秋冬 中部寿司

北海道産そば

北海道産小麦の魅力を最大限に引き出す。北海道産そばの魅力を最大限に引き出す。北海道産そばの魅力を最大限に引き出す。

そばはたんぱく質が豊富な食品です。そばはたんぱく質が豊富な食品です。そばはたんぱく質が豊富な食品です。

セットでお得!!

天ぷら【竹】
大海老・海鮮野菜3種
700円(税込770円)

天ぷら【松】
大海老・天かぶ・野菜3種
1,000円(税込1,100円)

大海老天ざるそば【松】
No.150 ざるそば(二銭) 900円(税込990円)
No.151 ざるそば(三銭) 1,100円(税込1,210円)

セットでお得!!
大海老天ざるそば【松】
No.153 (二銭) 1,810円(税込1,990円)
No.183 (三銭) 2,010円(税込2,210円)

セットでお得!!
大海老天ざるそば【竹】
No.152 (二銭) 1,491円(税込1,640円)
No.182 (三銭) 1,691円(税込1,860円)

お得意!! 大海老天得盛つけそば
No.172 【1本】 1,337円(税込1,470円)
No.174 【2本】 1,719円(税込1,890円)
大海老天つけそば
No.171 【1本】 1,237円(税込1,360円)
No.173 【2本】 1,619円(税込1,780円)

No.168 大海老天おろしそば&いくらミニ丼 (99円)
1,673円(税込1,840円)
No.168 大海老天おろしそば (99円)
1,191円(税込1,310円)

北海道雄武町産「韃靼そば」

サガミ満天そば

毎月10日は
サガミ満天そばの日
日本そば白旗協会認定

セットでお得!!

No.166 大海老天満天そば【竹】 (99円)
1,719円(税込1,890円)

No.164 満天そば 1,055円(税込1,160円)

セットでお得!!
No.167 ねばとろ満天そばと寿司セット (99円)
1,700円(税込1,870円)

No.167 ねばとろ満天そば (99円)
1,137円(税込1,250円)

No.165 天ぷら満天そば 1,491円(税込1,640円)

No.200 満天きりり SOBAあいす 391円(税込430円)

サガミ独自開発 国産そば茶パウダー
そばに香ばしい

「満天きりり」は、韃靼そばの苦みを克服し日本開きの新品種。麵筋そばに含まれるそばは普通そばの約100倍。毛細血管の強化や動脈硬化の予防、脳卒中の予防、血圧低下の作用にも効果があるといわれています。サガミが使用している麵筋そば「満天きりり」は有機栽培で育てられ、苦みは少なく風味豊かな身体にやさしい美味です。

混ぜれば混ぜるほどおいしい。お勧めは200回転以上!!

北海道産そば

「云たてにこだわりの提供しております」
挽きたたき 国産そばと小麦を徹底選別し、打ちたて、毎日新鮮なそばを製造し、湯がき、仕上げの仕上げまで。

セットでお得!!
No.158 たらこ汁ざるそば&まぐろミニ丼 (99円)
1,573円(税込1,730円)
No.158 たらこ汁ざるそば
1,091円(税込1,200円)

お好みの麺類とセットでお楽しみください。

No.550 天ぷらミニ丼 482円(税込530円)

No.553 まぐろミニ丼 482円(税込530円)

No.552 いくらミニ丼 482円(税込530円)

No.554 寿司セット 564円(税込620円)

No.557 大 291円(税込320円)

No.556 中 237円(税込260円)

No.555 小 155円(税込170円)

ごはん(漬物付)

そば湯

No.999

「だり」
素材の味を生かした揚げたて天ぷら。揚げたてのそばと、揚げたての天ぷら。揚げたてのそばと、揚げたての天ぷら。

そば湯
「だり」の朝は「だり」の火入れから。毎日そばの朝は「だり」の火入れから。毎日そばの朝は「だり」の火入れから。

ご用意しております。
ご購入の際は、従来とはおかけください。

●写真はイメージです。時間帯や店舗により食材・量が異なる場合がございます。●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつかけ汁は含まれておりません。●アレルギーの情報は、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も目安です。継続的な判断は、専門医にご相談されるようお願いいたします。●アレルギー表示については、原材料を調べたものです。製法工程上、二次加工をおこなう場合がございます。

きしめ

自社製麺
小麦粉の香り、味をより濃くした
「たわりの製法」仕上げました。

※きしめはうどんと比べ硬く、
嚼けるほどおいしくいただけます。



No.507 寿司天ぷらきしめん御膳【5貫】
1,691円(税込1,860円)
No.506 上寿司天ぷらきしめん御膳【7貫】
1,873円(税込2,060円)

No.315 なめこおろしきしめん
982円(税込1,080円)

No.313 五目きしめんと寿司セット
1,491円(税込1,640円)
No.313 五目きしめん 928円(税込1,020円)

No.311 どろろきしめんと、いくらミニ丼
1,473円(税込1,620円)
No.311 どろろきしめん 991円(税込1,090円)

お好みの麺類と
セットでお楽しみください。

- | | |
|--|--|
| 
No.580 天ぷらミニ丼
482円(税込530円) | 
No.583 まぐろミニ丼
482円(税込530円) |
| 
No.592 いくらミニ丼
482円(税込530円) | 
No.556 寿司セット
564円(税込620円) |
| No.557 大 291円(税込320円) | |
| ごはん(漬物付) No.556 中 237円(税込260円) | |
| No.555 小 155円(税込170円) | |



No.323 たっぷりきのこの釜玉あんかけきしめん 寿司和膳
1,637円(税込1,800円)
No.322 たっぷりきのこの釜玉あんかけきしめん
1,000円(税込1,100円)

No.314 大海老天おろしきしめんと、いくらミニ丼
1,673円(税込1,840円)
No.314 大海老天おろしきしめん
1,191円(税込1,310円)

大海老天玉子とじあんかけきしめん
No.318 [2本] 1,773円(税込1,950円)
No.317 [1本] 1,391円(税込1,530円)

No.307 カレーきしめん天ぷら定食
1,491円(税込1,640円)
No.305 カレーきしめん 928円(税込1,020円)

●写真はイメージです。調理や店舗により実態が異なる場合がございます。●アレルギー、カボチャの代わりに、ホトトギスに製麺して提供します。アレルギーもご注意ください。●ご注文は、お電話または店頭にてお願いいたします。●お電話の際は、お名前、お電話番号をお知らせください。●お電話の際は、お名前、お電話番号をお知らせください。●お電話の際は、お名前、お電話番号をお知らせください。●お電話の際は、お名前、お電話番号をお知らせください。

●揚げそばは、海苔、鰹、小魚、小豆をのり揚げで提供しています。●お電話の際は、「お名前、お電話番号」を必ずお伝えください。●お電話の際は、「お名前、お電話番号」を必ずお伝えください。●お電話の際は、「お名前、お電話番号」を必ずお伝えください。●お電話の際は、「お名前、お電話番号」を必ずお伝えください。



熟成・炙り

金目鯛釜めし

鮮度抜群の大型金目鯛を塩焼でひと晩熟成し、皮目を香ばしく炙ることで、金目鯛の美味しさを引き出しています。

No. 421 熟成・炙り金目鯛釜めしセット 2,064円(税込2,270円)

釜煎りの美味しい召し上がり方

一勝目 あまの釜めしをひと勝目までお召し上がりください。

二勝目 お好みの薬味を添えてお召し上がりください。

三勝目 お好みの薬味を添えてお召し上がりください。お茶漬け用の出汁をご用意しております。

味噌の味は「匠」の味。手間をかけた味噌は高値を付けています。

伝統の味噌の味。黄金・黄金が水の決め手。みそ煮込専用器を土間から汲み上げた独自の味噌づくりを引き継ぎます。

みそ煮込



No. 352 みそ煮込和膳 1,691円(税込1,860円)

No. 350 みそ煮込 1,055円(税込1,160円)

No. 351 みそ煮込定食 1,291円(税込1,420円)

みそ煮込販売 日本

3月25日はみそ煮込の日

ごはん大盛 60円(税込)

ごはん少なめ 20円(税込)

おかわりごはん 110円(税込)



鴨

鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、ビュティミートと言われる。

No. 156 天ぷら鴨汁ざるそば 1,691円(税込1,860円)

No. 157 鴨南蛮そばと寿司セット 1,819円(税込2,000円)

鴨汁ざるそば

No. 185 (三鉄) 1,464円(税込1,610円)

No. 155 (二鉄) 1,264円(税込1,390円)



四川風みそ煮込

唯一無二の味。秘伝のチキンだしに旨味の香りを注ぎ、秘伝の味を調えた。コクのある濃厚な味噌と、秘伝の味を調えた。

No. 355 みそ煮込 寿司【5貫】 1,755円(税込1,930円)

No. 354 みそ煮込かきフライセット 1,600円(税込1,760円)

No. 360 大海老天みそ煮込(時3貫) 1,437円(税込1,580円)

No. 361 大海老天みそ煮込定食 1,673円(税込1,840円)

No. 358 四川風みそ煮込天ぷら定食(時2貫) 1,691円(税込1,860円)

No. 356 四川風みそ煮込 1,191円(税込1,310円)

No. 357 四川風みそ煮込定食 1,428円(税込1,570円)

グラス110円で四川ごまだれ増しに

どり羊ごさ風味

●写真はイメージです。調理や仕立により味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、ホームページにてお知らせいたします。●2割増し。追加オーダーされたお料理に1割の増料金をいただいております。●お茶漬け用の出汁は別途100円(税込)で提供いたします。●お祝い席専用です。●当日は先着順となります。●お電話でご予約ください。●お電話でのお申し込みは、受付時間内となります。●お電話でのお申し込みは、受付時間内となります。●お電話でのお申し込みは、受付時間内となります。

丼

井と麵の美味しい組み合わせ
ポリニュームもちろなり！

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)に
麵の大盛に！
※お持ち帰り可

※麵は、さとうこん
きりめんと、うんぎ
お持ち帰り可

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。

サガミ名物

No.417 大海老天のふわたま丼と麵 **1,673円**(税込1,840円)
No.416 大海老天のふわたま丼 **1,473円**(税込1,620円)

No.405 かつ丼セット **1,564円**(税込1,720円)
No.404 かつ丼と麵 **1,291円**(税込1,420円)

こだわり豚ロース

No.407 味噌かつ丼セット **1,564円**(税込1,720円)
No.406 味噌かつ丼と麵 **1,291円**(税込1,420円)

こだわり豚ロース

No.414 いくらと北海道産ホタテ丼 **1,991円**(税込2,190円)
No.415 いくらと北海道産ホタテ丼と麵 **2,191円**(税込2,410円)

大海老天丼セット **1,591円**(税込1,750円)
大海老天丼と麵 **1,319円**(税込1,450円)

うなぎ

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。

写真はイメージです。

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
いきております。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。

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.666 うなぎ丼と麵 (写真) **2,800円**(税込3,080円)
No.663 上(写真) **4,200円**(税込4,620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上がりください。

二膳目 お好みの薬味を添えてお召上がりください。

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上がりください。

●写真はイメージです。時期や店舗により素材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。アレルギーはあくまでも目安です。最終的な判断は、専門店にご相談されるようお願いいたします。
●カゴりの数値には、醤油・天かそ・そば・つゆ・かけは含まれておりません。●アレルギー表示については、原材料を調べることでございます。調理工程上、二次投入を頂くことはできません。

●揚げ立ては、油・薪・木炭・炭・火油を使い油で揚げたります。●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。
●22時以降は、予約オーダーされたお客様に対して1%の深夜料金をいただきます。●うどん・しゃもじ・大海老は自社製加工にて製造しております。●麺・丼は単品もござります。(一部商品を除く)●当店は国産米を使用しております。