

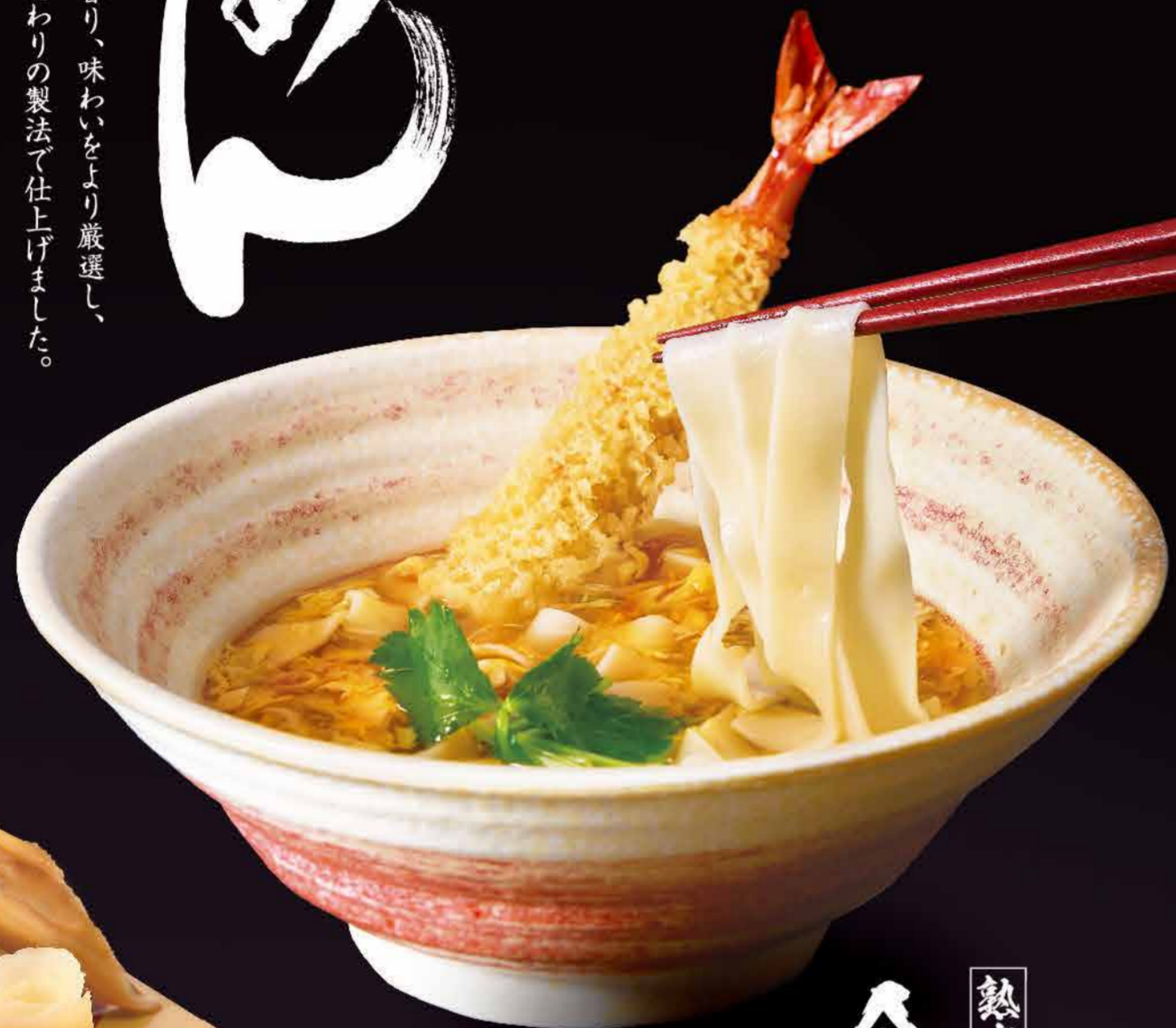
北海道産
そば

きりめ

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
店頭の石臼でそばの実を挽いています。
打ちたて
毎日かかさず店舗で製麺しています。
湯がきたて
ご注文で湯がいていきます。

和食郷土
サガミ
グランドメニュー



熟成・炙り
金目鯛

鮮度抜群の大型金目鯛を
塩麴でひと晩熟成し、
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。

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)
- お子様DXわんこそば No.713 600円(税込660円)

選べる いろいろどりりセット 546円(税込600円)

君の好きな①と②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!

- 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
- お子様うどん
- 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 お子様パナライス 237円(税込260円)

お祝い膳

- 百日祝い お食い初め 3,000円(税込)
- 一歳祝い セット 3,000円(税込)
- ご長寿のお祝い 5,500円(税込)

みそち 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

ダウンロードはこちら

ダウンロードは App Store からダウンロード Google Play でダウンロード

ダウンロードはこちら

ダウンロードは App Store からダウンロード Google Play でダウンロード

SDGs

サガミではこんなことをしているよ。

- 使用食材の産地化への推進
- プラスチック削減の推進
- ゴミの減量化への取り組み
- マングローブの植樹活動
- 子ども110番の家

みんなができること
ごはんをのこさず 食べようね

●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。●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。●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。●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。●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。2024. 秋冬 中部南

寿司



No.412 たっぷりいくら丼 ^{写真}
2,664円(税込2,930円)
No.413 たっぷりいくら丼と麺
2,800円(税込3,080円)

No.414 いくら北海道産ホタテ丼 ^{写真}
2,082円(税込2,290円)
No.415 いくら北海道産ホタテ丼と麺
2,219円(税込2,440円)



No.162 なめこおろしそばと寿司セット ^{写真}
1,546円(税込1,700円)
No.162 なめこおろしそば ^{写真} 982円(税込1,080円)



いくら



No.419 にぎり寿司華 ^{写真}
1,300円(税込1,430円)
No.420 にぎり寿司舞 ^{写真}
1,646円(税込1,810円)



北海道産
ホタテ



No.504 上寿司天ざるそば御膳【7貫】 ^{写真}
1,873円(税込2,060円)
No.505 寿司天ざるそば御膳【5貫】 ^{写真}
1,691円(税込1,860円)



まぐら



天然活締め
真あなご



No.160 どろろそば寿司和膳 ^{写真}
1,628円(税込1,790円)
No.159 どろろそば ^{写真} 991円(税込1,090円)



No.364 なべ焼うどんと寿司セット ^{写真}
1,737円(税込1,910円)
No.364 なべ焼うどん ^{写真} 1,173円(税込1,290円)
No.365 なべ焼うどん定食 ^{写真} 1,410円(税込1,550円)

なべ焼



No.503 いろど 彩り寿司御膳 ^{写真}
1,500円(税込1,650円)

●写真はイメージです。四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。
2024 秋冬 中部寿司 ●アレルギーの表示は、原材料を調べたものです。調理工程上、三次混入を防ぐことはできません。

●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げられています。●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。
●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。●うどん・きしめん・満天そばは自社製造工場にて製造しております。●糖・丼は単品もございます。(一部商品を除く) ●当店は国産米を使用しております。
2024 秋冬 中部寿司

御膳 定食

彩り豊かな素材自慢
味自慢のお料理の数々を
こゆつくりお楽しみください。

No.501
花かきサガミ膳
●大粒かきフライ ●お刺身
●天ぷら ●茶碗蒸し ●おろしそば
●小鉢 ●ごはん ●漬物 ●デザート
1,982円 (税込2,180円)

大粒かき 広島産

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!
※一部大盛にできない商品がございます。

No.509 味噌かつ鍋定食 (写真) 1,591円(税込1,750円)
No.508 かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)

こだわり 豚ロース

No.510 どんかつ定食 (写真) 1,591円(税込1,750円)
No.511 梅おろしどんかつ定食 1,673円(税込1,840円)

こだわり 豚ロース

味噌まがはソース

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
1,691円(税込1,860円)

大粒かき 広島産

宮崎牛

黒毛和牛
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)引き
220円(税込)で
麺の大盛に!
※一部大盛にできない商品がございます。

THE CHAMPION BRAND 2007-2012-2017
宮崎牛
MIYAZAKI-WAGYU
より良き宮崎牛づくり対策委員会
日本地理院認定
GI

No.490 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

約100g

No.492 宮崎牛うどん (写真)
1,328円(税込1,460円)

約50g

No.495 宮崎牛すき焼きしめん (写真)
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。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 ●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。●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。

●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。
●2024 秋冬 中部寿司 ●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。●うどん・きしめん・満天そばは自社製造工場にて製麺しております。●餅・糰子は単品もございます。(一部商品を除く) ●当店は国産米を使用しております。

北海道産そば

そばには、免疫細胞「マクロファージ」を活性化させる物質「リポポリサッカライド」が多く含まれており、病気の予防改善、美肌効果があるといわれています。

そばはうどん・きしめんに比べて、たんぱく質が豊富で、米・小麦に比べて、グルテンが少なく、アレルギーの心配が少なく、消化が良く、腸の働きを良くする効果があります。

天ぷら【竹】
大海老天・海鮮野菜3種
700円(税込770円)

天ぷら【松】
大海老天2本・野菜3種
1,000円(税込1,100円)

セットでお得!!
大海老天ざるそば【松】
No.153 (二段) 1,810円(税込1,990円)
No.183 (三段) 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 (二段) 1,491円(税込1,640円)
No.182 (三段) 1,691円(税込1,860円)

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

No.158 たらこ汁ざるそばとまぐろミニ丼(写真)
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)

北海道産そば

「三たて」にこだわり提供しております。
挽きたて 店頭の臼でそばを挽く
打らたて 毎日かきまわす臼で製麺する
湯がきたて 注文のたびに湯がく

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
(日本記念日協会認定)

セットでお得!!
No.166 大海老天満天そば【竹】(写真)
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(写真)
1,700円(税込1,870円)
No.167 ねばとろ満天そば 1,137円(税込1,250円)

No.200 満天きらりのSOBAあいす
391円(税込430円)

No.165 天ぷら満天そば
1,491円(税込1,640円)

No.167 ねばとろ満天そば
1,137円(税込1,250円)

セットでお得!!
No.166 大海老天満天そば【竹】(写真)
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(写真)
1,700円(税込1,870円)
No.167 ねばとろ満天そば 1,137円(税込1,250円)

サガミの韃靼そば 国産新品種「満天きらり」
「満天きらり」は、韃靼そばの苦みを克服した日本開発の新品種。
韃靼そばに含まれるルチンは普通のそばの約1.0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韃靼そば「満天きらり」は有機栽培で育てられ、苦みが少なく風味豊かな身体にやさしい美味しさです。

サガミ独自開発
国産そば茶パウダーでさらさら香ばしい

豊かな味わいのつゆと、とろろにさらさらのつゆを混ぜたつゆが、お好みのつゆに焼きそばを入れて、「満天そば」を「石挽そば」をお楽しみください。

混ぜれば混ぜるほどおいしい。お勧めは200回転以上!!

そば湯

ご用意しております。
ご利用の際は、従業員にお声かけください。

No.999

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)

●写真はイメージです。時期や店舗により素材・味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・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。●アレルギー・カロリーの情報は、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。●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、2次飛入を防ぐことはできません。

●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。●製麺工場では、「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、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。●うどん・せしめん・満天そばは自社製麺工場にて製麺しております。●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。

2024 秋冬 中部寿司

自社製麺

きしめん

小麦粉の香り、味をより際立たせ、
こだわりの製法で仕上げました。



※きしめんはうどんに変更できます。
冷たいきしめんはのど自慢
うどんとしてご提供いたします。



茹でたてアツアツきしめんを卵黄で絡め、
きのこたっぷりの餡でやさしい味わい。

No.323 たつぷりきのこの釜玉あんかけきしめん寿司和膳 【写真】
1,637円(税込1,800円)

No.322 たつぷりきのこの釜玉あんかけきしめん 1,000円(税込1,100円)

ごはん大盛 【写真】
60円(税込)
ごはん少なめ 【写真】
20円(税込)引き
220円(税込)で
麺の大盛に!
(※大盛は別途追加料金をいただきます。)



No.507 寿司天ぷらきしめん御膳 【写真】
1,691円(税込1,860円)

No.506 上寿司天ぷらきしめん御膳 【写真】
1,873円(税込2,060円)



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

No.313 五目きしめん 928円(税込1,020円)



No.315 なめこおろしきしめん 【写真】
982円(税込1,080円)



No.314 大海老天おろしきしめんといくらミニ丼 【写真】
1,673円(税込1,840円)

No.314 大海老天おろしきしめん 【写真】
1,191円(税込1,310円)

大海老天玉子とじゃあんかけきしめん 【写真】
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.311 とろろきしめんといくらミニ丼 【写真】
1,473円(税込1,620円)

No.311 とろろきしめん 【写真】
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.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)



No.307 カレーきしめん天ぷら定食 【写真】
1,519円(税込1,670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。当季の店舗により食材・盛り合わせが異なります。●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。アレルギー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。
●カボチの数は、普通・天つゆ・天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、原材料をすべて掲載しております。アレルギーの誘因を防止することはできません。

●揚げ油は、海老・豚・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」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対し10%の深夜料金をいただきます。●うどん・きしめん・満天そばは自社製麺工場にて製造しております。●麺は単品もご用意。●一部商品を除く●当店は国産米を使用しております。 2024.秋冬 中部寿司

丼

井と麺の美味しい組み合わせ。
ボリュームもたっぷり！

※麺はそば・うどん、
きしめんから
お選びいただけます。

ごはんだ盛
から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！
※一部大盛にできない
商品がございます。

豪快に大海老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 1,700円(税込1,870円)

No.416 大海老天のふわたま丼 1,564円(税込1,720円)

サガミ
名物

こだわり
豚ロース

No.405 かつ丼セット 1,591円(税込1,750円)

No.404 かつ丼と麺 1,319円(税込1,450円)

こだわり
豚ロース

No.407 味噌かつ丼セット 1,591円(税込1,750円)

No.406 味噌かつ丼と麺 1,319円(税込1,450円)

大海老

No.401 大海老天井セット 1,619円(税込1,780円)

No.400 大海老天井と麺 1,346円(税込1,480円)

No.414 いくらと北海道産ホタテ丼 2,082円(税込2,290円)

No.415 いくらと北海道産ホタテ丼と麺 2,219円(税込2,440円)

三河一色産

うなぎ

ふっくらと
上質な味わい

うなぎは、ビタミンA・BI・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 うなぎ井和膳 3,000円(税込3,300円)

No.664 上(一尾) (写真) 4,400円(税込4,840円)

No.666 うなぎ井と麺 (写真) 2,800円(税込3,080円)

No.663 上(一尾) 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(一尾) 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
お茶漬け用の出汁をかけて
お召し上がりください。

●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。
●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。●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。

●揚げ油は、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。
●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。●うどん・きしめん・蒲天そばは自社製造工場にて製造しております。●麺・丼は単品もございます。(一部商品を除く)●当店は国産米を使用しております。 2024.秋冬 中部寿司