

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%を使用したそばを使用しております。

小麦粉の香り、味いをより厳選し、
こだわりの製法で仕上げました。

きしめ



みそ煮込

「味噌」風味豊かなまるや八丁味噌と
赤味噌・白味噌の黄金バランスが味の決め手。
「出汁」味噌の風味を引き立てる。
「麺」独自の粘りとコシの強さを引き出した
自家製みそ煮込専用麺を使用。

和食屋 薩ガミ
ランチメニュー

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。

麺はそば・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DXわんこそば 600円(税込660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)

ゼリー付

選べる いろいろどりセット 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!

- お子様ねぎとろ丼
- お子様いくら丼
- お子様カレーごはん
- お子様から揚げ
- 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
- お子様ハンバーグ
- お子様うどん

写真はイメージです。実際は店舗にてご確認ください。

単品メニュー

- お子様コーンスープ 200円(税込220円)
- 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)
- お子様パンナアイス 237円(税込260円)

・メロンソーダ ・なっちゃんオレンジ
・ペパシコーラ ・アップル100%

7日前までにご予約ください

人生の大切な節目の日
お祝いにはサガミで!

ご長寿のお祝い

一歳お祝いセット 3,000円(税込)

お祝い膳 一升米、選び取りカード付

お祝い膳(焼き鯛付) 3,000円(税込)

お祝い膳(焼き鯛付) 5,500円(税込)

お祝い膳、一升米、選び取りカード付

一升米

一歳の誕生日を無事に迎えられたことを祝い、これからの健やかな成長を願う日本の伝統行事です。「一升」と「一生」を掛けた「一生食べ物に困らないように」との思いが込められています。

みそっちCLUB 会員募集中!

みそっちカード

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

ダウンロードはこちら

App Store Google Play

テイクアウト 予約はコチラから

各メニューのアレルギー・カロリーの情報は
こちらからご覧ください。

SAGAMI SENIOR CLUB
サガミシニア
クラブ

65歳以上なら
誰でも入会可

毎月5%の付4日
5%割引

SDGs

サガミは、
「持続可能な開発目標」のことで
17目標あるんだけど、簡単に言うと
「人が地球ですと暮らしているような
世界をつくるための目標」のことなんだ!

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

サガミではこんなことをしているよ。

- 使用資材の国産化への推進
- プラスチック削減の推進
- ゴミの減量化への取り組み
- マンガロープの植樹活動
- 子ども110番の家

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

サガミではこんなことをしているよ。

- 使用資材の国産化への推進
- プラスチック削減の推進
- ゴミの減量化への取り組み
- マンガロープの植樹活動
- 子ども110番の家

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

サガミではこんなことをしているよ。

- 使用資材の国産化への推進
- プラスチック削減の推進
- ゴミの減量化への取り組み
- マンガロープの植樹活動
- 子ども110番の家

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

サガミではこんなことをしているよ。

- 使用資材の国産化への推進
- プラスチック削減の推進
- ゴミの減量化への取り組み
- マンガロープの植樹活動
- 子ども110番の家

●写真はイメージです。時期や店舗により素材・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。●揚げ油は、海老・鶏・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



みそ煮込

味噌の効能 味噌は医学博士とされる程、栄養価が高いとされています。秘伝の味噌は、赤白八丁味噌の黄金バランスの味の決め手。みそ煮込専用麺を生麺から煮込むことで独自の風味、コシを引き出しています。

天ぷらみそ煮込ランチ(写真)
1,391円(税込1,530円)
みそ煮込ランチ
1,191円(税込1,310円)

ごはん大盛
¥60(税込)
ごはん少なめ
20円(税込)引き



九州産 黒豚

みそ煮込販売数 **日本一**
※レストラン部門
3月25日はみそ煮込の日
日本記念日協会認定

四川風みそ煮込定食(写真)
1,428円(税込1,570円)
四川風みそ煮込
1,191円(税込1,310円)

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)



丼と麺

美味しい組み合わせ。
ボリュームもたっぷり！

味噌かつ丼と麺 1,319円(税込1,450円)
茶碗蒸し付 1,546円(税込1,700円)
かつ丼と麺 1,319円(税込1,450円)
茶碗蒸し付 1,546円(税込1,700円)

まぐろ二色丼と麺 1,364円(税込1,500円)
茶碗蒸し付 1,591円(税込1,750円)
大海老天丼と麺 1,346円(税込1,480円)
茶碗蒸し付 1,573円(税込1,730円)

大海老天のふわたま丼(写真) 1,564円(税込1,720円)
大海老天のふわたま丼と麺 1,700円(税込1,870円)

ごはん大盛 ¥60(税込)
ごはん少なめ 20円(税込)引き
¥220(税込)で 麺の大盛に! ※一部大盛にはできない商品がございます。



お昼のサガミセット

1,300円(税込1,430円)



選べるお好みランチ

みそ煮込 お好みランチ 1,328円(税込1,460円)
ねぎとろミニ丼 いくらミニ丼 天ぷらミニ丼

ざるそば(二段) お好みランチ(写真) 991円(税込1,090円)
ざるそば(三段) お好みランチ 1,173円(税込1,290円)



カレーしめん お好みランチ 1,073円(税込1,180円)

五目しめん お好みランチ 1,073円(税込1,180円)

天おろししめん お好みランチ 1,091円(税込1,200円)

得

ランチタイム サービス
土・日・祝日を除く
15:00まで

ランチ茶碗蒸し 228円(税込250円)

ランチバニラアイス 237円(税込260円)

ランチソフトドリンク 各237円(税込260円)

- ・コーヒー(ホット・アイス)
- ・メロンソーダ
- ・なっちゃんオレンジ
- ・ペプシコーラ
- ・アップル100%
- ・烏龍茶(ホット・アイス)

2024. 秋冬 中部
●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・カロリー等の情報は、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・天のゆ・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。●揚げ油では、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、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。●うどん・せしめん・満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。



定食

ごはん大盛 60円(税込)
ごはん少なめ 20円(税込)引き
麺の大盛に! 220円(税込)で
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。

大粒かきフライ定食 1,691円(税込1,860円)



とんかつ定食(写真) 1,591円(税込1,750円)
梅おろしとんかつ定食 1,673円(税込1,840円)

味噌かつ鍋定食(写真) 1,591円(税込1,750円)
かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)



こまちランチ 910円(税込1,000円)

天ぷら鴨汁ざるそば(写真) 1,691円(税込1,860円)
鴨汁ざるそば 1,264円(税込1,390円)



味彩御膳 1,491円(税込1,640円)



きしめ

自社製麺
小麦粉の香りと、味わいをより厳選し、こだわりの製法で仕上げました。

220円(税込)で
麺の大盛に!
※きしめんは
そばうどんに
変更できます
(一部商品を除く)

天ぷら【竹】 700円(税込770円)
天ぷら【松】 1,000円(税込1,100円)

セットでお得!!
大海老天ざるきしめん
【竹】(写真) 1,491円(税込1,640円)
【松】 1,810円(税込1,990円)
ざるきしめん(二段) 900円(税込 990円)
ざるきしめん(三段) 1,100円(税込1,210円)



大海老天玉子とじあんかけきしめん
【1本】(写真) 1,391円(税込1,530円)
【2本】 1,773円(税込1,950円)

なめこおろしきしめん 982円(税込1,080円)

とろろきしめん 991円(税込1,090円)

大海老天おろしきしめん 1,191円(税込1,310円)



大海老天黒豚みそし 1,391円(税込1,530円)

九州産 黒豚

黒豚ピリ辛つけしめん 1,355円(税込1,490円)



大海老天つけそば(写真) 1,237円(税込1,360円)

大海老天得盛つけそば 1,337円(税込1,470円)

ねばとろ満天そば 1,137円(税込1,250円)

サガミ 満天そば

毎月10日は
サガミ満天そばの日

●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。●アレルギー表示については、原材料を開いたものです。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。●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・汁は、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。