



和食屋 薩ガミ
Grand Menu

北海道雄町産「韃靼そば」

毎月10日は
薩ガミ満天そばの日

薩ガミ
満天そば

韃靼そばの品種である「満天そば」に含まれる
ルチンは普通そばの約100倍
からだにやさしい、美味しいです。

国産
そば

岩手県産

純和鶏



「純和鶏」の肉質は適度な弾力があり、
噛むほどに感じるうまみの深みが特徴です。

挽きたて
店頭の日でそばの美を挽いています。
打ちたて
毎日かきまわす店舗で製麺しています。
湯がきたて

〒980-0848 岩手県盛岡市大町1-1-1
019-651-1111

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1と2が1つずつ選べるよ!

選ぶ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

選ぶ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

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.708 お子様カレーうどん 300円(税込330円)
- No.709 お子様うどん 200円(税込220円)
- No.710 お子様カレーごはん 300円(税込330円)
- No.711 お子様ドリンク 137円(税込150円)
- No.712 お子様パンナアイス 237円(税込260円)

お祝い膳

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)

一歳お祝いセット (焼き鯛付) 3,000円(税込)

ご長寿のお祝い膳 (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

ダウンロードはこちら

ダウンロードは こちらから

ダウンロードは こちらから

ダウンロードは こちらから

ダウンロードは こちらから

SDGs

サステイナブル
テレポート
ゴールズ

SDGs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。

- 使用食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
ごはんをこさず
食べようね

2024 秋冬 西部

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)で
麺の大盛に!
※一部店舗にのみ
商品がございます。

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・小こぼし・漬物・デザート
1,982円
(税込2,180円)



No.508
かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)



No.510 どんかつ定食 1,591円(税込1,750円)



No.517
大粒かきフライ定食
1,691円(税込1,860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

独自の早炊き製法で、
アツアツ炊きたて!



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)



たっぷり
広島産かき6粒 かき



本ずわい蟹



岩手県産 純和鶏



釜めし
かきフライセット
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)



松花堂
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)

◆サラダ ◆天ぷら ◆茶碗蒸し
◆焼き魚 ◆お刺身 ◆小鉢
◆おろしそば ◆釜めし

2024.秋冬 西部
写真はイメージです。時季や店舗により素材、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。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。
●カテゴリーの数値には、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。

2024.秋冬 西部
●揚げ油では、海老・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・満天そばは自社製麺工場にて製麺しております。●種・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。

寿司



No.160 とろろそば寿司和膳^(写真)
1,628円(税込1,790円)
No.159 とろろそば^(写真) 991円(税込1,090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.419 にぎり寿司 華
1,300円(税込1,430円)



No.420 にぎり寿司 舞
1,646円(税込1,810円)

いづら



北海道産
ホタテ



まぐら



天然活じめ
真おなご



No.507 寿司天ぶらうどん御膳【5貫】
1,691円(税込1,860円)

No.506 上寿司天ぶらうどん御膳【7貫】
1,873円(税込2,060円)



No.503 彩り寿司御膳
1,500円(税込1,650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)

●写真はイメージです。説明や店舗により食材、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。
●お取り寄せのメニューは、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、二次混入を避けることはできません。

●揚げ油では、海苔・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」を原料とした食品を製造している工場で作られています。
●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・湯天そばは自社製麺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。

国産そば

そばには免疫細胞「マクロファージ」を活性化させる物質「リボポリサッカライド」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。

そばのそばは、米国オーズリアア産等の小麦を使用しております。

そば湯
ご用意しております。
ご入用の際は、従来品にご注意ください。

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)

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)

No.150 ざるそば(二段) 900円(税込990円)
No.151 ざるそば(三段) 1,100円(税込1,210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)

No.168 大海老天おろしそばといくらミニ丼 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.169 たっぷり桜海老おろしそば 1,391円(税込1,530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
日本記念日協会認定

「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。
そばに含まれるルチンは普通のそばの約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。

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.165 天ぷら満天そば 1,491円(税込1,640円)

No.200 満天きらりの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でさらに香ばしい

混ぜれば混ぜるほどおいしい、
お勧めは200回転以上!!

アツアツつけ汁

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.156 天ぷら鴨汁ざるそば(写真) 1,691円(税込1,860円)
No.155 鴨汁ざるそば 1,264円(税込1,390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.551 ねぎとろミニ丼 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)

だり

「だり」の朝は、毎日欠かさず朝から大海老天そばを食べて、風味が時間の経過と共に減っていくので、特選材料を味付けに合わせた「だり」をご用意しております。当日目標のそばとうどんの美味しさを引き出すことができます。

国産そば

「三たて」にこだわり提供しております。
挽きそば、蒸しそば、揚げそば、打そば、毎日新鮮なそばをご用意。
湯かきそば、そばのつゆ、そばのつゆ、そばのつゆ。

素材の味を生かした揚げたて天ぷら

●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・鶏・そば・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・満天そばは自社製造工場にて製麺しております。●麺は単品もご用意。●一部商品は冷凍。●当店は国産米を使用しております。



黒毛和牛

とろける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

宮崎牛



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。



No.490
宮崎牛肉ねぎつけそば
1,628円(税込1,790円)

約100g



No.492
宮崎牛うどん
1,328円(税込1,460円)

約50g



No.495
宮崎牛すき焼うどん(写真)
1,937円(税込2,130円)

約100g

No.496
宮崎牛すき焼うどん定食
2,173円(税込2,390円)



自社製麺

うどん

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。



No.308
牛カレーうどん天ぷら定食
1,700円(税込1,870円)

No.306
牛カレーうどん 1,100円(税込1,210円)

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。

冷たいうどんは、
のどごし自慢。
「うどん」で、
ご提供いたします。



大海老天玉子とじあんかけうどん
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.323
たっぷりきのこの釜玉あんかけうどん寿司和膳
1,637円(税込1,800円)

No.322
たっぷりきのこの釜玉あんかけうどん 1,000円(税込1,100円)



大海老天ざるうどん
No.302 【竹】 1,491円(税込1,640円)

No.303 【松】 1,810円(税込1,990円)

No.300 ざるうどん(二段) 900円(税込 990円)
No.301 ざるうどん(三段) 1,100円(税込1,210円)

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)

No.311
とろろうどんといくらミニ丼(写真)
1,473円(税込1,620円)

No.311
とろろうどん 991円(税込1,090円)

●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。

●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・乳も同様に揚げています。●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時以降は、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造しております。●餅・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。

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 写真
1,682円(税込1,850円)
No.305 カレーうどん 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



No.409 純和鶏丼セット 写真 1,510円(税込1,660円)
No.408 純和鶏丼と麺 1,237円(税込1,360円)

No.313 五目うどんと寿司セット 写真
1,546円(税込1,700円)
No.313 五目うどん 982円(税込1,080円)

岩手県産 純和鶏 味噌煮込

味噌の効能
「味噌は医者いらず」といわれる程、栄養価が高く、味わわれています。

伝統の味
秘伝の味噌は、赤白入った味噌の黄金バランスが味の決め手。みそ煮込専用鶏もも肉から煮込じこで、独自の風味・コシを引き出しています。



No.354 味噌煮込かきフライセット 写真
1,682円(税込1,850円)
No.350 味噌煮込 1,110円(税込1,220円)
No.351 味噌煮込定食 1,346円(税込1,480円)

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

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



No.360 大海老天みそ煮込 写真
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 写真
1,819円(税込2,000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)で四川ごまだれ増し!
ピリ辛ごま風味



No.352 味噌煮込和膳 1,746円(税込1,920円)

なべ焼



No.366 なべ焼うどん和膳 1,882円(税込2,070円)

No.364 なべ焼うどんと寿司セット 写真
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)



No.367 なべ焼うどんかきフライセット 写真
1,800円(税込1,980円)
No.364 なべ焼うどん 1,228円(税込1,350円)

●写真はイメージです。時季や店舗により食材・器が異なる場合がございます。●アレルギー・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・鶏・そば・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、ましらめん、満天そばは自社製造工場にて製麺しております。●種・丼は単品もご用意。●(一部商品を除く)●当店は国産米を使用しております。



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。

ふつくらと
上質な味わい

うなぎ

宮崎・鹿児島県産
三河一色産

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) (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) (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。




井と麺の美味しい組み合わせ。
ポリウムもたっぷり！

※麺はそばうどんからお選びいただけます。

ごはんだ盛 60円(税込)
ごはん少なめ 20円(税込)引き
220円(税込)で
麺のだ盛に!
※一膳大盛にできない商品がございます。

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井と麺(写真) 1,700円(税込1,870円)
No.416 大海老天のふわたま井 1,564円(税込1,720円)

大海老
サガミ名物



No.401 大海老天井セット(写真) 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)

こだわり豚ロース

No.405 かつ井セット(写真) 1,591円(税込1,750円)
No.404 かつ井と麺 1,319円(税込1,450円)



No.411 まぐろ二色井セット(写真) 1,637円(税込1,800円)
No.410 まぐろ二色井と麺 1,364円(税込1,500円)

いくらたっぷり 125g

No.412 たっぶりいくら井(写真) 2,664円(税込2,930円)
No.413 たっぶりいくら井と麺 2,800円(税込3,080円)