

サガミ 満天そば

毎月10日は
サガミ満天そばの日

サガミ 北海道産「韃靼そば」

麺類そばの品種である「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、美味しです。

北海道雄武町産「韃靼そば」

北海道産 そば



挽きたて
店頭の石臼でそばの美を挽いています。

打ちたて
毎日かかさず店舗で製造しています。

湯がきたて
ご注文に合わせて湯がいています。

※そばを使用している商品は、アレルギー対応メニューとして表示しております。



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)

いろいろどりセット 546円(税込600円)

選ぶ① 最初にここから一つ選んでね!

選ぶ② 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
- 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

- 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)
- お子様パナライス 237円(税込260円)

お祝い 百祝い

お祝い膳(焼き鯛付) 3,000円(税込)

お祝い膳(焼き鯛付) 3,000円(税込)

一歳お祝いセット

お祝い膳(焼き鯛付) 3,000円(税込)

ご長寿のお祝い

お祝い膳(焼き鯛付) 5,500円(税込)

みそっち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

SDGs

サステイナブルなサガミ

SDGsは、

持続可能な開発目標

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

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・色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、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 東部

天ざるそば

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。

そばはついに、
変更になりました。
米国のベストフラワー産等の
小麦を使用しております。

220円(税込)
麺の大盛に!
※大盛は別途追加料
金がかかります。



セットでお得!!
上天ざるそば
(二段) 1,855円(税込2,040円)
(三段) 2,055円(税込2,260円)



セットでお得!!
大海老天ざるそば
(二段) 1,528円(税込1,680円)
(三段) 1,728円(税込1,900円)

上天ぶら 大海老天ぶら 真あなごぶら

大海老天・真あなご・野菜2種・有明海産海苔	大海老天・海鮮野菜3種	真あなご・海鮮野菜3種	ざるそば(二段)	928円(税込1,020円)	ざるそば(三段)	1,128円(税込1,240円)	真あなご天ざるそば(二段)	1,573円(税込1,730円)	真あなご天ざるそば(三段)	1,773円(税込1,950円)
1,000円(税込1,100円)	700円(税込770円)	746円(税込820円)								

サガミ名物 つけ天そばと鴨料理

ごま油の香り豊かなアツアツのつけ汁に自慢の天ぷら、風味豊かな北海道産そばとの相性抜群!!



大海老天得盛つけそば
お得!! 1,346円(税込1,480円)
大海老天つけそば
1,246円(税込1,370円)



たっぷり桜海老つけそば
1,600円(税込1,760円)
たっぷり桜海老得盛つけそば
お得!! 1,700円(税込1,870円)

真あなご天得盛つけそば
お得!! 1,391円(税込1,530円)
真あなご天つけそば
1,291円(税込1,420円)



天ぶら鴨汁ざるそば
1,719円(税込1,890円)
鴨汁ざるそば
1,291円(税込1,420円)

鴨南蛮そばと寿司セット
1,846円(税込2,030円)
鴨南蛮そば
1,282円(税込1,410円)

- ごはん(漬物付)
- 大 291円(税込320円)
 - 中 237円(税込260円)
 - 小 155円(税込170円)
- 天ぶらミニ丼 482円(税込530円)
- ねぎとろミニ丼 482円(税込530円)
- いくらミニ丼 482円(税込530円)
- 寿司セット 564円(税込620円)
- 大粒かきフライ3個 864円(税込950円)

お好みの
麺類とセットで
お楽しみください。



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。

だし

サガミの朝は「だし釜の火入れから」毎日欠かさず朝夕に釜でだしをとる。これは風味が時間の経過と共に減少してしまうためです。特選素材を地味に合わせ、丁寧に、当店自慢のそば、うどんの美味しさをいっしょに引き立てています。

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、市販の白そばは実を多くカットした食感に揚がるのが特徴。心地よい歯ごたえと揚げたてならではの美味しさを味わえます。

天ぷら

素材の味を生かした揚げたて天ぷら

2024.秋冬 東部 ●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・かり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。●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。●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 東部

北海道雄武町産「韃靼そば」

毎月10日は
サガミ満天そばの日
(日本記念日協会認定)

サガミ満天そば



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。
「満天きらり」には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。

おろしそば



北海道産そば
そばのつなぎは、
米国オーステリア産等の
小麦を使用しております。

220円(税込)で
麺の大盛りに!
※一部大盛にできない
商品がございます。

そばにはポリフェノールの一種である
「ルチン」が多く含まれ、
動脈硬化や高血圧などの予防に最適。
また、大根おろしに多く含まれているビタミンCは
「ルチン」の働きを高める効果があるので、
そばと一緒に食べることで
相乗効果が期待できます。



大海老と真あなごの梅おろしそば 1,491円(税込1,640円)



たっぷり桜海老おろしそば 1,400円(税込1,540円)



いかゲソおろしそば 1,082円(税込1,190円)



真あなご天おろしそばと寿司セット(写真) 1,810円(税込1,990円)
真あなご天おろしそば 1,246円(税込1,370円)



なめこおろしそば寿司和膳(写真) 1,646円(税込1,810円)
なめこおろしそば 1,010円(税込1,110円)



大海老天おろしそばと
いくらミニ丼(写真) 1,682円(税込1,850円)
大海老天おろしそば 1,200円(税込1,320円)

- ごはん(漬物付)
 - 大 291円(税込320円)
 - 中 237円(税込260円)
 - 小 155円(税込170円)
 - 天ぷらミニ丼 482円(税込530円)
 - ねぎとろミニ丼 482円(税込530円)
 - いくらミニ丼 482円(税込530円)
 - 寿司セット 564円(税込620円)
 - 大粒かきフライ3個 864円(税込950円)
- お好みの
麺類とセットで
お楽しみください。



サガミ独自開発
国産そば茶パウダーで
さらに香ばしい



満天きらりのSOBAあいす 391円(税込430円)

セットでお得!!
大海老天満天そば 1,719円(税込1,890円)

混ぜれば混ぜるほどおいしい、
お勧めは200回転以上!!



ねばとろ満天そばと寿司セット(写真) 1,700円(税込1,870円)
ねばとろ満天そば 1,137円(税込1,250円)

豊かな味わいのさらさらつけ、
とろろにさらさらつけを混ぜたとろろ汁。
お好みのつけに焼きのりを入れて
「満天そば」と「石挽そば」を
お楽しみください。

天ぷら満天そば(写真) 1,491円(税込1,640円)
満天そば 1,055円(税込1,160円)

●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・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。

寿司

いくら



天然活しめ
真あなご



北海道産ホタテ



大和芋

素材厳選

日本古来から親しまれてきた山の薬ともいわれる「とろろ」香り、味、粘りにこだわったサガミ自慢のとろろ汁は、素材の味を生かし、引き立てます。



困産もち麦入り、ほんにとろろ汁をかけて、お好みの薬味でお召し上がりください。おそばにとろろ汁をかければ、さらさらは完成。

たっぷりとろろ汁と麦めし御膳
1,837円(税込2,020円)

上寿司天ざるそば御膳【7貫】
1,873円(税込2,060円)
寿司天ざるそば御膳【5貫】
1,691円(税込1,860円)

にぎり寿司 華
1,300円(税込1,430円)

にぎり寿司 舞
1,646円(税込1,810円)

彩り寿司御膳
1,500円(税込1,650円)

とろろ汁ざるそばと寿司セット(写真)
1,682円(税込1,850円)
とろろ汁ざるそば 1,119円(税込1,230円)

とろろそば寿司和膳(写真)
1,655円(税込1,820円)
とろろそば 1,019円(税込1,120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・鶏・豚・小麦・乳も適量で揚げています。●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席に対し10%の深割料金させていただきます。●うどん・せしめん・湯天そばは自社製麺工場にて製麺しております。●餅・丼は単品もござります。●一部商品は除く。●当店は国産米を使用しております。

舟

井と麺の美味しい組み合わせ。
ボリュームもたっぷり！

天然活しめ真あなご

大海老

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。

※麺はそば・うどんから
お選びいただけます。

豪華に大海老、真あなご天を、
ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

大海老と真あなごのふわたま天井と麺 **1,700円(税込1,870円)**
大海老と真あなごのふわたま天井 **1,564円(税込1,720円)**

サガミ名物

天然活しめ真あなご

大海老

こだわりの豚ロース

かつ丼セット(写真) **1,591円(税込1,750円)**
かつ丼と麺 **1,319円(税込1,450円)**

真あなごと大海老天井と麺 **1,673円(税込1,840円)**
真あなごと大海老天井セット **1,946円(税込2,140円)**

天然活しめ真あなご

大海老

大海老天井セット(写真) **1,619円(税込1,780円)**
大海老天井と麺 **1,346円(税込1,480円)**

いくらをたっぷり **125g**

たっぷりいくら丼(写真) **2,664円(税込2,930円)**
たっぷりいくら丼と麺 **2,800円(税込3,080円)**

まぐろ二色丼セット(写真) **1,637円(税込1,800円)**
まぐろ二色丼と麺 **1,364円(税込1,500円)**

うなぎ

宮崎・鹿児島県産

ふつくと
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。

うなぎ重と麺(一尾)(写真) **3,800円(税込4,180円)**
うなぎ丼と麺(半身) **2,500円(税込2,750円)**

うなぎ丼和膳(半身)(写真) **2,700円(税込2,970円)**
うなぎ重和膳(一尾) **4,000円(税込4,400円)**

うなぎひつまぶし和膳
(半身)(写真) **2,900円(税込3,190円)**
(一尾) **4,200円(税込4,620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。時季や店舗により食材・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・そば・蕎麦は自社製造工場にて製麺しております。●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 東部 2024.秋冬 東部

岩手県産 純和鶏



ジャパンフードセレクション
グランプリ(最高位)受賞!
「純和鶏」の肉質は適度な弾力があり、
噛むほど感じる
うまみの濃さが特徴です。



みそ煮込和膳
1,746円(税込1,920円)
みそ煮込 1,110円(税込1,220円)
みそ煮込定食 1,346円(税込1,480円)

みそ煮込販売数
日本一
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
60円(税込)
ごはん少なめ
20円(税込)引き



大海老天みそ煮込(写真)
1,491円(税込1,640円)
大海老天みそ煮込定食
1,728円(税込1,900円)

四川風みそ煮込定食(写真)
1,482円(税込1,630円)
四川風みそ煮込
1,246円(税込1,370円)

プラス
110円(税込)で
四川ごまだれ
増し!
ピリ辛
ごま風味

なべ焼うどんと寿司セット(写真)
1,791円(税込1,970円)
なべ焼うどん 1,228円(税込1,350円)
なべ焼うどん定食 1,464円(税込1,610円)

カレーうどん天ぷら定食(写真)
1,591円(税込1,750円)
カレーうどん 1,000円(税込1,100円)

五目うどん
982円(税込1,080円)

うどん

自社製麺

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。

冷たいうどんはのどに冷感、温かいうどんは
ご提供いたします。一部商品を除く。



たっぶりきのこの釜玉あんかけうどん和膳
1,637円(税込1,800円)
たっぶりきのこの釜玉あんかけうどん 1,000円(税込1,100円)

大海老天玉子どじあんかけうどん
【2本】1,773円(税込1,950円)
【1本】1,391円(税込1,530円)

どろろうどんといくらミニ丼
1,500円(税込1,650円)
どろろうどん 1,019円(税込1,120円)

なめこおろしうどん寿司和膳
1,646円(税込1,810円)
なめこおろしうどん 1,010円(税込1,110円)

大海老天おろしうどん
1,200円(税込1,320円)

ごはん(漬物付)
大 291円(税込320円)
中 237円(税込260円)
小 155円(税込170円)



お好みの
麺類とセットで
お楽しみください。