

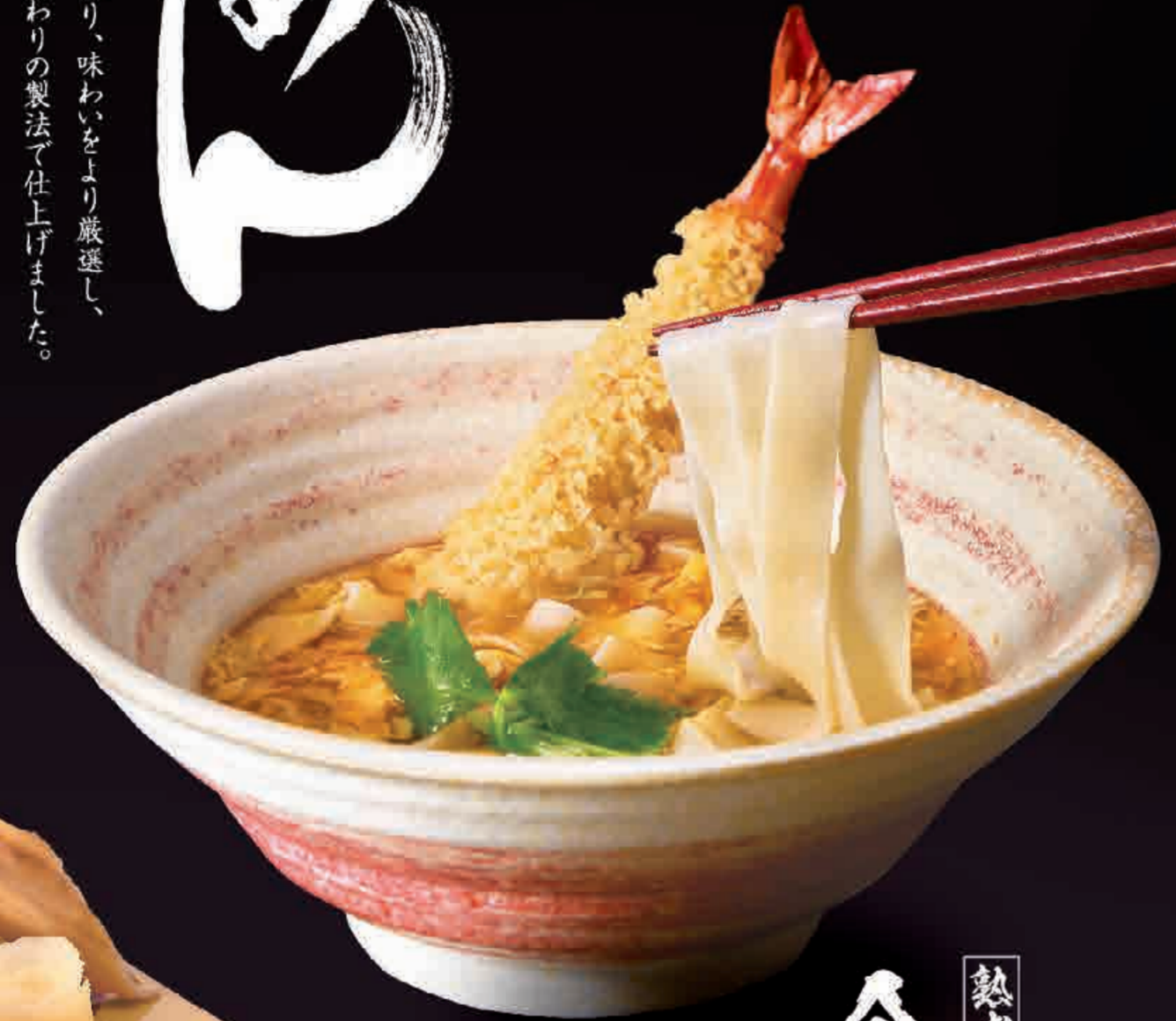
北海道産  
そば

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  
打ちたて  
湯がきたて

和食系  
サガミ  
Grand Menu



熟成・炙り  
金目鯛

鮮度抜群の大型金目鯛を  
塩麴でじっくり熟成し、  
皮目を炙りし、炙りながら、  
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。★

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 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0と1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 いくらす
- 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

### 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

- 百目祝い お食い初め膳 (焼き鯛付) 3,000円(税込)
- 一歳お祝いセット お祝い膳 3,000円(税込)
- ご長寿のお祝い膳 長寿御膳 (焼き鯛付) 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

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確認ください。

サガミシニアクラブ 65歳以上なら誰でも入会可 5%割引

### SDGs

サガミではこんなことをしているよ。

- 使用資材の環境化への推進
- 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

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

サガミ × WFP レッドカップ キャンペーン

●写真はイメージです。同業者店舗により素材・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・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割以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の夜後料金をいただきます。●製法工程では、「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 - 中部南

# 寿司



No.412 たっぷりいくら丼 <sup>写</sup> 2,664円(税込2,930円)  
No.413 たっぷりいくら丼と麺 <sup>写</sup> 2,800円(税込3,080円)

No.414 いくら北海道産ホタテ丼 <sup>写</sup> 2,082円(税込2,290円)  
No.415 いくら北海道産ホタテ丼と麺 <sup>写</sup> 2,219円(税込2,440円)



No.162 なめこおろしそばと寿司セット <sup>写</sup> 1,546円(税込1,700円)  
No.162 なめこおろしそば <sup>写</sup> 982円(税込1,080円)



いくら



No.419 にぎり寿司華 <sup>写</sup> 1,300円(税込1,430円)  
No.420 にぎり寿司舞 <sup>写</sup> 1,646円(税込1,810円)



北海道産  
ホタテ



No.364 なべ焼うどんと寿司セット <sup>写</sup> 1,737円(税込1,910円)  
No.364 なべ焼うどん <sup>写</sup> 1,173円(税込1,290円)  
No.365 なべ焼うどん定食 <sup>写</sup> 1,410円(税込1,550円)

# なべ焼



No.504 上寿司天ざるそば御膳【7貫】 <sup>写</sup> 1,873円(税込2,060円)  
No.505 寿司天ざるそば御膳【5貫】 <sup>写</sup> 1,691円(税込1,860円)



まぐら



天然活締め  
真名なご



No.160 とろろそば寿司和膳 <sup>写</sup> 1,628円(税込1,790円)  
No.159 とろろそば <sup>写</sup> 991円(税込1,090円)



No.503 いろど 彩り寿司御膳 <sup>写</sup> 1,500円(税込1,650円)

●写真はイメージです。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) ●カテゴリーの範囲には、醤油・たっぷり・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、二次混入を前向きにはできません。

●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。  
●2時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をさせていただきます。●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。●種・州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)



No.501  
**花かごサガミ膳**  
 ◆天かきフライ◆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)

# 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。

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)  
 麺の大盛に!  
 ※一皿大盛にできない  
 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)

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)



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。



No.493  
**宮崎牛**  
**すき鍋とお刺身和膳**  
**1,982円**(税込2,180円)

# 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

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)  
 麺の大盛に!  
 ※一皿大盛にできない  
 商品がございます。



No.490  
**宮崎牛肉ねぎつけそば**  
**1,719円**(税込1,890円)

No.492  
**宮崎牛うどん**  
**1,373円**(税込1,510円)



No.495  
**宮崎牛すき焼きしめん**(写真)  
**2,019円**(税込2,220円)

No.496  
**宮崎牛すき焼きしめん定食**  
**2,255円**(税込2,480円)

●写真はイメージです。時季や店舗により食材・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。  
 ●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・さしめん・焼そばは自社製造工場にて製麺しております。●餅・餅は甲信もございいます。(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

# 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、病気の予防や改善、美肌効果があるといわれています。

そばはうどん・パスタと比べ、米や小麦に比べて低GI食品で、血糖値の上昇を抑える効果があります。また、腸内環境を整える働きも期待されています。



- |   |
|---|
| <b>天ぷら【竹】</b><br>大海老天ぷら3種<br>700円(税込770円)     |
| <b>天ぷら【松】</b><br>大海老天ぷら3種<br>1,000円(税込1,100円) |
| <b>No.150</b> ごろそば(二段) 900円(税込990円)           |
| <b>No.151</b> ごろそば(三段) 1,100円(税込1,210円)       |

**セットでお得!!**  
**大海老天ざるそば【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(写研) 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(写研) 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、店頭のそば打ち専用金象、打ち立て、毎日新鮮なそばを製造しています。湯がきたて、口当たりが良く、北海道産そばの味をお楽しみください。

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  
(日本そば協会認定)



**セットでお得!!**  
**No. 166** 大海老天満天そば【竹】(写研) 1,719円(税込1,890円)  
**No. 164** 満天そば 1,055円(税込1,160円)

**No. 167** ねばとろ満天そばと寿司セット(写研) 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)

お好みの麺類とセットでお楽しみください。

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>No. 550</b> 天ぷらミニ丼 482円(税込530円) | <b>No. 553</b> まぐろミニ丼 482円(税込530円) |
| <b>No. 552</b> いくらミニ丼 482円(税込530円) | <b>No. 554</b> 寿司セット 564円(税込620円)  |
| <b>No. 557</b> 大 291円(税込320円)      | <b>No. 558</b> 中 237円(税込260円)      |
| <b>No. 558</b> 小 155円(税込170円)      |                                    |

## 天ぷら

素材の味を生かした揚げたて天ぷら。揚げたての天ぷらとそばを合わせた、絶妙な組み合わせです。お楽しみください。

## そばだし

サガミの朝は「だし」の朝。毎日新鮮なそばとてんぷら。そばとてんぷら。そばとてんぷら。そばとてんぷら。

## そば湯

ご用意しております。おかけください。

「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、病気の予防や改善、美肌効果があるといわれています。

サガミは自産そば。国産そば茶パウダーをさらに含んでいます。



# 熟成・炙り 金目鯛 釜めし

鮮度抜群の大型金目鯛を塩麹でひと晩熟成し、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。

釜飯の美味しい召し上がり方

- 一勝目 そのまとお茶漬けにして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茶漬け用の出汁をかけてお召し上がりください。

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

# みそ煮込

味噌の効能 「味噌は薬者ならず」といわれる程、栄養価が高いといわれています。

伝統の味 豚足味噌は赤白八丁味噌の黄金バランスが味の決め手。みそ煮込専用麺を是非かき混ぜることで、独特の風味「コシ」を引き出しています。

ごはん大盛 60円(税込) / ごはん少なめ 20円(税込)引き

3月25日はみそ煮込の日

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)

# 鴨

鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、ビューティーミートと言われています。

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)

No.157 鴨南蛮そば 1,255円(税込1,380円)

鴨汁ざるそば

No.185 (三段) 1,464円(税込1,610円)

No.155 (二段) 1,264円(税込1,390円)

# みそ煮込

大粒産 北条産 北条産

No.354 みそ煮込かきフライセット 1,628円(税込1,790円)

No.355 みそ煮込 寿司【5貫】 1,755円(税込1,930円)

No.360 大海老天みそ煮込(5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 1,728円(税込1,900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)

唯一無二の味 四川風みそ煮込

秘伝のみそを安めにし、その香りと旨味を加えたものがある。その風味は、伝統の味に似ています。

プラス 110円(税込) 四川にまだれ増し

四川風みそ煮込

●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。●22時以降、初回オーダーされたお振替に10%の深夜料金をいたたきます。●みそ煮込の天ぷら・そばは、お振替専用メニューにて提供しております。●お振替専用メニューは、一部商品を除く。●当店は国産産品を使用しております。2024 秋・中野寿司

# 丼

井と麺の美味しい組み合わせ。  
ポリネームもたっぷり！

※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 **60円**(税込)  
ごはん少なめ **20円**(税込)引き

※220円(税込)以上  
麺の大量に！  
※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・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。

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味が引き立ちます。

写真はイメージです。

**No.667 うなぎ丼和膳** **3,000円**(税込3,300円)

**No.664 上(一皿)** (写真) **4,400円**(税込4,840円)

**No.666 うなぎ丼と麺** (写真) **2,800円**(税込3,080円)

**No.663 上(一皿)** **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(一皿)** **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・瀬天そばは自社製造工場にて製麺しております。●餅・餅巻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