

サガミ 満天そば
 毎月10日は サガミ満天そばの日
 純和鶏

北海道雄武町産「韃靼そば」

国産そば

和食福処 サガミ グランドメニュー



挽きたて 店頭で石臼でそばの美を挽いています。 打ちたて 毎日かきます店舗で製麺しています。 湯がきたて

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濃みが続きます。



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 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DXわんこそば No.713 600円(税込660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)

選べる① 最初にここから一つ選んでね!

- No.708 お子様おせとろ丼
- 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.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(焼き鯛付) 3,000円(税込)
- 一歳お祝い膳(焼き鯛付) 3,000円(税込)
- 長寿お祝い膳(焼き鯛付) 5,500円(税込)

みそち CLUB 会員募集中!

サガミアプリ 席予約 スタンプカード 宅配注文

テイクアウト 予約はコチラから

SAGAMI SENIOR CLUB サガミシニアクラブ 65歳以上なら 5%割引

SDGs

サガミではこんなことをしているよ。

- 使用食材の産地への推進
- プラスチック削減の推進
- CO2削減への取り組み
- 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

●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。●揚げ物は、海苔・蟹・そば・小麦・乳も同じ油で揚げられています。●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 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)
麺の大盛に
1品追加で50円
追加できます。

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
花かごさがみ膳
大粒かきフライ・お刺身
天ぷら・茶碗蒸し・おろしそば
小鉢・小ごぼん・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 **とんかつ定食** 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)

釜めし御膳



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。時季や店舗により食材、量が異なる場合がございます。アレルギー表示については、ホームページに掲載しております。アレルギー表示はあくまで目安です。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、かけ汁が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、薄皮・卵・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、湯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 西部

寿司



No.160 とろろそば寿司和膳(切席)
1,628円(税込1,790円)
No.159 とろろそば 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)

いぐら



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(切席)
1,546円(税込1,700円)

No.162 なめこおろしそば 982円(税込1,080円)

国産そば

そばの小麦は、
米国オーストラリア産等の
小麦を使用しております。

そばには、栄養価が高く、消化しやすいため、体にやさしいといわれています。また、そばに含まれるたんぱく質は、アレルギーの原因となるたんぱく質と異なり、アレルギーの原因となりにくいといわれています。

220円(税込)で
麺の大盛り!



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 & 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 (税込) 1,191円(税込1,310円)

No.169 たっぷり桜海老おろしそば (税込)
1,391円(税込1,530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)	

だし

国産そば

「三たて」はこだわりの
挽きそばにこだわり
打たてそばにこだわります。

素材の味を生かした
揚げたて天ぷら
揚げたそばと合わせた
そばが、さらさらとした
歯ごたえと、さらさらとした
口当たりで、そばの良さを
存分に味わえます。

そばの朝は、「だし」の火入れから
毎日欠かせない朝の支度として
そばは、風味・食感・消化性に
優れており、栄養価も
高く、体にやさしい
そばが、さらさらとした
歯ごたえと、さらさらとした
口当たりで、そばの良さを
存分に味わえます。

北海道雄武町産「麩靴そば」

毎月10日は サガミ満天そばの日

日本産小麦100%使用

サガミ満天そば



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)



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 (税込) 1,137円(税込1,250円)

混ぜれば混ぜるほどおいしい
お勧めは200回転以上!!

「満天きらり」は、麩靴そばの苦みを克服した日本開発の新商品。
麩靴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麩靴そば「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
さらに香ばしい

No.200
満天きらりの
SOBAあいつ
391円(税込430円)



No.165 天ぷら満天そば 1,491円(税込1,640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.172 [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)

2024 秋冬 西部 ●写真はイメージです。実店舗により提供メニューが異なります。●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。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。●2歳以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をお断りさせていただきます。●うどん・ぎょうざ・満天そばは自社製麺工場にて製麺しております。●調味料等はすべて日本産素材を使用しております。



黒毛和牛 宮崎牛

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
1,982円(税込2,180円)

約50g

ごほん大盛
60円(税込)
ごほん少なめ
20円(税込)引き
220円(税込)
麺の大盛に!
MIZAZAKI WADYU
THE CHAMPION BRAND 2007-2012-2017
宮崎牛



No.490 宮崎牛肉ねぎつけそば
1,719円(税込1,890円)

約100g



No.492 宮崎牛うどん
1,373円(税込1,510円)

約50g



No.495 宮崎牛すき焼うどん(特選)
2,019円(税込2,220円)
No.496 宮崎牛すき焼うどん定食
2,255円(税込2,480円)

約100g



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)

うどん

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)
麺の大盛に!
冷たいうどんは、のど越し自慢。「通うで」で「通うで」が自慢です。



大海老天玉子とじゃあんかけうどん
No.318 [2木] 1,773円(税込1,950円)
No.317 [1木] 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)

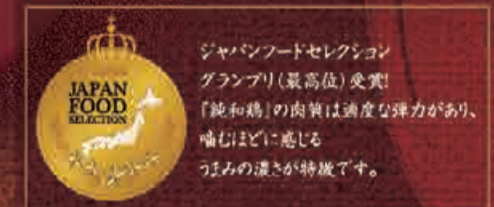
天ぷら【竹】
大海老天・海苔・野菜3種
700円(税込770円)
天ぷら【松】
大海老天2木・野菜3種
1,000円(税込1,100円)

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)



No.311 とうろうどんといくらミニ丼
1,473円(税込1,620円)
No.311 とうろうどん 991円(税込1,090円)

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 20円(税込)引き



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)

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.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)

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、お体にいいです。

伝統の味
秘伝の味噌は、赤白八丁味噌の黄金バランスが味の決め手。みそ煮込専用鶏を産地から厳選し、独自の風味・コシを引き出しています。



No.354 みそ煮込かきフライセット 写真
1,682円(税込1,850円)
No.350 みそ煮込 1,110円(税込1,220円)
No.351 みそ煮込定食 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
2023年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 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に!
ピリ辛ごまだれ



No.352 みそ煮込和膳 1,746円(税込1,920円)

なべ焼



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.366 なべ焼うどん和膳 1,882円(税込2,070円)

※写真はイメージです。尚書や店舗により食材・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、専門家に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・鶏・豚・小麦・乳も同じ油で揚げています。●製造工程では、「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。
●22時以降、初回オーダーされたお席に対して10%の深夜料金をいただく予定です。●うどん、しらめん、湯天婦子は自社製造1工場に製麺・作り置きしております。●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。
2024 秋冬 西部

舟

丼と麺の美味しい組み合わせ。
ボリュームもたっぷり！

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!
※大盛はご注文の
品にのみ適用です。

※麺はそばうどんから
お選びいただけます。



大海老
サガミ
名物

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)



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.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)



No.411 まぐろ二色丼セット 1,637円(税込1,800円)

No.410 まぐろ二色丼と麺 1,364円(税込1,500円)

No.412 たっぶりいくら丼 2,664円(税込2,930円)

No.413 たっぶりいくら丼と麺 2,800円(税込3,080円)

いくらを
たっぷり
125g



うなぎ

宮崎・鹿児島県産
三河一色産

ふっくらと
上質な味わい

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
いきでおります。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。



No.667 うなぎ丼和膳 3,000円(税込3,300円)

No.664 上 (-76) (写真) 4,400円(税込4,840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 (-76) 4,600円(税込5,060円)



No.666 うなぎ丼と麺 (写真) 2,800円(税込3,080円)

No.663 上 (-76) 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 購入 そのままお茶碗によそってお召し上がりください。
- 二 購入 お好みの薬味を添えてお召し上がりください。
- 三 購入 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。

