

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「リポポリサッカライド」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。

そばのつなぎは、米国「イーストリア」産等の小麦を使用して作ります。

220円(税込) 麺の大盛に! ※お盆期間中は別途料金がかかります。



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)

セットでお得!!
真あなご天ざるそば
(二段) 1,573円(税込1,730円)
(三段) 1,773円(税込1,950円)

上天ぶら 大海老天ぶら 真あなご天ぶら

大海老天・真あなご・野菜2種・有明海産海苔	1,000円(税込1,100円)
大海老天・海鮮・野菜3種	700円(税込770円)
真あなご・海鮮・野菜3種	746円(税込820円)
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)

サガミ名物 つげ天そばと鴨料理

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(鴨)
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)

鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、ビュティエイミットと合わせています。

- 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。



そば湯
ご利用しております。
ご入用の際は、従業員にお声かけください。

だし
サガミ朝は「だし釜の火入れから」毎日欠かさず朝5時にだしをとります。これは風味が時間の経過と共に熟成して美味しくなります。特選素材を丁寧に合わせて、当日自慢のそばと人の気持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」挽きこき、自家製の白だしを合わせ、打って、毎日手揉み製法で湯がいて、作るそばです。

天ぷら
素材の味を生かした揚げたて天ぷら。心遣いあふれるお料理に揚げたてそばの美味しさが味わえます。

2024.秋冬 東部 ●写真はイメージです。時間帯や店舗により食材・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。●アレルギーの表示には、醤油・天つゆ・そばつゆ・つ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納以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深液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。●糖・丹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
(日本生産日協認定)

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「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!!
大海老天満天そば
1,719円(税込1,890円)

満天きらりのSOBAあいす
391円(税込430円)

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

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

おろしそば



北海道産そば
そばのつなぎは、
米田ネーソトラリア産等の
小麦を使用しております。

220円(税込)
麺の大盛り!
※一部メニューに限り
追加料金がかかります。



大海老と真あなごの梅おろしそば(厚切)
1,491円(税込1,640円)



たっぷり桜海老おろしそば(厚切)
1,400円(税込1,540円)



いかゲノおろしそば(厚切)
1,082円(税込1,190円)



真あなご天おろしそばと寿司セット(厚切)
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)



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

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

2024.秋冬 東野
●写真はイメージです。時期や店舗により食材・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。
●カゴリーの数値には、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 東野
●揚げ油では、海老・鶏・そば・豚・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・さしめん・満天そばは自社製麺工場にて製造しております。●糖-井は単品もご用意。●一部商品を除く。●当店は国産米を使用しております。

寿司

いくら

天然活しめ
真あなご

北海道産ホタテ



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)

いんど
彩り寿司御膳
1,500円(税込1,650円)

大和芋

素材厳選

日本古米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白慢のとろろ汁は、素材の味を生かし、引き立てます。



たっぷりとろろ汁と麦めし御膳
1,837円(税込2,020円)

国産もち麦入り、ほんのりとろろ汁をかけて、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、さらさらの食感も完成。



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)

2024.秋冬 東部 ●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、海鮮・鶏・小麦・卵・乳を油に揚げています。●製法上では、「たばこ」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%の深夜料金がかかります。●うどん・せしめん、漢方等は自社製麺工場にて製麺しております。●糖・糖アルコールもご用意。●一部商品は除く。●当店は循環米を使用しております。 2024.秋冬 東部

御膳定食

彩り豊かな素材自慢、味自慢のお料理の数々をぜひ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
麺の大盛に! **220円**(税込)で
※一人前大盛にできない商品がございます。

花かごサガミ膳
1,982円(税込2,180円)

大粒かき粒 広島産

花かごサガミ膳 (宮崎牛すき鍋付)
2,955円(税込3,250円)

デザート付

大粒かきフライ・お刺身
天ぷら・茶碗蒸し・おろしそば
小鉢・小はん・漬物・デザート

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)

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)

こだわり豚ロース

味噌かつパニシ

ロカボ

極端な糖質抜きではなく、おいしく楽しく適正糖質を摂ることで、生活習慣病などの予防になります。ロカボでは1食で摂取する糖質量を20~40gにするという適正糖質を提唱しています。

糖質 **36g**

カリフラワーライス使用

糖質制限中だって外食したい!!

サガミのロカボ定食 **1,537円**(税込1,690円)

大粒かきフライ定食

大粒かきフライ定食 **1,691円**(税込1,860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

宮崎牛 すき鍋とお刺身和膳 **1,982円**(税込2,180円)

約50g

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
※一人前大盛にできない商品がございます。

THE CHAMPION BRAND 2007・2012・2017
宮崎牛
MYAZAKI WAGYU
より良い宮崎牛づくり推進協議会
黒毛和牛の品質保証

宮崎牛うどん **1,373円**(税込1,510円)

約50g

宮崎牛すきおろしぶっかけうどん **1,791円**(税込1,970円)

約100g

新メニュー

宮崎牛肉ねぎつけそば **1,719円**(税込1,890円)

約100g

アタアツつけ汁
ラー油付き

宮崎牛すき焼うどん **2,019円**(税込2,220円)

約100g

2024.秋冬・東部 ●写真はイメージです。季節や店舗により素材、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。
●糖け油では、薄毛・髪・髪・小豆・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春巻に対し10%の深夜料金をおいただきます。●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。
●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。

舟

井と麺の美味しい組み合わせ。ポリウムもたっぷり！

ごはんだ盛 **60円** (税込)
 ごはん少なめ **20円** (税込)引き

※麺はそば・うどんから
 お選びいただけます。

豪快に大海老、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

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)

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)

たっぷりいくら丼 **125g**
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。

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・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。
 ●揚げ油は、海老・鶏・豚・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・うどん・蕎麦は自社製麺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

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。

※220円(税込)
類の大盛に!
※ご注文の際は、
ご注文の旨をお知らせください。
※ご注文の際は、
ご注文の旨をお知らせください。
※ご注文の際は、
ご注文の旨をお知らせください。



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)
- 天ぷらミニ丼 482円(税込530円)
- ねぎどろろミニ丼 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。

純和鶏

岩手県産



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
※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
60円(税込)
ごはん少なめ
20円(税込)引き

なごめし
SAMURAI CUISINE



四川風みそ煮込定食(5食)
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)
四川ごまだれ
増し!
ピリ辛
ごま風味

大海老天みそ煮込(5食)
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)



なべ焼うどんと寿司セット(5食)
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(5食)
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)