

GRAND MENU



和食麵処
サガミ
グランドメニュー

北海道産

そば

サガミはそばに真摯に向き合い続けています。
そばの良し悪しはそばの実の品質で決まるため、
北海道産そば粉を使用しています。

※おぼろは生アリのカーポートリレーの愛を込めてお召し上がりください。

挽きたて

店舗の石臼でそばの実を挽いています。

打ちたて

毎日かきさず店舗で製麺しています。

湯がきたて

ご注文ごとに湯がいています。

自社製麺

きん

うどん

帆立

北海道噴火湾産

はたて

愛知県産小友
「きぬあかり」を100%ブレンド
つるりとした食感。
もちもちの食感をお楽しみください。

素材の良さが際立つ
濃厚な甘みと豊かな旨みが自慢です。

広島県産

かき

白寿

真鯛0



瀬戸内海の旨みたっぷりのかきを
薄衣のフ라이に仕上げました。

白ごま由来のササミで「美味しさ」と「健康」を両立
水産資源を守るため、植物性たんぱく質を
原料とした飼料で育てた真鯛です。



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「α-グルタミン酸」が豊富に含まれており、アレルギーの予防・改善にも効果が期待されています。また、そばには「ビタミンB1」も豊富に含まれており、エネルギー代謝に役立ちます。



そば湯
(川豆とあります)

ざるそば	
2段	1,010円(税込1,110円)
3段	1,228円(税込1,350円)



天ぷら【竹】	
大海老・海苔・野菜3種	700円(税込770円)
天ぷら【松】	
大海老2本・野菜3種	1,100円(税込1,210円)

セットでお得!!	
大海老天ざるそば【竹】	
3段(5席)	1,782円(税込1,960円)
2段	1,564円(税込1,720円)

¥240円(税込)
麺の大盛に!
麺の大盛に!
もちもち食感の細うどんを大盛に!
大盛に!
大盛に!

そば・きしめん・うどんに変更できます。(部商品を除く)



大海老天つけそば	
【1本】(5席)	1,337円(税込1,470円)
【2本】	1,719円(税込1,890円)



セットでお得!!	
大海老天ざるそば【松】	
2段(5席)	1,900円(税込2,090円)
3段	2,119円(税込2,330円)



たっぷり桜海老おろしそば	
	1,482円(税込1,630円)



素材の味を生かした
揚げたて天ぷら



サガミの朝は
「だし釜の火入れから」

だし



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 店舗のそばで、新鮮なそばを挽き、そば湯で茹で、そば粉をふるって、そばを揚げます。
・打ちたて 店舗のそばで、新鮮なそばを打ち、そば湯で茹で、そば粉をふるって、そばを揚げます。
・湯がきたて 店舗のそばで、新鮮なそばを茹で、そば粉をふるって、そばを揚げます。

石挽処



●揚げそばでは、海老・鶏・そば・豚・小魚・肉類を揚げています。●製造・販売では、そば・小麦・肉類を原料とした製品と類似する形で提供されています。●2023年度、店頭サービスとされた商品に限り、10%の消費税をいただきます。●当店は国産小麦を使用しております。●うどん・きしめん・素子そばは自社製造工場にて製造しております。●寒流時の場合は、配達員は防寒対策を講じてまいります。●メニューを一部変更する場合がございます。

帆立

ほたて

素材の良さが際立つ
濃厚な甘みと豊かな旨みが自慢です。

帆立の釜めし御膳

1,828円(税込2,010円)

お得な茶碗蒸し付 (9号) 2,028円(税込2,230円)

帆立天おろしきしめん

しらすといくらミニ丼 (9号)

1,855円(税込2,040円)

帆立天おろしきしめん

1,282円(税込1,410円)

帆立のごま豆腐うどん

1,328円(税込1,460円)

まろやかに広がる、
帆立の上品な甘み。

鴨

アツアツ
つけ汁

天ぷら鴨汁ざるそば (2段)

1,791円(税込1,970円)

鴨汁ざるそば

2段 1,364円(税込1,500円)

3段 (9号) 1,582円(税込1,740円)

鴨汁ざるそば (2段) と 寿司3貫

1,937円(税込2,130円)

鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、
ビュウダミートといわれております。

寿司

寿司天ざるそば和膳

【7貫】(写真) 2,119円(税込2,330円)

【5貫】 1,919円(税込2,110円)

にぎり寿司【舞】7貫

(写真) 1,691円(税込1,860円)

(デザート付) 1,828円(税込2,010円)

にぎり寿司【華】5貫

1,491円(税込1,640円)

(デザート付) 1,628円(税込1,790円)

とろろそばと寿司3貫(写真)

1,628円(税込1,790円)

とろろそば 1,055円(税込1,160円)

大海老天おろしそばと寿司3貫(写真)

1,864円(税込2,050円)

大海老天おろしそば 1,291円(税込1,420円)

純和鶏の肉つけしめんと寿司3貫(写真)

1,764円(税込1,940円)

純和鶏の肉つけしめん 1,191円(税込1,310円)

五目鶏南蛮そばと寿司3貫(写真)

1,746円(税込1,920円)

五目鶏南蛮そば 1,173円(税込1,290円)

純和鶏

岩手県洋野町産

●揚げ物では、海苔、鰻、そば、餅、小巻、漬物も用意しております。●製造工場では、「そば」小巻にも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10%の割引料金をいただきます。

●当店は国産米を使用しております。●うどん・しゃみん・資料そばは自社製造工場にて製造しております。●茶葉煎しの鶏肉はタイ産を使用しています。●スローをご利用の方は、従業員まで声をかけください。

2026.秋冬 中嶋寿司

自社製麺

更科 そば

999 そば湯

ご利用しております。

天ぷら【竹】
大海老・海鮮野菜3種
700円(税込770円)

そばの美味しさは、そば粉と製法にあり、海外産の更科そば粉は、白く、もちもちとした食感と、繊細なそば粉の風味が、上りのそばの味。

天ぷら更科そば
1,628円(税込1,790円)

セットでお得!!
大海老天更科そば【竹】 1,755円(税込1,930円)

更科そばと寿司3貫(厚巻)
1,773円(税込1,950円)

更科そば 1,200円(税込1,320円)



黒毛和牛 宮崎牛

黒毛和牛

とろける霜降り肉が、く芳醇な香り



約100g

宮崎牛すきおろし
ぶっかけきしめん 1,728円(税込1,900円)



約100g

宮崎牛肉ねぎつけそば
1,728円(税込1,900円)



約50g

宮崎牛すき鍋とお刺身御膳
1,910円(税込2,100円)

ごはん大盛

¥60円(税込)

¥240円(税込)

麺の大盛に!

※大盛りでお願いいたします。

「おにぎり」は、お米の持つ
食感を味わいにくくする。

愛知県産小麦「きぬあかり」を50%ブレンド

きぬあかり

きしめん・うどん・そばに変更できます。(一部商品を除く)

もちもち食感の細うどんで提供いたします

プラス240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。

ごはん大盛
プラス60円(税込)

トッピング
ミニとろろ
50円(税込)

サガミのオリジナルスパイス

約30種もの原料をブレンドして作り上げた
オリジナルスパイスの奥深い味わい。

純和鶏

カレーきめん天ぷら定食(写真)

1,655円(税込1,820円)

カレーきしめん 1,055円(税込1,160円)

熱盛

アツアツ
つけ汁

鶏の旨味を
アツアツきしめんといっしょに。

とろろきめんと天ぷら三井 (写真)

1,628円(税込1,790円)

とろろきしめん 1,055円(税込1,160円)

純和鶏の肉つけしめんと寿司3貫(7)

1,764円(税込1,940円)

純和鶏の肉つけきしめん 1,191円(税込1,310円)

大海老天おろしきしめん[2本]  
1,673円(税込1,840円)

セットでお得!!

大海老天ざるきしめん

【竹】2段(写真) 1.564円(税込1.720円)

【松】2段 1,900円(税込2,090円)

なめこおろしきしめんと
しらすといくらミニ丼 (写真)
1,564円(税込)

なめこおろしきしめん
991円(税込1,090円)

お好みの麺類とセットでお楽しみください

各573円(税込630円)

220mm

ごはん(漬物付)

大 310円(税込340円)

中 255円(税込280円)

ソフトドリンク

255

- コーヒー(ホット・アイス)
- 烏龍茶(ホット・アイス)
- アップル100%
- メロンソーダ
- ペプシコーラ
- なっちゃんオレンジ

●揚げ油では、海老・蟹・そば・餅・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。●当店は食塩米を使用しております。●うどん・きしめん・粟子汁は自社製造工場にて製麺しております。●茶葉類の提供はタイ産を使用しています。●ストローをご利用の方は、従業員よりお渡をおかけください。

2026 秋冬 中部系三

かき

広島県産

瀬戸内海の旨みたっぷりのかきを
薄衣のフライに仕上げました。

茶碗蒸し
400円(税込)

ごはん大盛
60円(税込)

240円(税込)
超の大盛に
お肉がたっぷり
入っています。

花ごさガミ膳 2,282円(税込2,510円)

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

大粒
かき

大粒
かき

みそ煮込かきフライセット 1,782円(税込1,960円)

大粒かきフライ定食 1,791円(税込1,970円)

お得な茶碗蒸し付(付食) 1,991円(税込2,190円)

大粒
かき

テイク
アウト

もつ煮込うどん 1,355円(税込1,490円)

ごはん付(付食) 1,610円(税込1,770円)

もつ煮込うどん
1,300円(税込)

もつ煮とかきフライ定食(付食) 1,782円(税込1,960円)

お得な茶碗蒸し付 1,982円(税込2,180円)

おすすめは卓上の八味粉辛子。
香りと辛味で二度美味しい。



※麺はそば・うどん・きめめんからお選びいただけます。

ごはん大盛
60円(税込)
240円(税込)
麺の大盛に!
(大人用) 400円(税込)
茶碗蒸し



サーモンいくら丼と麺(丼食) 1,991円(税込2,190円)

お得な茶碗蒸し付 2,191円(税込2,410円)



豪快に大海老天2本を、こま油・青のり・みんわり玉子で仕上げました。

大海老天のふわたま丼と麺(丼食) 1,782円(税込1,960円)

お得な茶碗蒸し付 1,982円(税込2,180円)



こだわり豚ロース

かつ丼と麺 1,446円(税込1,590円)

お得な茶碗蒸し付(丼食) 1,646円(税込1,810円)



岩手県津野町産 純和鶏

純和鶏丼と麺 1,664円(税込1,830円)

お得な茶碗蒸し付 1,864円(税込2,050円)



大海老天丼と麺 1,410円(税込1,550円)

お得な茶碗蒸し付(丼食) 1,610円(税込1,770円)



漬けまぐろ丼と麺(丼食) 1,682円(税込1,850円)

お得な茶碗蒸し付 1,882円(税込2,070円)



こだわり豚ロース

味噌かつ丼と麺 1,491円(税込1,640円)

お得な茶碗蒸し付(丼食) 1,691円(税込1,860円)

●丼が得意な、海苔・梅・柚子・大根・人参・わかめなどで飾ります。●製造工場では、「そば・うどん」を原料とした製品と調理して提供しております。●22歳未満、妊娠中・授乳中の方は飲用を控えてください。●茶碗蒸しは100%の鶏卵を使用したものです。●当店は国産米を使用しております。●うどん・きめめん・きめめん・きめめんは自社製麺工場にて製造しております。●茶碗蒸しは鶏肉はタイ産を使用しております。●スロー・オーダーの旨味は、従業員までお声をかけください。

2026.秋冬 中部寿司

うなぎ

ふくらと

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。

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
育まれた山椒米の
清涼感をお楽しみください。

うなぎ井御膳

【半身/写真】

2,991円(税込3,290円)

●上 [1尾]

4,191円(税込4,610円)

●特上 [1.5尾]

5,391円(税込5,930円)

うなぎ井と麺

【半身】

2,791円(税込3,070円)

●上 [1尾/写真]

3,991円(税込4,390円)

●特上 [1.5尾]

5,191円(税込5,710円)

うなぎ井

【半身】

2,746円(税込3,020円)

●上 [1尾]

3,946円(税込4,340円)

●特上 [1.5尾/写真]

5,146円(税込5,660円)

うなぎひつまぶし御膳

【半身】

3,191円(税込3,510円)

●上 [1尾/写真]

4,391円(税込4,830円)

うなぎひつまぶしと麺

【半身】

2,991円(税込3,290円)

●上 [1尾]

4,191円(税込4,610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。



★小学生以下のお子様に限らせていただきます。

Kids menu!

種はそば・うどん・きしめんからお選びいただけます。

お子様たっぷりいくら丼セット
891円(税込980円)

こさま どん

セリ付

お子様DXわんこそば
673円(税込740円)

こさま

セリ付

お子様わんこそば
582円(税込640円)

こさま

セリ付

選べる
いろいろどり
セット セリ付 610円(税込670円)

手洗いは身が乾きます。お尻をつけてください。

えら 選べる① 最初にここから一つ選んでね!

お子様ハンバーグ お子様カレーごはん お子様から揚げ お子様手羽先

えら 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 お子様コンスープ

※写真はお子様ハンバーグとお子様うどんのセット例です。

※写真はお子様から揚げとお子様コンスープのセット例です。

お祝い屋さんセット
864円(税込950円)

すしや

セリ付

単品 お子様うどん 300円(税込330円) お子様コンスープ 282円(税込310円)	お子様カレーうどん 355円(税込390円) お子様ハンバーグ 355円(税込390円)	お子様カレーごはん 355円(税込390円) お子様から揚げ 355円(税込390円)	お子様手羽先 355円(税込390円) 茶碗蒸し 364円(税込400円)	お子様ドリンク 137円(税込150円) お子様パニオあいす 273円(税込300円)
---	---	--	--	--

お祝い 百祝い
お祝い初め膳(焼き鯛付)
3,600円(税込)

国産天然

●鯛の石とて紅白鯛をご用意しております。
●お祝い初めの儀式の説明書をご用意いたします。

お祝い 一歳お祝い
一歳お祝い膳
3,600円(税込)

一升米

●一歳のお祝いには、お祝い膳と一升米をご用意いたします。
●一升米は、お祝い膳と一緒にいただくことができます。

お祝い 7日前までに予約ください
ご長寿のお祝い
長寿御膳(焼き鯛付)
5,500円(税込)

国産天然

●ご予約特典 ちんちんお祝いしし無料

SDGs

サステナブル
デベロップメント
ゴールズ

SDGsは、
“持続可能な開発目標”のことです。
17項目あるんだけど、簡単に言うと
“人が地球ですと暮らしていけるような
世界をつくるための目標”のことなんだよ

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

SAGAMI × WFP
レッドカップ
キャンペーン

サガミではこんなことをしているよ。
・使用資材の国内化への推進
・プラスチック削減の推進
・ごみの減量化への取り組み
・マングローブの環境活動
・子ども110番の家

やってみよう!
みんなができること
ごはんをのこさず
食べようね

サガミ公式アプリ
どなたでも
席予約 スタンプカード 宅配注文

ダウンロードはこちら
App Store Google Play

みそっち CLUB 会員募集中!
小学生以下対象
みそっちカード

入会方法
入会方法 従業員までお申し付けください。カードをお渡しします。

サガミシニアクラブ
65歳以上対象
65歳以上なら
どなたでも入会可能です
入会方法は
従業員までお申し付けください。
カードをお渡しします。

毎月5%引き

サガミの
アレルギー
メニューの
アレルギー
メニューの
アレルギー
メニューの
アレルギー

●写真はイメージです。季節・店舗により食材・価格が異なる場合がございます。●アレルギー表示については、原材料を調べることができます。調理工程上、二次入庫を伴うことはできません。●価格は、海苔・鰻・そば・小麦・乳も同じ工程で作られています。●データはおくでも目安です。最終的な判断は、専門家に相談されるようお願いいたします。●22時以降、初回オーダーでのお客様に対し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。2026. 秋・冬 中部・南