

和食麵処
サガミ
グランドメニュー

グランドメニュー

北海道産

そは

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。

※そばのつなぎは、アメリカ、オーストラリア産等の小麦を使用しております

挽きたて

店頭で石臼でそばの実を挽いています

打ちたて

毎日かかす店舗で製麺しています

湯がきたて

ご注文ごとに漏がいています

自社製麵

吉乃

うどん 帆ほ立たて

北海道噴火湾産

愛知県産小麦
「きぬあかり」を50%ブレンド
つるりとした喉ごし、
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

愛媛県産
活じめ

かき

白寿

真鯛



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。

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



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)

まろやかに仕立てる。
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

●揚げそばでは、海苔、鰻、そば、肉、野菜も用いながら揚げています。●製造工場では、「そば」の原料を原料とした製品と同様に工場で作られています。●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います。●うどん・しゃぶ・しゃぶ・焼そばは自社製造工場にて製造しています。●業務用の店内はタビを履かれています。●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、さらさらとした食感と、繊細なそば粉の風味が、上質な美味しさ。

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)

おしき
宮崎牛
第12回 全国和牛能力共進会
内閣府大臣賞(4大会連続)

黒毛和牛 宮崎牛

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)

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
約60円(税込)
約240円(税込)
麺の大盛に!
お一人様でどうぞ!
お一人様でどうぞ!

大和芋

素材
嚴選

釜揚げしらすのとろろめし膳

召し上がり方

とろろをふんわりするまでよく混ぜる。

ニ 蓋揚げしらすご飯をお碗に取り分ける。

三 とろろを箸揚げしらすご飯、お刺身、おそばにかけてお召し上がりください。

釜揚げしらすのとりめし膳

1,691円(税込1,860円)

お得な茶碗蒸し付 (写真)

1,891円(税込2,080円)

とろろ汁ざるそばと
しらすといくら

1,773円(税込1,950円)

とろろ汁ざるそば(2食) 1,200円(税込1,320円)

とろろそば寿司和膳 (写真)

1,746円(税込1,920円)

とろろそば  1,055円(税込1,160円)

こだわり

とんかつ

味噌かつ鍋定食 1,691円(税込1,860円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,891円(税込2,080円)

かつ鍋定食 1,673円(税込1,840円)

お得な茶碗蒸し付 1,873円(税込2,060円)

とんかつ定食 1,673円(税込1,840円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,873円(税込2,060円)

●餅が油では、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。●当店は廃棄物を使用しておりません。●うんち・せしめ・材料そばは自社製造工場にて製造しております。●焼肉店風の焼肉スタイルを使用しています。●ストローをご利用の方は、従業員までお声をおかけください。

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
盛りだくさん
の量が
楽しめます。



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



大粒かきフライ定食 1,791円(税込1,970円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,991円(税込2,190円)

みそ煮込かきフライセット 1,782円(税込1,960円)



アトラテイク
サーモン

まぐろ

お刺身天ぷら定食
1,900円(税込2,090円)

お得な茶碗蒸し付 (写真)
2,100円(税込2,310円)



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

※麺はそば・うどん・きめんからお選びいただけます。



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・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)

サガミ名物



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)



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)



漬けごろ丼と麺(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)

●丼が得意な、海老・鶏・牛・豚・魚も取り揃えています。●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と調理に使用しております。●22歳未満、妊娠中・授乳中の方には10%の酒類をお断りいたします。●当店は酒類のみを提供しております。●お大人・お小人・お幼児様は必ずお父様・お母様と一緒にご来店ください。●茶碗蒸しは毎日新鮮な食材で製造しております。●スロー・オーダーの旨味は、従業員までお楽しみください。

三河一色産

鹿児島県産

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。

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
育まれた山椒本米の
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。



★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

手前は身が厚いです。お尻をつけてください。

お子様DXわんこそば
673円(税込740円)

こさま DX

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
610円(税込670円)

こさま

セリ付

手前は身が厚いです。お尻をつけてください。

選べる① 最初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 お子様手羽先

お子様から揚げ

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

お子様から揚げ お子様コンソメ

※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ソメのセット例です。

お寿屋さんセット
864円(税込950円)

すし屋

セリ付

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) お子様パナール 273円(税込300円)
--	---	--	--	---

お祝い 百祝い 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祝儀をご用意いたします。

一歳お祝い膳
3,600円(税込)

一歳お祝い膳(焼き鯛付)

一升米

お祝い膳、一升米、遊び取りカード付
遊び取りカード

ご長寿のお祝い
5,500円(税込)

長寿御膳(焼き鯛付)

国産天然

ご予約特典 ちんちんお返し 無料

7日前までに予約ください

人生の大切な節目の日
お祝いはサガミで!

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
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 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

毎月5%引き

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。

サガミのメニューのあれこれ、カロリー情報はこちらからご覧ください。

●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。●揚げ物は、海苔・卵・そば・小麦・乳も同様にアレルギーがあります。●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