

GRAND MENU



和食処
サガミ
グランドメニュー

自社製麺

うどん

愛知県東小友
「ふみあかり」を50%ブレンド
つるりとした喉越し、
もちもちの食感をお楽しみください。

熊本県天草産

天然
天竺海老

繊細な身質と濃厚な旨み、油揚げは
ササミ自慢の茶葉蒸しの
美味しさを引き出しています。

生産者の想いをお伝え

当メニューの海産物は、熊本県・天草市の天然海産物を使用しています。
豊かな海で育った海産物ならではの、旨みと鮮味をお楽しみください。

岩手県産

菜彩鶏

SAI SAI DOJI

あつさりした味わいの中に旨味が引き立つ
鶏肉たっぷりでありながらボリュームを多く含む節約メニューです。

北海道噴火湾産

帆立

素材の良さが際立つ
濃厚な旨みと歯ごたえを皆様が自慢です。

愛媛県産 活締め

白寿

真鯛0

白く玉由来のセサミンで「美味しさと健康」を両立
水産資源を守るため、植物性たんぱく質を
原料とした飼料で育った真鯛です。

広島県産

かき

瀬戸内海の豊かな海が
育んだかきは、
深い旨味と、
贅沢な味わい。

国産

そば

サガミはそばに真摯に向き合い続けています。
そのの良し悪しはそばの実の品質で決まるため、
国産そば粉を使用しています。
※そばの生産・加工・流通の安全確保に努めています。

挽きたて

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。



独自の早炊き製法で、アツアツ炊きたて！

自社製麺

うどん

愛知県産小麦を100%使用し、50分ブレンド。
つるりと伸び、しっとりとした食感を味わってください。



240円(税込)で
麺の太さに
合わせて
価格が異なります。

うーいーどろ
菜彩鶏あんかけうどんと寿司3貫(写真)
1,691円(税込1,860円)
菜彩鶏あんかけうどん 1,119円(税込1,230円)

ざるうどん
2段 1,010円(税込1,110円)
3段 1,228円(税込1,350円)

サガミのオリジナルスパイス
約30種類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強い味わい。

牛カレーうどん天ぷら定食(写真)
1,773円(税込1,950円)
牛カレーうどん 1,173円(税込1,290円)

菜彩鶏

カレーうどん天ぷら定食 1,655円(税込1,820円)
カレーうどん 1,055円(税込1,160円)

大海老天ぷらうどん【竹】(写真)
大海老海鮮野菜3種 1,528円(税込1,680円)
大海老天ぷらうどん【松】
大海老2本野菜3種 1,864円(税込2,050円)

大海老天おろしうどん(写真)
【2本】(写真) 1,673円(税込1,840円)
【1本】 1,291円(税込1,420円)

旨辛 黒毛和牛ホルモンうどん(ごはん付)(写真)
1,610円(税込1,770円)
旨辛 黒毛和牛ホルモンうどん 1,355円(税込1,490円)

とろろうどんと天ぷらミニ丼(写真)
1,628円(税込1,790円)
とろろうどん 1,055円(税込1,160円)

食べ方無限！
そのままだ！八味！にら醤油！
お客様で最高の味と、
最後の一口まで残さず。

●価格設定は、海苔、梅、味噌、小豆、小麦、肉、野菜、油、調味料、包装材、運送費、人件費、電気代、水道代、ガス代、その他、消費税、固定費、利益等を考慮して設定しています。
●22時以降、初回オーダーされたお皿に10%の割引料金をいただきます。
●当店は国産小麦を使用しています。●うどん、さしみ、天ぷら等は自社製麺工場に委託して製造しています。●季節限りのメニューはタイマーを使用しています。●スローターでご利用の方は、従業員までお声をかけください。

2026秋冬 西部

国産そば

石挽处

「石挽」ならではの豊かな香り。
「挽きたて」ならではの風味豊かなそばを
お楽しみください。

國産品は

「三たて」にこだわり

提供しております。

- 打ちたて 毎日かかさず店舗で製造す
- 揚げたて 店舗の石臼でもはの実を挽

●湯がきたて 注文のたびに湯がく

サガミの朝は
「だし釜の火入れから」

たり

毎日欠かす朝夕に大釜でだしをとる
これは、風味が時間の経過と共に
減少してしまうためです。

天竺

素材の味を生かした
揚げたて天ぷら

紙達した天ぷら粉は、「カラッと・サクッと」にした食感に揚がるのが特徴。心地よい歯ごたえと揚げたてならではの美味しさが味わえます。

●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・豆も同じ油で揚げています。●製菓工場では、「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。●当店は国産米を使用しております。●うどん・きしめん・更科そばは自社製菓工場にて製麺しております。●炭酸飲料の瓶内はタイ屋を使用しています。●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。

2026.秋冬 西部

こちそう



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)

茶碗蒸し
400円(税別)

ごはん大盛
プラス60円(税込)

240円(税込)
麺の大盛に!
※一部大盛にできない
商品がございます。



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)



宮崎牛すき鍋とお刺身御膳

1,910円(税込2,100円)

黒毛和牛
宮崎牛
とろける濃肉りと日く、芳醇な香り

黑毛和牛

とろける霜降りと甘く芳醇な香り

そば湯
ご用意しております

天ぷら【竹】
大海老・海鮮・野菜3種
700円(税込770円)

大海老天更科そば【竹】 1,755円(税込1,930円)

鴨汁ざるそば(2段)と寿司3貫
1,937円(税込2,130円)

にぎり **寿司**

2026.秋冬 西曆

井

井と麵の美味しい組み合わせ。
ボリュームもたっぷり！
お通ひいただけます。

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

大海老

サガミ
名物

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。

大海老天のふわたま井と麵 (写真)
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
豚コース

かつ井と麵 1,446円(税込1,590円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,646円(税込1,810円)

大海老

大海老天井と麵 1,410円(税込1,550円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,610円(税込1,770円)

とろける
うまさ！

サーモンいくら井と麵 1,991円(税込2,190円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,191円(税込2,410円)

いくら
125g

漬けまぐろ井と麵 1,682円(税込1,850円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,882円(税込2,070円)

たっぷりいくら井 お吸い物付 (写真) 3,273円(税込3,600円)

たっぷりいくら井と麵 3,319円(税込3,650円)

●製法では、海苔・鰯・鶏・小魚・魚も種類によって製法と調理工程が異なります。●2店舗は、お通ひされたお通ひに1人1杯の御膳料をいただきます。
●当店は国産米を使用しております。●うどん・せしめん・実貝等は自社製麺工場にて製造しております。●茶碗蒸しの具材は全て国産品を使用しております。●スローでご利用の方は、従業員様より声をかけさせていただきます。

うなぎ

ふつくらと
上質な味わい

うなぎは、ビタミンA・B1・D・Eや
DH A・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。



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)



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)

**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。



麺はそば・うどんからお選びいただけます。

Kids menu!

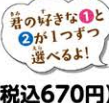


こども テラップス
お子様DXわんこそば
673円(税込740円)



君の好きな①と②が1つずつ選べるよ!

セット ゼリー付 **610円**(税込670円)



お子様わんこそば **582**円(税込640円)



お寿司屋さんセット **864**円(税込950円)

単品 300円(税込330円)
お子様コーンスープ 282円(税込310円)

お子様カレーうどん
355円(税)
お子様ハンバーグ
355円(税)

お子様カレーごはん
355円(税込)

お子様から揚げ
355円(税込)

お子様手羽先 **タレ**
355円(税込390円)

チャーハン **と**
茶碗蒸し
364円(税込400円)

こまぎ
お子様ドリンク
 ・メロンソーダ
 ・ペプシソーラ
 ・なっちゃんオレンジ
 ・アップル100%
 各137円(税込150円)

こまぎ
お子様バニラあいす
 273円(税込300円)



お祝い膳、一升米、選り取りカード付
選り取りカード

一升米

一歳お祝い膳

3,600円
(税込)



人生の大切な節目の日
お祝いにはサガミで！

7日前までに
ご予約ください

ご予約特典
あんちゃん着出し無料

ご長寿のお祝い

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目標あるんだけど、簡単に言うと
“人が地球ですっ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！

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。



サガミではこんなことをしているよ。

- ・使用食材の国産化への推進
- ・プラスチック削減の推進
- ・ゴミの減量化への取り組み
- ・マングロープの植樹活動
- ・子ども110番の家

いのちのつなぐプロジェクト
生命の海プロジェクト

茶臼蒸しの海老には、熊本県・天草島の天然芝海老を使用しています。
豊かな海で育った芝海老ならではの。

サガミ公式アプリ

みそっち CLUB 会員募集中!

サガミシニアクラブ

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
でもダウンロード

Google Play
でもダウンロード

QRコード

小学生以下対象

お誕生日月
お子様
ソフトアイス
プレゼント
（お一人様1回限り）

シール5枚
お誕生日
プレゼント
（お一人様1回限り）

みそっちカード
お誕生日
プレゼント
（お一人様1回限り）

65歳以上対象
毎月5の付く日
5%割引
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。
内一どお申し込みください。

各メニューの
アレルギー・
カロリーの情報は
こちらからご覧ください。



●写真はイメージです。読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。