

GRAND MENU



和食麵処
サガミ
グランドメニュー

北海道産
そば

挽きたて
打ちたて
湯がきたて

店頭の石臼でそばの実を挽いています。
毎日かかます店舗で製練しています。
ご注文ごとに湯がいています。

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。
そばのそば粉はアレルギー対応のそば粉を使用しています。



自社製麺

うどん

愛知県産小麦
「きぬあかり」を50%ブレンド
つるりと伸び、
もちもちの食感をお楽しみください。

国産黒毛和牛

牛もつ

コラーゲンと旨みたっぷり、
ふりふり牛もつ。

愛媛県産 活締め

白寿

真鯛0

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



熊本県天草産
天芝海老

繊細な身と濃厚な旨み、強い風味は
サガミ自慢の天芝海老しのだ。
美味しさを引き立てます。



生産の地 熊本県天草市

天芝海老の産地には、熊本県・天草市の天然芝海老を使用しています。
豊かな海で育った天芝海老ならではの、旨みと香りをお楽しみください。

岩手県産

菜彩鶏

SAGAMI DOJI



あつさりした味わいの中に旨味が引き立つ
鶏肉の切りで育ったサガミを多く含む銘柄鶏です。

広島県産

かき

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。

海鮮

茶碗蒸し
400円(税込)

お刺身天ぶら定食 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)

アトランティック
サーモン

いくら

とろける
うまみ！

サーモンいくら丼と麺 (写真) 1,991円(税込2,190円)

お得な茶碗蒸し付 2,191円(税込2,410円)

釜揚げしらすの
とろろめし膳
召し上がり方
一 とうろろをたっぷりすする
二 釜揚げしらすを
三 おろろに混ぜ分ける
四 おろろを混ぜ分ける
五 おろろを混ぜ分ける
六 おろろを混ぜ分ける

大海老おろしそばと寿司3貫 (写真)
1,882円(税込2,070円)

大海老おろしそば 1,310円(税込1,440円)

釜揚げしらすのとろろめし膳 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)

更科 そば

999 そば湯
ご用意しております。

大海老天ふら
大海老海鮮丼3種
700円(税込770円)

そばの皮の中心だけを挽いて海外産の更科粉は
白くめらかな喉ごし繊細な香りは上品な味わい。

天ふら更科そば
1,646円(税込1,810円)

更科そばと寿司3貫(写真)
1,791円(税込1,970円)
更科そば 1,219円(税込1,340円)

セットでお得!!

大海老天更科そば 1,773円(税込1,950円)

大和芋 とろろ

素材
厳選

釜揚げしらすのとろろめし膳

召し上がり方

- 一 とうろろをふんわりするまでよく混ぜる。
- 二 釜揚げしらすご飯をお胸に盛り分ける。
- 三 とうろろを釜揚げしらすご飯、お刺身、お茶にかけたりお召し上がりください。

釜揚げしらすのとろろめし膳 1,691円(税込1,860円)

おदन茶碗蒸し付(写真) 1,891円(税込2,080円)

天ふらととろろ汁ざるそば(写真) 1,646円(税込1,810円)

とろろ汁ざるそば 1,219円(税込1,340円)

とろろそば寿司和膳(写真) 1,764円(税込1,940円)

とろろそば 1,073円(税込1,180円)

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)

まぐろ

店内切り

白寿真鯛0

愛媛県産

活じめ

にぎり寿司【華】5貫

1,491円(税込1,640円)

(デザート付) (写真) 1,628円(税込1,790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)

彩り寿司和膳

1,655円(税込1,820円)

うどん



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。

なべ焼うどんと寿司3貫(写真)

1,800円(税込1,980円)

なべ焼うどん

1,228円(税込1,350円)

ごはん付

1,482円(税込1,630円)

茹でたアツアツうどんを卵黄で絡め、
きのこたっぷりの餡でやさしい味わい。

たっぷりきのこの釜玉あんかけうどん
1,146円(税込1,260円)

まるでやかきと濃厚なコク
クセになる一杯です。

豆乳担々うどんとしらすといくらミニ丼(写真)
1,737円(税込1,910円)

豆乳担々うどん 1,164円(税込1,280円)

豆乳担々うどん

1,164円(税込1,280円)

五目うどんと天ぷらミニ丼(写真)

1,628円(税込1,790円)

五目うどん

1,055円(税込1,160円)

大海老天玉子とじあんかけうどん

【2本】(写真) 1,882円(税込2,070円)

【1本】 1,500円(税込1,650円)

カレーうどん天ぷら定食 (写真)

1,673円(税込1,840円)

カレーうどん

1,073円(税込1,180円)

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。

●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・更科そばは自社製造工場にて製麺しております。●茶碗蒸しの鶏肉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!
※お肉・お魚・お野菜
を盛り合わせます。



花かごサガミ膳
(宮崎牛すき鍋付)
3,182円(税込3,500円)

花かごサガミ膳 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 ◆お肉しば
◆小鉢 ◆小こはん ◆漬物 ◆デザート



もつ煮とかきフライ定食 (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)



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)



とんかつ

こだわり

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)

そば湯
ご用意しております。

アツアツ
つけ汁

サガミ名物

つけそば

旨みのきいたつけ汁は
風味豊かなそばとの相性抜群!!

真あなご天つけそば
1,400円(税込1,540円)

240円(税込)
短の大盛に!
おまかせでいただけます。

大海老天つけそば
1,355円(税込1,490円)

菜彩鶏

田舎汁つけそば
1,337円(税込1,470円)

鴨

アツアツ
つけ汁

鴨にはビタミンB群や鉄が豊富に含まれ、
ビュッティミールといわれております。

天ぶら鴨汁ざるそば
2段(5食) 1,810円(税込1,990円)
3段 2,028円(税込2,230円)

鴨汁ざるそば(3段)
1,600円(税込1,760円)

鴨汁ざるそば(2段)と寿司3貫(5食)
1,955円(税込2,150円)

鴨汁ざるそば(2段) 1,382円(税込1,520円)

ざるそば(1段) 810円(税込890円)
かけそば 746円(税込820円)
ごはん 大 310円(税込340円)
中 255円(税込280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)

220円(税込)
お得な
茶碗蒸し付!

茶碗蒸し 400円(税込)

ソフトドリンク
各355円(税込390円)

●コーヒーマ(ホットアイス) ●メロンソーダ
●烏龍茶(ホットアイス) ●ペブシソーダ
●アップル100% ●なっちゃんオレンジ

寿司3貫

天ぶらミニ丼

しらすとミニ丼

●揚げそばは、鶏皮・鶏・そば・鶏・小豆・鶏を焼いたそばで揚げています。●お湯工場では、「そば」を原料とした製法により工程で作られています。●220円は、お湯工場に於いて10%の消費税をいただきます。
●当日は現金のみを使用しております。●うどん・そば・めん・うどん・そばは自社製造工場にて製造しております。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しております。●220円をご利用の方は、従価額をお客をおかけください。

2026.秋・冬 東部

国産黒毛和牛

コラーゲンと旨みたっぷり
ぶりぶり牛もつ。

牛もつ



ビリ辛味噌

こうじ味噌を使ったまろやかな辛味。

牛もつうどん鍋 **ビリ辛味噌味噌** (写真)
1,764円(税込1,940円)

お得な雑炊セット付 2,000円(税込2,200円)

醤油

サガミ自慢の出汁に牛もつの旨みが溶け込む醤油味。

牛もつうどん鍋 **醤油味** (写真)
1,764円(税込1,940円)

お得な雑炊セット付 2,000円(税込2,200円)

テイクアウト

牛もつうどん鍋 **醤油味**
1,690円(税込)

ビリ辛味噌味噌
1,690円(税込)

追加

牛もつ(約100g) 546円(税込600円)
うどん(1玉) 273円(税込300円)
雑炊セット 273円(税込300円)

追加汁[醤油味] 164円(税込180円)
追加汁[ビリ辛味噌味噌] 164円(税込180円)

牛もつそばと天ぶらミニ丼(写真)
1,964円(税込2,160円)
牛もつそば 1,391円(税込1,530円)

味噌は、旨い牛もつは、
そばとの相性抜群。

群馬名物

国産豚

もつ煮



もつ煮うどん 1,355円(税込1,490円)
ごはん付(写真) 1,610円(税込1,770円)

テイクアウト

もつ煮うどん
1,300円(税込)

もつ煮 519円(税込570円)

もつ煮とかきフライ定食(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)

おろしそば

そばに含まれる「ルチン」の働きを高める効果があるので、「一緒に食べることで相乗効果が期待できます。」

240円(税込)で
麺の大盛に!
※一部大盛にできない
商品がございます。

そばはうどんに変更できます。

冷たいうどんは、つるりとした喉ごし、もちもち食感の細うどんで提供いたします。

なめこおろしそば 寿司和膳 (写真)
1,700円(税込1,870円)

なめこおろしそば 1,010円(税込1,110円)

大海老と真あなごの梅おろしそば  
1,691円(税込1,860円)

たっぷり桜海老おろしそば  
1,500円(税込1,650円)

大海老おろしそばとしらすといくらミニ丼(写真)
1,882円(税込2,070円)

大海老おろしそば   1,310円(税込1,440円)

いかゲソおろしそばと天ぷらミニ丼(写真)
1,782円(税込1,960円)

いかゲソおろしそば   1,210円(税込1,330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)

プラス **220円**(税込)で
お得な
茶碗蒸し付に!

ごはん(食物)

大 310円(税込340円)

中 255円(税込280円)

茶碗蒸し 400円(税込)

ソフトドリンク

各355円(税込390円)

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

●煎湯では、海老・蟹・そば・栗・小豆・芋も同じ湯で煮ています。●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。●当店は国産小麦を使用しています。●うどん・ぱん・りん・栗などは自社製工場にて製麺・加工しています。●営業時間の都合上ドライブを使用しています。●スローレーンご利用の方は、従業員までお車をおかけください。

井

麺は、そば・うどんからお選びいただけます。

冷たいうどんは、つるりとした喉ごし、
もちもち食感の細うどんと提供いたします。

井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)
麺の大盛に **240円**(税込)
茶碗蒸し **400円**(税込)

サガミ
名物

豪快に大海老、真あなごを、
ごま油香るふ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
1,782円(税込1,960円)
お得な茶碗蒸し付(写真) **1,982円**(税込2,180円)

こだわり
豚ロース

かつ井と麺 **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)

活しめ
真あなご

真あなご大海老天井と麺(写真) **1,673円**(税込1,840円)
お得な茶碗蒸し付 **1,873円**(税込2,060円)

大海老

大海老天井と麺 **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)

漬けはぐろ井と麺(写真) **1,682円**(税込1,850円)
お得な茶碗蒸し付 **1,882円**(税込2,070円)

とろける
うまさ

サーモンいくら井と麺 **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)

菜彩鶏井と麺(写真) **1,664円**(税込1,830円)
お得な茶碗蒸し付 **1,864円**(税込2,050円)

●写真はイメージです。時間帯や店舗により食材・価格が異なる場合がございます。●お肉の1斤の数量には、重量・天つゆ・そばつゆの割合は含まれておりません。●アレルギー表示については、原材料名を調べたものではありません。調理工程上、二次感染を招くことはございません。●アレルギー・アレルギーの情報は、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。価格の有利不利は、順次販売にて相違されることとさせていただきます。●そばのつなぎには、アレルギー・アレルギーの表示を要する場合があります。

鹿兒島県産

うなぎ

ふくらと
上質な味わい

写真はイメージです。

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。

※半身は井にてご提供いたします。

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
育まれた山椒本来の
清涼感をお楽しみください。

うなぎ井御膳【半身/写真】	3,200円(税込3,520円)
うな重御膳【上】【1尾】	4,300円(税込4,730円)
【特上】【1.5尾】	5,400円(税込5,940円)

うなぎ丼と麺【半身】	3,000円(税込3,300円)
うな重と麺【上】【1尾/写真】	4,100円(税込4,510円)
【特上】【1.5尾】	5,200円(税込5,720円)

うなぎ丼【半身】	2,955円(税込3,250円)
うな重【上】【1尾】	4,055円(税込4,460円)
【特上】【1.5尾/写真】	5,155円(税込5,670円)

うなぎひつまぶし御膳

【半身】 3,400円(税込3,740円)

【上】 4,500円(税込4,950円)

うなぎひつまぶしと麺

【半身】 3,200円(税込3,520円)

【上】 4,300円(税込4,730円)

ひつまぶしの 美味しい召し上がり方

器に入っただま、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。

土がり方
見えます。

2026 秋冬 東部

★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・うどんからお選びいただけます。



こさま
お子様たっぷりいくら丼セット
891円(税込980円)



こさま
お子様DXわんこそば
673円(税込740円)

選べる
いろいろどり
セット セリ付 610円(税込670円)



こさま
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)

お子様うどん 300円(税込330円)	お子様カレーうどん 355円(税込390円)	お子様カレーごはん 355円(税込390円)	お子様手羽先 355円(税込390円)	お子様ドリンク き137円(税込150円)
お子様コンスープ 282円(税込310円)	お子様ハンバーグ 355円(税込390円)	お子様から揚げ 355円(税込390円)	茶碗蒸し 364円(税込400円)	お子様バナナあずき 273円(税込300円)



SDGS
サステナブル
デベロップメント
ゴールズ

サガミで食べるとこんなことになるよ。
SAGAMI × WFP レッドカップ キャンペーン

サガミでこんなことをしているよ。
やってみよう
みんなができること
ごはんとごはんを
食べようね

サガミ公式アプリ
どなたでも
席予約 カード 宅配注文

みそっち CLUB 会員募集中!
小学生以下対象
みそっちカード

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

●写真はイメージです。時季・店舗により食材・量が異なる場合があります。●アレルギー表示については、原材料を調べてください。調理工程上、二次感染を防止とさせていただきます。●揚げ物は、海苔・蟹・そば・卵・小麦・乳・卵・油で揚げられています。●デザートはあくまでも目安です。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110%の深夜料金をいただきます。●製麺工場では、「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 季節