

LUNCH MENU



和食麵処
サガミ

ランチメニュー

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。
その良し悪しはそばの質の品質で決まるため、
北海道産そば粉を使用しています。
※北海道産そば粉100%使用のそばを使用しております。

挽きたて

打ちたて

湯がきたて

店舗の石臼でそばの実を挽いています。

毎日かきさず店舗で製麺しています

「そば」どこにそばがいています。



自社製麺

きん
うどん
帆左

北海道噴火湾産

表材の良さが際立つ

濃厚な甘みと豊かな旨みが自慢です。

愛知県産小麦
「きぬかり」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。

広島県産

かき

白寿

真鯛0



愛媛県産 活じめ

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、植物性たんぱく質を
原料とした飼料で育った真鯛です。



一押し
メニュー

お昼の
サガミセット

1,391円
(税込1,530円)



そば湯
ご用意しております。

選べる

お好みランチ

ざるそば お好みランチ

2段(¥81) 1,028円(税込1,130円)

3段 1,246円(税込1,370円)

もつ煮込うどん お好みランチ
1,391円(税込1,530円)

おすすめは上上の八味唐辛子
香りと辛味二重美味しい

選べる

お好みでお1つ
お選びいただけます。



天ぷらミニ丼



しらすといくらミニ丼



寿司3貫

選べる



磯香おろしそば (お好みランチ)
1,110円(税込1,220円)

選べる



たじろ醤油の辛味おろしうどん (お好みランチ)
1,191円(税込1,310円)

選べる



天おろししめじ (お好みランチ)
1,291円(税込1,420円)

ごはん(漬物付)
中 255円
(税込280円)
大 310円
(税込340円)

ざるそば1段
かきそば
鴨汁ざるそば2段

791円(税込870円)
728円(税込800円)
1,364円(税込1,500円)

五目うどん
みそ煮込
なべ焼うどん

1,037円(税込1,140円)
1,164円(税込1,280円)
1,228円(税込1,350円)

ソフトドリンク
¥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

●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。●アレルギーカテゴリーの情報は、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。
●カテゴリーの数値には、税込・税別・税別・税別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、鶏油・菜油・大豆油・小麦油を順に使用しております。●そば、小麦・米粉を使用した製品と同一工程で作られています。●ごん・せいのん・原料そばは自社製造工場にて製造しております。
●当店は国産米を使用しております。●茶碗蒸しの器はタイルを使用しています。●ストローをご利用の方は、従業員までお声をかけください。●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。

みそ煮込

みそ煮込販売数
日本一

3月25日は
みそ煮込の日
（日本全国みそ煮込の日）

ピリ辛
ごま風味

しせん
四川風みそ煮込

1,300円(税込1,430円)

ごはん付(写真) 1,555円(税込1,710円)

天ぷらみそ煮込ランチ (写真)
1,500円(税込1,650円)

みそ煮込ランチ 1,282円(税込1,410円)

大海老
サガミ
名物

大海老天のふわたま井と麺

1,782円(税込1,960円)

お得な茶碗蒸し付 1,982円(税込2,180円)

茶碗蒸し **¥220** (税込)で
お得な茶碗蒸し付に!
本碗蒸し
400円(税込)

漬けはぐろ井と麺 1,682円(税込1,850円)

お得な茶碗蒸し付 1,882円(税込2,070円)

井と麺

誰は、そば・うどん・きしめんから
お選びいただけます。

ごはん大盛 **¥240** (税込)で
麺の大盛に!
（※ご飯大盛にできない
麺はご注文ください）

¥60 (税込)

大海老天井と麺

1,410円(税込1,550円)

お得な茶碗蒸し付 1,610円(税込1,770円)

純和鶏井と麺 1,664円(税込1,830円)

お得な茶碗蒸し付 1,864円(税込2,050円)

味噌かつ井と麺

1,491円(税込1,640円)

お得な茶碗蒸し付 1,691円(税込1,860円)

こだわ
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 1,646円(税込1,810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

(写真) 1,491円(税込1,640円)

(デザート付) 1,628円(税込1,790円)

寿司こまち

991円(税込1,090円)

自社製麺

きしめんうどん

愛知県産小麦「きぬあかり」を50%ブレンドするリゾとした麺で、もちもちの食感をお楽しみください。

240円(税込)
麺の大盛に！
※お湯を多めに
お召し上がりください。



きしめん・うどん・そばに変更できます。(一部商品を除く)

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

純和鶏

カレーきしめん天ぷら定食(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)

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奥深い味わい。



たっぷりきのこの釜玉あんかけうどん
1,128円(税込1,240円)



とろろきしめん 1,055円(税込1,160円)



大海老天玉子とじあんかけうどん
[1本] 1,482円(税込1,630円)
[2本] 1,864円(税込2,050円)



なめこおろしうどん 991円(税込1,090円)



帆立天おろしきしめん 1,282円(税込1,410円)



たっぷり桜海老おろしそば 1,482円(税込1,630円)



純和鶏

五目鶏南蛮そば 1,173円(税込1,290円)



大海老天おろしそば 1,291円(税込1,420円)

更科
そば

自社製麺

そばの麦の中だけを挽いた海外産のそば粉は、白くなんじょうな感じ、緻密な食感は、上品な味わい。



天ぷら更科そば 1,628円(税込1,790円)
更科そば 1,200円(税込1,320円)



セットでお得!!
大海老天ざるそば【竹】
2段(4席) 1,564円(税込1,720円)
ざるそば(2段) 1,010円(税込1,110円)

天ぷら【竹】
大海老・天ぷら3種
700円(税込770円)

そば湯
ご用意しております。

帆
ほたて
左

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。

濃厚な甘みと
豊かな旨みが
自慢です。

帆立の釜めし定食
1,610円(税込1,770円)

お得な茶碗蒸し付 (写真)
1,810円(税込1,990円)

大和屋
大和屋
大和屋

京都府
島根県
大和屋

金揚げしらすのどろめし膳
召し上がり方
一 とろろをふんわりするまでよく混ぜる。
二 金揚げしらすご飯をお碗に取り分ける。
三 とろろを金揚げしらすご飯、お刺身、お豆腐にかけ、お召し上がりください。

金揚げしらすのどろめし膳
1,691円(税込1,860円)

おでん茶碗蒸し付 (手取1,891円(税込2,080円))

おそばにかけてお召し上がりください。



味噌
または
ソース

こたわり
豚コース

とんかつ定食	1,673円(税込1,840円)
おでん々茶碗蒸し付 (写真)	1,873円(税込2,060円)

かき

[illegible]

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。

広島県産

かき

大粒

広島県産

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 (芋煮)	1,991円(税込2,190円)

A collection of Japanese dishes including a bowl of ramen, a plate of tempura, a bowl of miso soup, a plate of sushi, and a bowl of udon. There are also small bowls of condiments and a plate of pickled vegetables. The text "和膳" (Washan) is visible in the bottom left corner, and the price "¥(税込1,820円)" is shown below it.

[illegible]

Kids menu!



お子様たっぷりいくら丼セット
891円(税込980円)


選べる
いろとりどり
セット ゼリー付

610円(税込670円)

君の好きな①と②が1つずつ選べるよ!

みそっちゃん

えら
手羽先は骨があります。
お気をつけください。

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 お子様から揚げ お子様カレーごはん お子様手羽先

えら 選べる②

ここから一つ選んでね!

お好み焼うどん お好み焼カレーうどん お好み焼コンソープ

お子様ハンバーグ

お子様ケーキ

お子様うどん

セット例①

※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。

お子様わんこそば **582**円(税込640円)

A vibrant image of Japanese cuisine. In the foreground, a yellow plate with a floral pattern holds a variety of sashimi, including salmon, tuna, and shrimp, along with green edamame and a small blue bowl of soy sauce. To the left, a piece of tempura, possibly a shrimp or vegetable, is served on a white paper liner. In the background, a white bowl with a colorful floral design contains a clear soup with sliced onions. A small, round, yellow container with a red lid is also visible on the right.

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)
お子様コーンスープ
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 **タレ**
355円(税込390円)

ちやわん 茶碗蒸し
364円(税込400円)

お子様ドリンク
各137円(税込150円)

お子様バニラあいす
273円(税込300円)



赤ちゃんの健康や成長を願って
思い出に残るひとときを

お食い初め

百日祝い



国産天然
お食い初め膳(焼き鯛付)

3,600円(税込)

- 南蛮め石として紅白鯛を2匹用意しております。
- お食い初めの儀式の説明書をご用意いたします。

お祝い膳、一升米、運び取りカード付
運び取りカード



一升米



「運」の字が頭に付くように
 成長を祝う、日本の
 伝統行事です。
 一升米を運ぶ
 思いが込められた
 贈り物になります。

一歳お祝い膳



3,600円
 (税込)



長寿御膳(焼き鯛付)

5,500円(税込)

ご予約特典 ろんちんさんプレゼント無料

ご長寿のお祝い

お祝いはサガミで！

人生の大切な節目の日

ご予約ください

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”のことです
 17目標あるんだけど、簡単に言うと
 “人が地球でず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

 ×  新製から贈る、未来を贈る。
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
- ・こども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

みそっち CLUB 会員募集中!

サガミシニアクラブ

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
からダウンロード

Google Play
で入手する

お誕生日の日
お子様
ソフトアイス
サービス

シール5枚
集めると
プレゼント
抽選!

みそっちカード
MISO CUP
CARTON

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。
カードをお渡しします。

各メニューの
アレルギー・
カロリーの情報は
こちらからご確認ください。



●写真はイメージです。時季や店舗により素材・色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。●データはおくまでも目安です。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。●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。●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 中部寿司