

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製法で加工しています。

挽きたて

打ちたて

湯がきたて

※注文時に指定が出来ます。



自社製麺

きん
うどん
牛もつ

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。

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。



純和鶏



日本で育種改良された純国産鶏種
咽むほにコクを感じ、
うまみの濃いもも肉。

黒豚



霧島連山の豊かな大自然の
おいしい水と土をたっぷり受けた
柔水流黒豚からいもんと。

宮崎県小林市産

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(孝丸) 1,028円(税込1,130円)

3段 1,246円(税込1,370円)

お好みでお1つお選びいただけます。



天ぷらミニ丼

まぐろミニ丼

しらすといくらミニ丼



磯香おろしそば お好みランチ

1,110円(税込1,220円)



たけのこ醤油の辛味おろしどん がお好みランチ

1,191円(税込1,310円)



天おろしきしめん 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

791円(税込870円)

かけそば

728円(税込800円)

鶏汁ざるそば2段

1,364円(税込1,500円)

大海老天つけそば(1本)

1,337円(税込1,470円)

大海老天玉子あんかけどん(1本)

1,482円(税込1,630円)

なべ焼うどん

1,228円(税込1,350円)

ソフトドリンク

各355円(税込390円)

●コーヒーマル(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・カカオの情報は、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。

●カカオの数量には、産地・年次・そば・かけそばは含まれていません。●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、二次加工を伴うことはできません。

●量が異なる、海老・天ぷら・小豆・肉類は別メニューで提供いたします。●お通し(お通し)は、そば・お通しを原料とした製品と見做して作られています。●お通し(お通し)は、原料そばは株式会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。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しております。●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。

2026 秋冬 中部

黒豚

宮崎県
小林市産

霧島連山の豊かな大自然の
おいしい水とさつまいもで育った
豚肉
糸水流黒豚「からいもどん」

糸水流黒豚
からいもどん



ゆずの香りが黒豚の旨味を引き立てます。

黒豚ゆず香うどん

1,100円(税込1,210円)



旨辛スープがしみこみ、アツアツ鍋。

黒豚チゲうどん鍋

1,428円(税込1,570円)

ごはん付(半量) 1,682円(税込1,850円)

きしめんうどん

自社製麺

愛知県産小麦
「きめあかり」を
50%ブレンド
つくり出した喉ごし
もちもちの食感を
お楽しみください。

240円(税込264円)
麺の太さに
よって食感で違い
が感じられます。

きしめん



純和鶏

五目うどん

1,037円(税込1,140円)



茹でたアツアツきしめんを卵黄で絡め、
きのこたっぷりの鍋でやさしい味わい。

たっぷりきのこの釜玉あんかけきしめん

1,128円(税込1,240円)



純和鶏

純和鶏の旨み広がる、どこか懐かしい味。

純和鶏と焼き餅のみぞれきしめん

1,210円(税込1,330円)



なめこおろしきしめん

991円(税込1,090円)



味噌汁に合い、牛もつはそばとの相性抜群。

黒毛和牛 牛もつそば

1,373円(税込1,510円)



とろろそば

1,055円(税込1,160円)



大海老天おろしきしめん

1,291円(税込1,420円)



天ぷら更科そば(半量) 1,628円(税込1,790円)

更科そば 1,200円(税込1,320円)

更科
そば

自社製麺

そばの先の中尾だけを挽いた
海外産の更科粉は
白くなめらかな喉ごし
繊細な香りが
上品な味わい。



セットでお得!!

大海老天ざるそば【竹】

2段(半量) 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・海苔・野菜3種
700円(税込770円)

そば湯
ご用意しております。

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、もちもち食感の細うどんでも提供いたします。

麺は
そば・うどん・きしめんから
お選びいただけます。



991円(税込1,090円)

君の好きな①と②が1つずつ選べるよ!

税込670円)

 みそっち

こ じま デラックス
お子様DXわんこそば **673**円(税込740円)

お子様ハンバーグ

お子様お蛋糕

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。

セット例②

お子様わんこそば **582**円(税込640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)

サガミではこんなことをしている。

- ・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
- ・マングローブの植樹活動
- ・子ども110番の家

サガミシニアクラブ

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
従業員まで申し付けください。

カードをお渡しし、まず、

各メニューの
アレルゲン・
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。季節や店舗により素材・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。●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。●加工工程では「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