

LUNCH MENU



和食処
サガミ
ランチメニュー

自社製麺

うどん

愛知県産小麦
「きあかり」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
芝海老

繊細な身質濃厚な旨み、独特の風味は
サガミ自製の茶漬けに合う。
美味しさを引き立てます。

生産者の顔がここに

※熊本県産の海老には、熊本県・九州産の天然芝海老を使用しています。
数少ない海で育った芝海老などでは、旨みと弾力を失いやすいため。

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
寝物たかりで育ったヒタヒタを多く含む銘柄鶏です。

北海道噴火産産

帆立

素材の良さが際立つ
濃厚な旨みと弾かな旨みが自慢です。

愛媛県産 活締め

白寿

真鯛0

白くま由来のセサミンで「美味し」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銘柄鶏です。

広島県産

かき

瀬戸内海のかな海が
育んだかきは、
深い旨味と、
弾力な味わい。

国産

そば

サガミはそばに真摯に向き合い続けています。
そば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。

※そばのそばはワタリナシ・スナドリなど、国産のそば粉を使用しています。

挽きたて

店頭の石臼でそばの実を挽いています。

打ちたて

毎日かきです。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。



デザート付

そば湯
ご用意しております。

一押し
メニュー

お昼の
サガミセット

1,391円
(税込1,530円)

選べる

選べる

選べる

お好みランチ

選べる

ざるそば お好みランチ

2段(写真) **1,028円**(税込1,130円)

3段 **1,246円**(税込1,370円)

611

なべ焼うどん お好みランチ **1,391円**(税込1,530円)

選べる

選べる

選べる

鶏卵あんかけうどん お好みランチ

1,155円(税込1,270円)

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)

天おろしそば お好みランチ

1,291円(税込1,420円)

ごはん(漬物付)	ざるそば1段	791円(税込870円)	どろろうどん	1,055円(税込1,160円)	ソフトドリンク
中 255円 (税込280円)	かけそば	728円(税込800円)	大海老天ぷらうどん	1,528円(税込1,680円)	各355円(税込390円)
大 310円 (税込340円)	なめこおろしそば	991円(税込1,090円)	なべ焼うどん	1,228円(税込1,350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。季節や店舗により食材・色が異なる場合がございます。●アレルギーカゴリーへの掲載は、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。

●カゴリーの数量には、醤油・天ぷら・そば・かけ汁は含まれておりません。●アレルギーカゴリー表示については、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。

●揚げそばでは、海老・鶏・小魚・肉も同じように使われています。●そば・小麦1生原料とした製造と同じ工程で作られています。●うどん・せみめん・更科そばは自社製造工場にて製造しております。

●当日は臨時変更をさせていただきます。●お電話での問い合わせは、営業時間までお電話ください。●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。

当店
自慢

早炊き製法で、
アツアツ炊きたて!

お昼の釜めし うどん



 岩手県産 菜彩鶏 (写真) 1,382円 (税込1,520円)	 広島県産 かき 1,610円 (税込1,770円)	 北海道産 帆立 1,700円 (税込1,870円)	 本ずわい蟹 1,882円 (税込2,070円)
--	---	---	---



大海老

サガミ名物

大海老天のふわたま丼と麺
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)

621
かつ丼と麺
1,446円 (税込1,590円)

622
お得な茶碗蒸し付 (写真)
1,646円 (税込1,810円)

こだわり
豚コース

麺は、そば・うどんからお選びいただけます。

丼と麺

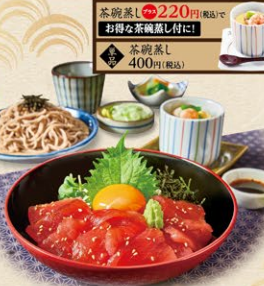
ごはん大盛 **240円** (税込) 麺の大盛に! 麺の太さに! 一人暮らしに! 価格が違います。

茶碗蒸し **220円** (税込) お得な茶碗蒸し付に!

茶碗蒸し **400円** (税込)



さいさいどり
菜彩鶏丼と麺 1,664円 (税込1,830円)
お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,864円 (税込2,050円)



漬けまぐろ丼と麺 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)



とろける
うまさん

サーモンいくら丼と麺 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)

かき

瀬戸内海のみみたつぷりのかきを
薄衣のフライに仕上げました。

ごはん大盛

60円(税込)

240円(税込)

麺の大盛に1
追加大盛に2
追加大盛に3
追加大盛に4
追加大盛に5
追加大盛に6
追加大盛に7
追加大盛に8
追加大盛に9
追加大盛に10

茶碗蒸し

400円(税込)

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
- おろしそば
- 小鉢
- 小ごはん
- 漬物
- デザート

味噌かつ鍋定食 1,691円(税込1,860円)

お得な茶碗蒸し付 (茶碗) 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)

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 (茶碗) 1,991円(税込2,190円)

にぎり寿司【華】5貫

1,491円(税込1,640円)

にぎり寿司【舞】7貫

1,691円(税込1,860円)

寿司こまち

991円(税込1,090円)

彩り寿司和膳

1,655円(税込1,820円)

天ぷら【竹】
大海老・海苔・野菜3種
700円(税込770円)

天ぷら【松】
大海老・2本・野菜3種
1,100円(税込1,210円)



そば湯
ご利用になります



セットでお得!!

大海老天ざるそば【竹】

3段(9人) 1,782円(税込1,960円)

2段 1,564円(税込1,720円)

大海老天ざるそば【松】

3段 2,119円(税込2,330円)

2段 1,900円(税込2,090円)

ざるそば

2段 1,010円(税込1,110円)

3段 1,228円(税込1,350円)

自社製麺

愛知県産小麦・みかんを50%ブレンド
つるつるとした食感で、もちもちとした食感をお楽しみください。

国産そば
うどん

そばには、免疫細胞を活性化させる物質「ポリフェノール」が豊富に含まれており、病気の予防効果があると期待されています。

240円(税込)
麺の太さに合わせてお召し上がりください。



天ぷら鴨汁ざるそば(※異) 1,791円(税込1,970円)

鴨汁ざるそば 2段 1,364円(税込1,500円)



鴨と水菜のハリハリそば

1,119円(税込1,230円)



担々火そば

1,400円(税込1,540円)



菜彩鶏あんかけうどん

1,119円(税込1,230円)



菜彩鶏

五目うどん

1,037円(税込1,140円)



牛カレーうどん天ぷら定食(※異)

1,773円(税込1,950円)

牛カレーうどん

1,173円(税込1,290円)



更科
そば

天ぷら更科そば(※異) 1,628円(税込1,790円)

更科そば 1,200円(税込1,320円)



大海老天おろしそば

(※異) 1,291円(税込1,420円)

2本

1,673円(税込1,840円)



旨辛 黒毛と牛ホルモンうどん

(※異) 1,355円(税込1,490円)

ごはん付

1,610円(税込1,770円)

岩手県産 菜彩鶏

あつさりした味わいの中に旨味が引き立つ軟物たっぷり育てたビタミンEを多く含む銘柄鶏です。

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)

みそ煮込

1,164円(税込1,280円)

ごはん付 1,419円(税込1,560円)

大海老天みそ煮込

1,546円(税込1,700円)

ごはん付 1,800円(税込1,980円)

四川風みそ煮込

1,300円(税込1,430円)

ごはん付 1,555円(税込1,710円)

●写真はイメージです。季節や店舗により食材・量が異なる場合がございます。●アレルギー・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。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。
●カローラの数値には、醤油・天つゆ・そば・かつお汁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、海苔・蟹・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げられています。●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。●うどん・きしめん・更科そばは自社製造工場にて製造しております。
●当店は産直米を使用しております。●お祝いの席内には、従業員までお声をおかけください。●そばのつなぎは、アメリカ、オーストラリア産の小麦を使用しております。

