

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。
※そばのそば粉は、サガミが自社で生産しています。

挽きたて
打ちたて
湯がきたて

※注文時に湯がいていきます。

自社製麺

うどん

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。

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 活じめ

白寿

真鯛0

白しを由来のネーミングで「美しさ」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てた真鯛です。

広島県産

かき

瀬戸内海の
旨みたっぷりのかきを
薄衣のフワに
仕上げました。

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
鶏肉たっぷり育てたヒタキを多く含む銘柄鶏です。

天然芝海老

繊細な身質濃厚な旨み。浜風海老は
サガミ自慢の茶葉蒸しの
美味しさを引き出しています。

生産の地めぐり

※掲載上の画像には、熊本県・九州産の天然芝海老を使用しています。
数少ない産地で育った芝海老ならではの、旨みと弾力をあじわってください。



お昼の
サガミセット

1,391円
(税込1,530円)

選べる

お好みランチ

選べる

おすすめは卓上の八味唐辛子
香りと辛味で二度美味しい。

もつ煮込うどんお好みランチ
1,391円(税込1,530円)

ざるそば お好みランチ

2段(写真) 1,046円(税込1,150円)

3段 1,264円(税込1,390円)

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

春司3世

選べる

いそか
磯香おろしそば 温冷 お好みランチ

1,110円(税込1,220円)

選

たまり醤油の辛味おろしうどん 温冷 お好みランチ

1,191円(税込1,310円)

選べる

天おろしそば 温 冷 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

ざるそば1段

810円(税込890円)

ゆるるれば

1.073円(税込1.180円)

かきぞりぎ

746円(税込820円)

石者注

1,164円(税込1,280円)

なめこおろしそば

1,010円(税込1,110円)

五目うどん

1,055円(税込1,160円)

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

●なつりやんオレンジ

●写真はイメージです。店舗や店舗により価格が異なる場合がございます。●アルビレ・エンカロリーの情報は、ホームページに掲載しております。モニター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。

●アレルゲン表示については、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。●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。●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

そば湯
ご用意しております。

北海道産そば

サガミ自慢の

そばはうどんに変更できません。

そばは、免疫細胞「マクロファージ」を活性化させる物質「リポポリサッカライド」が豊富に含まれており、病気の予防改善、美肌効果があると、わけてられます。

240円(税込)で
翅の大盛に!
※大盛りは別途お召し上がりください。

セットでお得!!

大海老天ざるそば

2段(写真) 1,582円(税込1,740円)

3段 1,800円(税込1,980円)

大海老天ぶら

大海老・海苔・野菜3種

700円(税込770円)

上天ぶら

大海老・真あご・野菜3種・有明海産烏巻

1,100円(税込1,210円)

ざるそば

2段 1,028円(税込1,130円)

3段 1,246円(税込1,370円)

上天ざるそば

2段 1,946円(税込2,140円)

3段 2,164円(税込2,380円)

大海老天丼と麺 1,410円(税込1,550円)

お得な茶碗蒸し付 1,610円(税込1,770円)

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 2,191円(税込2,410円)

茶碗蒸し 220円(税込)で
お得な茶碗蒸し付に!

茶碗蒸し 400円(税込)

丼と麺

麺は、そば・うどんから選べいただけます。

ごはん大盛 240円(税込)で
麺の大盛に!

60円(税込)

大海老と真あごの

ふわたま丼と麺 1,782円(税込1,960円)

お得な茶碗蒸し付 1,982円(税込2,180円)

菜彩鶏丼と麺 1,664円(税込1,830円)

お得な茶碗蒸し付 1,864円(税込2,050円)

漬はぐろ丼と麺 1,682円(税込1,850円)

お得な茶碗蒸し付 1,882円(税込2,070円)

釜揚げしらすのどろめし膳

1,691円(税込1,860円)

お得な茶碗蒸し付 1,891円(税込2,080円)

釜揚げしらすのどろめし膳

召し上がり方

一 とうろをふんわりするまでよく混ぜる。

二 釜揚げしらすをご飯にお刺しを分ける。

三 とうろを釜揚げしらすでご飯、お刺身、おそばにかけて召し上がりください。

広島県産

かき

瀬戸内海のみみたづなりのかきを
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)以下

麺の大盛に1人前未満に2人前までご利用いただけます。

茶碗蒸し

400円(税込)



花かごサガミ膳

- ◆大粒かきフライ ◆お刺身 ◆天ぷら
- ◆茶碗蒸し ◆お好みそば ◆小鉢
- ◆小ごはん ◆漬物 ◆デザート

2,282円(税込2,510円)



花かごサガミ膳
(宮崎牛すき鍋付)
3,182円(税込3,500円)



彩り寿司和膳

1,655円(税込1,820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)



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)



大海老天みそ煮込 1,546円(税込1,700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)



にぎり寿司

【舞】7貫 (写真) 1,691円(税込1,860円)

【華】5貫 1,491円(税込1,640円)

寿司こまち

991円(税込1,090円)



大海老天つけそば
1,355円(税込1,490円)

プラス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。

そばには、免疫細胞「マク
「リポポリサッカライド」
病気の予防・改善・美肌効果
あるといわれております。

天ぷら鴨汁ざるそば

2段(写真) 1.810円(税込1.990円)

3段 2,028円(税込2,230円)

鴨汁ざるそば

2段 1.382円(税込1.520円)

3段	1,600円(税込1,760円)
----	------------------



たっぷり桜海老おろしそば  
1,500円(税込1,650円)

そば湯
ご用意しております。

おろし

そばは、うどんに変更できます

細うとんで提供いたします。



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  
1,210円(税込1,330円)



大海老と真あなごの梅おろしそば 温冷
1,691円(税込1,860円)



豆乳担々うどん 1,164円(税込1,280円)

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
(写真) 1,228円(税込1,350円)

ごはん付 1,482円(税込1,630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)

手県産
SAI SAI DORI
菜彩鶏

あつさりした味わいの中に、穀物たっぷりて育てたピタ、多く含む銘柄鶏です。

写真はイメージです。時々各店舗により素材が異なる場合がございます。●アレルギーフリーのコーティングの素材は、ホームセンターで販売しております。データなどでもご目立たず、最終的な判断は、専門店にご相談されるようお願いいたします。

●カラーのバリエーションは、写真より一つ一つカラーが追加されてまいりました。●アレルギー表示については、原料を調べたものもございます。調理工程上、2人まで入浴することができません。

●価格については、最安値〜最も安い〜最も高い順に並べてあります。製造工程では、(その1)色を原料とした製品と同じ工程で作られています。●その2)より、更に少料では、弊社オリジナル等にて製造しております。

●価格は国産素材を使用しております。●お奨めの塗料はタイタスを使用しております。●その3)をご利用の際は、従業員までお声がけください。●その4)のなごは、アメリカ、オーストラリア等にて製造しております。

★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)

選べる
いろいろどり
セット セリ付 610円(税込670円)

君の好きな
ものが1つずつ
選べるよ!



こさま
お子様DXわんこそば
673円(税込740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 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)	お子様バナナあいす 273円(税込300円)



人生の大切な節目の日
お祝いにはサガミで!

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。

サガミではこんなことをしているよ。

生命の海プロジェクト

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

サガミシニアクラブ
65歳以上対象

各メニューの
アレルギー
情報はこちらからお調べください。

●写真はイメージです。時季・店舗により食材・価格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・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、専門店にご相談されるようお願いいたします。●22時以降、初回オーダーいただいたお客様に対し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 第9期