

2019年10月30日



和食麵処サガミ 10月30日（水）グランドメニュー改訂

～「国産牛しゃぶうどん」が新登場！～

この度、和食麵処サガミを展開するサガミレストランズ株式会社は、2019年10月30日より、グランドメニューを改定いたします。

やわらかな国産牛ロースに、旨味たっぷり熱々の塩麴スープをかけてお楽しみいただける「国産牛しゃぶうどん

（1,390円+税）/中部・西部店舗」がおすすめメニュー。また中部店舗では、広島産かきや、花畑牧場のチーズを使用したバラエティ豊かな「みそ煮込」、東部店舗では、香り・味・粘りにこだわった「大和芋とろろ汁」、西部地域では素材を活かした「生湯葉」を使用したメニューなどをラインナップいたしました。

【おすすめのメニュー概要】地域により販売メニューが異なります。

販売店舗：和食麵処サガミ 133 店舗（瑞浪中央店をのぞく）



●国産牛しゃぶうどん 1,390円 +税

やわらかな国産牛ロースに、旨味たっぷり熱々の塩麴スープをたっぷりかけてお召し上がりください。



左 ● 牡蠣入りみそ煮込 1,390円 +税

右 ● W チーズみそ煮込 1,250円 +税

選べるおかず

かきフライ
天ぷら
鯖の生姜煮

日本古来から親しまれてきた山の菜「とろろ」
サガミ自慢のとろろ汁は、
素材の味を生かし、引き立てる。
十八穀米に石挽そば、山の恵みは、
素朴ながらにやさしい味わい。

◎写真は、鯖の生姜煮をお取りいただいた場合のイメージです。

とろろ汁定食(写真) 1,690円+税
とろろ汁(十八穀米・とろろ汁・石挽そば・小鉢・漬物) 1,390円+税

大和芋とろろ使用の「とろろ汁」

●とろろ汁定食 1,690円+税

生湯葉
料理

大豆水心技から
生まれる本物の美味。
湯葉で美味しく、
美しく、健康に。

生湯葉御膳 1,780円+税

生湯葉を刺身、鍋、天ぷら、そばで楽しめる。

●生湯葉御膳 1,780円+税

ホームページ <https://www.sagami.co.jp/>

Facebook <https://www.facebook.com/sagamiholdings/>

Twitter <https://twitter.com/sagamiholdings>

YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCdDuEnhnU8-2dhGhbGQzq5g>

【株式会社サガミレストランツについて】

東海地方を中心に、関東、関西、北陸で134店舗を展開しております。挽きたて、打ちたて、湯がきたての“3たて”にこだわり、全店舗に石臼を設置し毎日そば粉を挽いています。

そば・うどんなどの「麺料理」、みそ煮込、手羽先などの「なごやめし」、四季折々の素材を活かした「和膳」など、幅広いメニューを取り揃えております。

【記載内容に関するお問合せ】

株式会社サガミフード 営業サポートチーム 担当：山邊 善教

TEL：052-737-8008

E-mail：y_yamabe@sagami.co.jp