

ちょっといい日に
もっといい日に

**お祭り
メニュー**

大海老天付き
桜海老
辛味おろしつけそば
(ごまだれ付き)

1,382円
(税込1,520円)

桜海老×大海老
のえび

**夏の
大感謝祭**

7/15(金)
7/19(火)
お祭りメニュー
の5日間

さらに
お食事・テイクアウトの
お客様に先着順で

10%OFF
お食事割引券
プレゼント

北海道産 そば 使用

サガミのそばは、店で打つ
厳選した「そば」を使用し
毎日大釜でとる「だし」と
秘伝の「かえし」を合わせた「そばつゆ」
限られた者のみが切る「薬味ねぎ」
「三味」一体のそばは
「三たて」にこだわります

挽きたて
店頭石臼で
そばの美を挽く

だから
サガミの
そばは、
うまい!!

打ちたて
毎日かかさず
店舗で製麺する

おいしさの
秘密
湯がきたて
注文のたびに湯がく

お祭り

手羽先

自慢の手羽先 **90円** (税込)
[タレ・塩]
通常価格 1本 116円 (税込) → **1本**

お好みの本数で
ご注文ください。

3本	270円 (税込)	10本	900円 (税込)
5本	450円 (税込)	15本	1,350円 (税込)



かつ鍋定食 ~~1,446円~~ (税込1,590円) → **1,355円** (税込1,490円)

●サガミでは新型コロナウイルス感染拡大防止策を実施しております。
●品切れになり次第終了させていただきますのでご了承ください。●写真はイメージです。時季や店舗により素材・器が異なる場合がございます。
●アレルギー・カロリーの情報は、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。●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。
●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。●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。
●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。●テイクアウトの税込価格は店内飲食と同額となります。●寝巻そば・更科そば・平打ちそば・お持ち帰り用そばは自社製造工場にて製麺しております。