



和食麵処

サガミ

安城桜井店

7/19水OPEN祭り

個室もございます。
※写真はイメージです。7/19水▼23日5日間限定
おすすめ4品を
OPEN記念価格で
ご提供いたします!!

寿司天ざる御膳[5貫]

通常価格
1,628円
(税込1,790円)

OPEN記念価格

1,446円
(税込1,590円)サガミ自慢の
手羽先

自慢の手羽先(5本)

OPEN記念価格

通常価格
537円
(税込590円) ▶ 410円
(税込450円)お土産用
冷凍手羽先
(10本入)通常価格
1,000円(税込)

800円(税込)

電子レンジOK

(品切れの場合はご了承ください)

北海道産
そば粉
使用※そばのつなぎは、国産オーストリア産等の
小麦を使用しております。

大海老天つけそば(写真)

OPEN記念価格

通常価格
1,219円
(税込1,340円) ▶ 1,037円
(税込1,140円)

大海老

アツアツ
つけ汁オープン記念
プレゼント!

先着3,000名様に

サガミそば茶 500ml

※無くなり次第終了とさせていただきます。



和食麵処

サガミ 安城桜井店

サガミの
ホームページは
こちらから

愛知県安城市桜井町新田69

TEL.0566-99-5010

営業時間 11:00~22:00迄 [L.O.21:30]

※店舗の営業時間は予告なく変更する場合がございます。
詳しくは店舗へお問い合わせください。

モーニングは9月中旬ごろ開始予定

年中無休(9月13日まで水曜日定休)



“だから旨い” サガミのこだわり



北海道産
そば
使用

北海道産

厳選
素材

「云たて」にこだわり
提供しております

- ・挽きたて 店頭で石臼でそばの実を挽く
- ・打ちたて 毎日かきさず店舗で製麺する
- ・湯がきたて 注文のたびに湯かく

※そばのつなぎは、国産・オーステリア産等の小麦を使用しております。



みそ
汁

伝統の味

赤・白・ハ丁味噌の
黄金バランス
みそ煮込専用麺を
生麺から煮込むことで
独自の風味・コシを
引き出しています。

みそ煮込販売数
日本一
※レストラン部門
3月25日は
みそ煮込の日
日本記念日協会認定



天ぷら

素材の味を生かした
揚げたて天ぷら
厳選した天ぷら粉は、
より「カラッと・サクッと」した
食感に揚がるのが特徴。
心地よい歯ごたえと
揚げたてならではの
美味しさが味わえます。



サガミの
おすすめ
メニュー

御膳
定食
おすすめ

花かごサガミ膳
◆純和鶏チキン南蛮 ◆お刺身 ◆天ぷら ◆茶碗蒸し
◆おろしそば ◆小鉢 ◆ごはん ◆漬物 ◆デザート
1,810円 (税込1,990円)

純和鶏
チキン
南蛮

デザート付

ごまだれ

三河一色産
うなぎ
厳選
素材

北海道産
そば粉
使用

※そばのつなぎは、
国産・オーステリア産等の
小麦を使用しております。

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。

桜海老辛味おろしつけそば
1,291円 (税込1,420円)

うなぎ丼と麺
並 2,600円 (税込2,860円)
上 4,000円 (税込4,400円)

この他にも夏らしい彩りメニューなど、盛りだくさんの品揃えでお届けします。

※おすすめメニューは曜日時間帯により販売していない商品もございます。

●店舗の営業時間に変更になる場合がございます。詳しくは店舗までお問い合わせください。●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。●テイクアウトの税込価格は店内飲食と同額になります。