



純鶏 名古屋コーチン



コーチンもも肉
ならでの弾力と
ジューシーで
豊潤な旨味を
お楽しみください。



ざるそばと名古屋コーチンの照り焼きと天ぷら【竹】(写真)

一人前 1,770円(税込) ☀️ 🌿 🍶 🍷

ざるそばと名古屋コーチンの照り焼きと天ぷら【松】 一人前 1,990円(税込) ☀️ 🌿 🍶 🍷

天ぷらは【松】【竹】からお選びください。



ざるそばと名古屋コーチンの照り焼き 1,290円(税込) 🌿 🍶

お蕎麦の食べ方 新提案

ざるつゆを2つお持ちいたします。色々な薬味がございますのでお好みでお召し上がりください。
【名古屋コーチンの照り焼き】をざるつゆに漬けて召し上がることで、ざるつゆにコーチン肉の旨味や照り焼きタレが加わり、更に美味しくお召し上がりいただけます。是非、お楽しみください。



ねぎ

ねぎのアリシンは蕎麦に含まれているビタミンB1の吸収を高める他、疲労回復、冷え性にも効果的です。生の刻みねぎ、揚げねぎ、焼きねぎと色々な味の変化をお楽しみ下さい。



わさび

鼻から抜けるツンとした香りが癖になる。冷たい蕎麦には欠かせない王道の薬味。わさびの辛味成分シニグリンが、蕎麦のビタミンB2の働きを高めてくれます。



大根おろし

消化酵素ジアスターゼがたっぷり含まれていることが知られています。ジアスターゼは、消化を助けるので、胃腸が弱い人や二日酔いのときなどに取り入れると良いといわれています。



そば湯

蕎麦を茹でたときの茹で汁です。蕎麦が持つビタミンB1やルチンといった栄養がたっぷり溶け出しているため、蕎麦が持つ風味を楽しめ、余すことなく栄養も取り入れることができます。



八味唐がらし

サガミが開発した、独自ブレンドの七味唐がらしに麵つゆとの相性が良い胡椒を合わせた唐辛子・山椒・胡椒の三辛に胡麻・陳皮・青さ・麻の実・ケシの実の五香をブレンドして作られています。

そば湯
 ご用意しております。
 お気軽に
 お声かけください。



自慢のそば

そばには、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」が多く含まれており、病気の予防・改善・美肌効果があるといわれています。

麺の大盛り
 プラス 230円(税込)

「そば」は「きしめん」に変更できます。

牛肉2倍
 プラス
 340円(税込)

大えび天肉ねぎつけそば
 1,590円(税込)



ざるそばと天ぷら【松】(写真)
 1,560円(税込)

ざるそばと天ぷら【竹】 1,340円(税込)



名古屋コーチンつけそば 1,240円(税込)

天ぷらは【松】【竹】からお選びください。

かけそば 温冷 740円(税込)

ざるそば 870円(税込)

天おろしそば 温冷 1,230円(税込)

ご一緒にどうぞ。

ミニ丼

各 520円(税込)

ごはん 220円(税込)

味噌串かつミニ丼

天ぷらミニ丼

ねぎとろミニ丼



なごやめし
SAMURAI CUISINE

名古屋名物みそ煮込、濃厚味噌のアツアツお鍋。煮込麺は、独自の粘りとコシの強さを引き出した専用麺を使用しています。

みそ煮込



ごはん付




プラス 220円(税込)



名古屋コーチンみそ煮込と天ぷら【松】(写真) 2,080円(税込)   

名古屋コーチンみそ煮込と天ぷら【竹】 1,860円(税込)   





名古屋コーチンみそ煮込と天ぷらミニ丼(写真)


1,880円(税込)   

名古屋コーチンみそ煮込 1,360円(税込)  



牛肉2倍
プラス
340円
(税込)

牛すきみそ煮込(写真) 1,680円(税込)  

牛すきみそ煮込ごはん付 1,900円(税込)  

ご一緒にどうぞ。
三二丼

各 520円(税込)

ごはん 220円(税込)



味噌串かつミニ丼



天ぷらミニ丼



ねぎとろミニ丼



名古屋名物

みそ煮込

Nagoya specialty Misonikomi Udon

ようこそ名古屋へ

ようこそサガミへ



みそ煮込の麺は「みそ煮込専用麺(かための麺)」 「通常のうどん」からお選びいただけます。

Welcome to Nagoya! Welcome to Sagami!

名古屋人のソウルフード、みそ煮込うどん。他地域の人から見るとかなり特殊な食べ物に映るようです。何より特徴的なのは、**麺の硬さ**。初めて食べた人が「生煮え……？」と誤解するほどの噛み応えのあるうどんなのです！

Misonikomi Udon has chewy & tasty texture!

そして赤味噌をそのまま溶いたような色の味噌出汁。

初めての方には濃く感じるかもしれません。

しかし、名古屋人はそんなことはありません。最後まで飲めてしまうほどあっさりいけるなんて方も…。



The soup of Miso-Nikomi is so strong taste that people either love it or not.

名古屋名物、サガミ自慢の「みそ煮込」をぜひご堪能ください！

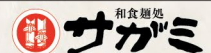
味噌の効能

「味噌は医者いらず」と言われる程、栄養価が高いと言われています。

伝統の味

秘伝の味噌は、赤・白・八丁味噌の黄金バランスが決め手。
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。

SAGAMI
Japanese Noodle Restaurant



どんぶり

丼と麺の美味しい組み合わせをお楽しみください。



名古屋
コーチン丼と麺

そば きめん
麺が選べます

温冷 1,490円(税込)



麺の大盛り

プラス 230円(税込)

名古屋
コーチン



ねぎとろ丼と麺 温冷 1,460円(税込)



天丼と麺 温冷 1,490円(税込)



味噌かつ丼と麺 温冷 1,430円(税込)



かつ丼と麺 温冷 1,460円(税込)





なごやめし
SAMURAI CUISINE

きしめん

厳選した小麦粉・水・塩を独自の配合で丁寧に仕上げました。
コシの強さが自慢の麺です。

当店の
おすすめ

温かいきしめんに変更できます。

きしめん

当店自慢の
なごやめしが
一度に楽しめる!

手羽先

味噌串かつ

でらなごやめしセット 1,400円(税込)



麺の大盛り




プラス 230円(税込)



「きしめん」は「そば」に変更できます。



牛肉2倍
プラス
340円
(税込)

天おろしきしめん **温冷** とねぎとろミニ丼 (写真)
1,750円(税込)   

天おろしきしめん **温冷** 1,230円(税込)   

牛肉きしめん(揚げもち入り) **温**
1,390円(税込)  

ご一緒にどうぞ。
ミニ丼

各 520円(税込)

ごはん 220円(税込)



味噌串かつミニ丼



天ぷらミニ丼



ねぎとろミニ丼





タレ・塩からお選びください

自慢の手羽先(5個)
650円(税込)



いかゲソ唐揚げ
550円(税込)



フライドポテト(写真) 420円(税込)
量が2倍 山盛りポテト 660円(税込)



味噌串かつ(1本)
200円(税込)



塩麴若鶏唐揚げ
580円(税込)

おつまみ

味自慢の一品料理、いろいろあります。



どて煮 550円(税込)



牛肉サラダ 650円(税込)



名古屋コーチン照り焼き 660円(税込)



いかゲソサラダ 600円(税込)

- 天ぷら盛合せ【松】 820円(税込)
- 天ぷら盛合せ【竹】 600円(税込)
- 枝豆 280円(税込)
- 厚焼き玉子 440円(税込)



ドリンク

アルコール

ハイボール……………
440円(税込)



生ビール(中ジョッキ)……
660円(税込)



グラス生ビール……………
440円(税込)

ノンアルコールビール

ドライゼロ(缶)……………
440円(税込)

未成年者の飲酒は法律で禁止されて
おります。年齢を確認させていただく
場合がございます。

ソフトドリンク

ホットコーヒー……………
340円(税込)

アイスコーヒー……………
340円(税込)

コカ・コーラ……………
340円(税込)

オレンジジュース……………
340円(税込)

カルピスウォーター……………
340円(税込)

ウーロン茶……………
340円(税込)

お子様オレンジジュース
150円(税込)

お子様カルピス……………
150円(税込)



デザート

イチゴアイス
240円(税込) ☀️ 🧊

バニラアイス
240円(税込) ☀️ 🧊

白玉ぜんざい 温冷
500円(税込)

クリームぜんざい(バニラ)
600円(税込) ☀️ 🧊