

**サガミ** 和食種別  
グランドメニュー

挽きたて 店頭のお玉でそばの美を採っています。  
打ちたて 毎日かきす店舗で製麺しています。  
湯がきたて 北海道産そば粉を使用しています。

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品の品質で決まるため、  
北海道産そば粉を使用しています。

※そばのそばは、米国、オーストラリア産等の小麦を使用しております。  
※そばのそばは、米国、オーストラリア産等の小麦を使用しております。



**北海道産 そば**

わさびがさらに美味しくなりました。  
国産本わさびを使用し、清々しく爽やかな香り、辛味をお楽しみください。  
「さっぱり」と「深い」旨味を際立たせました。

**真鯛** 愛媛県産活き  
黄身しろうり  
宇和島風刺しは、卵黄をタレを刺しからめて、飯にのせる愛媛の郷土料理です。

**サガミ** 北海道雄武町産「韃靼そば」

毎月10日は「サガミ満天そばの日」  
「サガミ満天そばの日」は毎月10日です。  
「満天そば」は、通常のそばの約1.0倍から1.2倍の「美味しさ」です。

**キッズメニュー**

★小学生以下のお子様に限らせていただきます。 ※

お寿司屋さんセット 819円(税込900円) セリー付

お子様DXわんこそば 600円(税込660円) セリー付

お子様わんこそば 500円(税込550円) セリー付

お子様ハンバーグカレープレート 700円(税込770円) セリー付

**選べる いろいろどりセット 546円(税込600円)**

君の好きな①と②が1ずつ選べるよ!

選べる①  
お子様ねぎとろ丼  
お子様おすし  
お子様いくら丼  
お子様カレーごはん  
お子様から揚げ  
お子様ハンバーグ

選べる②  
お子様うどん  
お子様カレーうどん  
お子様えび天そば  
お子様から揚げ  
お子様ハンバーグ

**単品メニュー**

お子様ハンバーグ 300円(税込330円)  
お子様コーンスープ 200円(税込220円)  
お子様うどん 200円(税込220円)  
お子様から揚げ 300円(税込330円)  
お子様カレーうどん 300円(税込330円)  
お子様カレーごはん(低アレルギー) 300円(税込330円)

お子様ドリンク 各137円(税込150円)  
お子様ソフトアイス 各219円(税込240円)

**お祝い 百目祝い 初め** 7日前までにご予約ください  
お祝い膳(焼き鯛付) 3,000円(税込)

**お祝い 一歳お祝い** 選り取りカード付  
お祝い膳(一升米) 3,000円(税込)

**SDGs** サガミは、持続可能な開発目標のことで17目標あるんだけど、簡単に言うと「人が地球ですと暮らしているような世界をつくるための目標」のことなんだ!

サガミでこんなことをしているよ。  
●使用食材の国産化への推進  
●プラスチック削減の推進  
●ゴミの減量化への取り組み  
●マングローブの植樹活動  
●子ども110番の家

**みそっちCLUB** 会員募集中! 毎月500円以上お支払いでポイントが貯まる!

**サガミアプリ** ダウンロード特典やクーポンがもらえる! 席予約、スタンプカード、宅配注文

**SAGAMI SENIOR CLUB** サガミシニアクラブ 65歳以上なら誰でも入会可 毎月500円以上お支払いでポイントが貯まる! 5%割引

**朝サガミ** モーニング実施店舗はこちら

**楽R天** サガミ 楽R天 24時間営業中

●写真はイメージです。時期や店舗により素材・量が異なる場合がございます。●アレルギー表示については、原材料を調べたものです。調理工程で、二次混入を防ぐことはできません。●揚げ油では、海老・鶏・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。●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。●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。●製造工場では、「そば」を原料とした製品と工程で作られています。2024. 春夏 季節更新



# 北海道産そば

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。

そばは「たんぱく質の宝庫」です。そのそばは、米、小麦、そば、とうもろこし、アスパラ等の小麦を配合しております。

220円(税込)で麺の大盛に!

# 寿司



上寿司天ざるそば御膳【7貫】  
1,864円(税込2,050円)  
寿司天ざるそば御膳【5貫】  
1,682円(税込1,850円)

にぎり寿司 華  
1,273円  
(税込1,400円)

にぎり寿司 舞  
1,619円  
(税込1,780円)

とろろそば寿司和膳(写真)  
1,619円(税込1,780円)  
とろろそば 991円(税込1,090円)

デザート付

いろり 彩り寿司御膳  
1,500円(税込1,650円)



天ぷら【竹】  
大海老・海鮮野菜3種  
673円(税込740円)  
天ぷら【松】  
大海老2本・野菜3種  
991円(税込1,090円)

なめこおろしそばといくらミニ丼(写真)  
1,419円(税込1,560円)  
なめこおろしそば 937円(税込1,030円)

大海老天得盛つけそば【1本】  
お得!! 1,337円(税込1,470円)  
【2本】1,719円(税込1,890円)  
大海老天つけそば【1本】1,237円(税込1,360円)  
【2本】1,619円(税込1,780円)

天ぷら鴨汁ざるそば(写真)  
1,691円(税込1,860円)  
鴨汁ざるそば  
1,255円(税込1,380円)

桜海老辛味おろしつけそば(写真)  
1,328円(税込1,460円)  
得盛桜海老辛味おろしつけそば  
1,428円(税込1,570円)

とろろ汁ざるそば  
1,082円(税込1,190円)

ごはん(漬物付)  
大 291円(税込320円)  
中 237円(税込260円)  
小 155円(税込170円)



天ぷらミニ丼  
482円(税込530円)



ねぎとろミニ丼  
482円(税込530円)



いわらミニ丼  
482円(税込530円)



寿司セット  
564円(税込620円)

お好みの  
麺類とセットで  
お楽しみください。

●写真はイメージです。季節や店舗により食材・量が異なる場合がございます。●アレルギー・カロリー情報は、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・つゆ・かけ汁は含まれておりません。●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。

●揚げ油は、海老・鶏・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。●製法工程では、(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。●2歳以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金させていただきます。●うどん・さしめんは自社製麺工場にて製麺しております。●餅・丼は単品もご用意です。(一部商品を除く)●当店は国産産物を使用しております。



# 自社製麺 きしめ

小麦粉の香り、味わいをより盛立て。こだわりの製法で仕上げました。

ごはん大盛 60円(税込)  
ごはん少なめ 20円(税込)引き  
おかわりごはん 110円(税込)  
220円(税込) 麺の大盛に! (一部商品を除く)

※きしめんはうどんに変更いただけます。冷たいうどんはのびて旨味。お取り置きもご用意いたします。



セットでお得!!

大海老天ざるきしめん【竹】  
1,491円(税込1,640円)  
【松】(大海老天2本)  
1,810円(税込1,990円)

ざるきしめん(二段) 900円(税込990円)  
ざるきしめん(三段) 1,100円(税込1,210円)

天ぷら【竹】  
大海老天海鮮野菜3種  
673円(税込740円)  
天ぷら【松】  
大海老天2本・野菜3種  
991円(税込1,090円)



五目きしめんと  
寿司セット(写真)  
1,473円(税込1,620円)  
五目きしめん  
910円(税込1,000円)

大海老天玉子とじ  
あんかけきしめん(2本)  
1,764円(税込1,940円)  
【1本】1,382円(税込1,520円)

純和鶏

とろろきしめんと  
チキン南蛮セット  
1,528円(税込1,680円)  
とろろきしめん  
991円(税込1,090円)



大海老天おろしきしめんと寿司セット(写真) 1,755円(税込1,930円)  
大海老天おろしきしめん 1,191円(税込1,310円)

		お好みの 麺類とセットで お楽しみください。
天ぷらミニ丼 482円(税込530円)	ねぎとろミニ丼 482円(税込530円)	
いばらミニ丼 482円(税込530円)	寿司セット 564円(税込620円)	
ごはん(漬物付)		
大 291円(税込320円)		
中 237円(税込260円)		
小 155円(税込170円)		

カレーきしめん天ぷら定食(写真)  
1,491円(税込1,640円)  
カレーきしめん 910円(税込1,000円)

## 愛媛県産活魚 真鯛



宇和島風鯛めしセット  
2,064円(税込2,270円)  
宇和島風鯛めしと麺 1,791円(税込1,970円)

黄身とろろり  
宇和島風鯛めしは  
卵黄とろろを鯛にからめて  
ご飯にのせる  
愛媛の郷土料理です。

## 博多風



博多風鯛めしセット 2,064円(税込2,270円)  
博多風鯛めしと麺 1,791円(税込1,970円)

香のこまたつぷり  
一杯目はこまたで、  
一杯目は汁と菜葉で  
お茶漬けに!

## 北海道産「舞鶴そば」 サガミ 満天そば



なめこおろし満天そば  
1,073円(税込1,180円)

満天そば遊膳  
1,791円(税込1,970円)

天ぷら満天そば(写真)  
1,491円(税込1,640円)  
満天そば 1,055円(税込1,160円)

ねばとろ満天そばと寿司セット(写真)  
1,682円(税込1,850円)  
ねばとろ満天そば  
1,119円(税込1,230円)

毎月10日は  
満天そばの日  
日本食文化振興会認定

●写真はイメージです。同季や店舗により食材、量が異なる場合がございます。●アレルギーカテゴリーの情報は、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。●2024.春夏(中部寿司) ●カテゴリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆがけは含まれておりません。●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。●揚げ油では、海苔・鰻・そば・豚・小魚・乳も同じ油で揚げています。●製法工程では、「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。●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深割料金をいただきます。●♪♪♪きしめんは自社製麺工場にて製造しております。●♪♪♪は単品もご用意。●一部商品を除く。●当店は産廃材を使用しております。 2024.春夏 中部寿司



# 御膳・定食

**花かごサガミ膳**  
 ◆純和鶏手毛・南蛮 ◆お刺身  
 ◆天ぷら・茶碗蒸し ◆おろしそば  
 ◆小鉢・小・はん ◆漬物・デザート

**1,891円**  
 (税込2,080円)

**純和鶏**  
 日本で初めて2020年10月に  
 「特許可能性に配慮した鶏肉の特色JAS」  
 国内第1号の認証を取得しました。

彩り豊かな素材自慢  
 味自慢のお料理の数々を  
 ごゆっくりお楽しみください。

ごはん大盛 **60円**(税込)  
 おかわりごはん **110円**(税込)  
**220円**(税込)  
 麺の大盛に!  
※お肉・お魚・お野菜は  
 商品ごとに異なります。

**梅おろしとんかつ定食 1,646円**(税込1,810円)

**とんかつ定食 1,564円**(税込1,720円)

**味噌かつ鍋定食** (厚切) **1,564円**(税込1,720円)  
**かつ鍋定食 1,564円**(税込1,720円)

## 三河一色産 うなぎ

**うなぎひつまぶしと麺** (厚切) **3,000円**(税込3,300円)  
**4,400円**(税込4,840円)

# 宮崎牛

**宮崎牛**  
**すき鍋とお刺身和膳**  
**1,891円**(税込2,080円)

ごはん大盛 **60円**(税込)  
 ごはん少なめ **20円**(税込)引き  
 おかわりごはん **110円**(税込)  
**220円**(税込)  
 麺の大盛に!  
※お肉・お魚・お野菜は  
 商品ごとに異なります。

THE CHAWN BRAND 2007-2012-2017  
**宮崎牛**  
 MIYAZAKI-WAGYU  
 より良い宮崎牛づくりに対策協議会  
農林水産大臣賞状授与50年

**宮崎牛肉ねぎつけそば**  
**1,628円**(税込1,790円)

**宮崎牛うどん**  
**1,328円**(税込1,460円)

ひつまぶしの  
 美味しい  
 召し上がり方  
 一膳目  
 そのままお箸をよちよち  
 お召し上がりください。  
 二膳目  
 お好みの薬味を添えて  
 お召し上がりください。  
 三膳目  
 お好みの薬味を添えて  
 お茶漬け用の出汁をかけて  
 お召し上がりください。

**宮崎牛**  
**ひつまぶし御膳**  
**2,300円**(税込2,530円)

●写真はイメージです。時期や店舗により素材・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。データはおくまでも目安です。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。  
 2024.春夏 中部寿司 ●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。●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。

●揚げ油では、海老・鶏・そば・豚・乳も同じ油で揚げています。●製造工場では、「そば」を原料とした製品と同じ工程で作られています。  
 ●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金いただきます。●うなぎ・せしめんは自社製造工場にて製麺しております。●麺・丼は単品もございます。(一部商品を除く) ●当店は国産米を使用しております。 2024.春夏 中部寿司



# 丼

豪快に大海老天2本を、ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

**大海老天のふわたま丼と麺** 1,655円(税込1,820円)  
大海老天のふわたま丼 1,455円(税込1,600円)

**サガミ名物**

井と麺の美味しい組み合わせ。ポリネームもたっぷり！

ごはん大盛 60円(税込)  
ごはん少なめ 20円(税込)引き

220円(税込)以上  
麺の大盛に1年一度限定ででない高価のご飯があります。

※麺はそばうどん、きしめんからお選びいただけます。

大海老天丼セット 1,573円(税込1,730円)  
大海老天丼と麺 1,300円(税込1,430円)

こだわり豚ロース

味噌かつ丼セット 1,546円(税込1,700円)  
味噌かつ丼と麺 1,273円(税込1,400円)

こだわり豚ロース

かつ丼セット(写真) 1,546円(税込1,700円)  
かつ丼と麺 1,273円(税込1,400円)

いくらたっぷり 125g

たっぷりいくら丼 2,510円(税込2,760円)

まぐろ二色丼セット(写真) 1,591円(税込1,750円)  
まぐろ二色丼と麺 1,319円(税込1,450円)

# みそ煮込

味噌の効能  
味噌は発酵食品で、消化が良く、栄養価が高く、免疫力を高めます。

伝統の味  
秘伝の味噌は、赤白八丁味噌の黄金バランスの味決め。みそ煮込専用麺は、麺分を煮込ませて、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  
3月25日はみそ煮込の日  
日本記念日協会認定

なごやめし  
SABARU CUISINE

ごはん大盛 60円(税込)  
ごはん少なめ 20円(税込)引き  
おかわりごはん 110円(税込)

**みそ煮込和膳** 1,673円(税込1,840円)  
みそ煮込 1,046円(税込1,150円)  
みそ煮込定食 1,282円(税込1,410円)

**純和鶏**

なべ焼うどんと寿司セット(写真) 1,728円(税込1,900円)  
なべ焼うどん 1,164円(税込1,280円)

みそ煮込チキン南蛮セット 1,655円(税込1,820円)

# 四川風みそ煮込

唯一無二の味  
秘伝のみそをベースに、ごまの香りと旨味を加えた四川ごまだれ。サガミ・伝統の味わいです。

プラス110円(税込)で四川ごまだれ増しに！  
どり辛ごま風味

**四川風みそ煮込天ぷら定食** 1,628円(税込1,790円)  
四川風みそ煮込 1,191円(税込1,310円)  
四川風みそ煮込定食 1,428円(税込1,570円)

大海老天入りみそ煮込(写真) 1,428円(税込1,570円)  
大海老天入りみそ煮込定食 1,664円(税込1,830円)

お好みのトッピングで	オリジナル
大海老天(1本) 420円(税込)	焼きもち(1個) 110円(税込)
小海老天 220円(税込)	大和芋とろろ 220円(税込)

●写真はイメージです。画像や店舗により食材・量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。  
2024.春夏 中部寿司 ●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かつ丼は含まれておりません。●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。

●揚げ油は、海苔・蟹・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。●22時以降、初回オーダーされたお客様に10%の深夜料金をいただきます。●うどん・きしめんは自社製造工場にて製造しております。●豚・丼は国産品もございます。(一部商品を除く) ●当店は国産産品を使用しております。  
2024.春夏 中部寿司