◆中部エリア　愛知・岐阜・三重

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。

麺はそば・うどん・きしめんからお選びいただけます。

ゼリー付

お寿司屋さんセット 819円(税込900円)

お子様わんこそば 500円(税込550円)

お子様DXわんこそば 600円(税込660円)

お子様ハンバーグカレープレート 700円(税込770円)

選べるいろとりどりセット 546円(税込600円)

セット例

お子様いくら丼 / お子様えび天そば

※写真はお子様いくら丼とお子様えび天そばのセット例です

お子様ハンバーグ / お子様うどん

※写真はお子様ハンバーグとお子様うどんのセット例です

君の好きな❶と❷が1つずつ選べるよ!

選べる❶ ここから一つ選んでね!

お子様ねぎとろ丼 / 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❷ ここから一つ選んでね!

みそっち

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

お子様うどん、えび天そばは「そば・うどん・きしめん」「つめたい・あたたかい」からお選びいただけます。あたたかい麺は「ぬるめ」にもできます。

単品メニュー

お子様コーンスープ 200円(税込220円)

お子様ハンバーグ 300円(税込330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 300円(税込330円) 低アレルゲンメニュー

お子様ドリンク 各137円(税込150円)

・メロンソーダ　・なっちゃんオレンジ
・ペプシコーラ　・野菜と果実のジュース

チョコ

お子様ソフトアイス 各219円(税込240円)

バニラ

百日祝いお食い初め

お子様の健やかな成長を願って思い出に残るひとときを

お食い初め膳(焼き鯛付) 3,000円(税込)

- 歯固め石として紅白餅をご用意しております。
- お食い初めの儀式の説明書をご用意いたします。

7日前までにご予約ください

一歳お祝いセット

お祝い膳、一升米、選び取りカード付

選び取りカード

一升米

一歳の誕生日を無事に迎えられたことを祝い、これからの健やかな成長を願う日本の伝統行事です。"一升"と"一生"を掛け「一生食べ物に困らないように」との思いが込められてます。

お祝い膳 3,000円(税込)

人生の大切な節目の日 お祝いはサガミで!

SDGs

サスティナブル デベロップメント ゴールズ

サガミ / ちゃん / ダ / いちゃん

SDGs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"人が地球でずっと暮らしていけるような世界をつくるための目標"のことなんだ!

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

SAGAMI × 肌横から救う。未来を救う。WFP 国連世界食糧計画 レッドカップキャンペーン

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

やってみよう! みんなができること ごはんをのこさず食べようね

みそっちCLUB 会員募集中!

お誕生日月にはお子様ソフトアイスをサービス!

みそっちカード

シール5枚集めるとプレゼントも進呈!

●詳しくは店舗従業員までお問い合わせください。

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

ダウンロードはこちらから App Store からダウンロード Google Play で手に入れよう

menu

サガミの新たなテイクアウト予約

SAGAMI SENIOR CLUB サガミシニアクラブ

毎月5の付く日 5%割引

65歳以上なら誰でも入会可

朝ガミ

モーニング実施店舗はこちら

サガミ楽天市場 楽天ICHIBA 24時間営業中

各メニューのアレルゲン・カロリーの情報はこちらからご覧ください。

●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。●アレルゲン表示については、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・蟹・そば・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、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。　2024. 春夏　中部

◆中部寿司エリア　愛知・岐阜・三重
◆東部エリア　埼玉・東京・神奈川・静岡
◆西部エリア　滋賀・京都・奈良・大阪・兵庫・石川・富山・福井

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。

麺はそば・うどん・きしめんからお選びいただけます。

ゼリー付

お寿司屋さんセット 819円(税込900円)

お子様わんこそば 500円(税込550円)

お子様DXわんこそば 600円(税込660円)

お子様ハンバーグカレープレート 700円(税込770円)

選べるいろとりどりセット 546円(税込600円)

セット例

お子様いくら丼 / お子様えび天そば

※写真はお子様いくら丼とお子様えび天そばのセット例です

お子様ハンバーグ / お子様うどん

※写真はお子様ハンバーグとお子様うどんのセット例です

君の好きな❶と❷が1つずつ選べるよ!

選べる❶ ここから一つ選んでね!

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❷ ここから一つ選んでね!

みそっち

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

お子様うどん、えび天そばは「そば・うどん・きしめん」「つめたい・あたたかい」からお選びいただけます。あたたかい麺は「ぬるめ」にもできます。

単品メニュー

お子様コーンスープ 200円(税込220円)

お子様ハンバーグ 300円(税込330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 300円(税込330円) 低アレルゲンメニュー

お子様ドリンク 各137円(税込150円)

・メロンソーダ　・なっちゃんオレンジ
・ペプシコーラ　・野菜と果実のジュース

チョコ

お子様ソフトアイス 各219円(税込240円)

バニラ

百日祝いお食い初め

お子様の健やかな成長を願って思い出に残るひとときを

お食い初め膳(焼き鯛付) 3,000円(税込)

- 歯固め石として紅白餅をご用意しております。
- お食い初めの儀式の説明書をご用意いたします。

7日前までにご予約ください

一歳お祝いセット

お祝い膳、一升米、選び取りカード付

選び取りカード

一升米

一歳の誕生日を無事に迎えられたことを祝い、これからの健やかな成長を願う日本の伝統行事です。"一升"と"一生"を掛け「一生食べ物に困らないように」との思いが込められてます。

お祝い膳 3,000円(税込)

人生の大切な節目の日 お祝いはサガミで!

SDGs

サスティナブル デベロップメント ゴールズ

サガミ / ちゃん / ダ / いちゃん

SDGs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"人が地球でずっと暮らしていけるような世界をつくるための目標"のことなんだ!

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

SAGAMI × 肌横から救う。未来を救う。WFP 国連世界食糧計画 レッドカップキャンペーン

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

やってみよう! みんなができること ごはんをのこさず食べようね

みそっちCLUB 会員募集中!

お誕生日月にはお子様ソフトアイスをサービス!

みそっちカード

シール5枚集めるとプレゼントも進呈!

●詳しくは店舗従業員までお問い合わせください。

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

ダウンロードはこちらから App Store からダウンロード Google Play で手に入れよう

menu

サガミの新たなテイクアウト予約

SAGAMI SENIOR CLUB サガミシニアクラブ

毎月5の付く日 5%割引

65歳以上なら誰でも入会可

朝ガミ

モーニング実施店舗はこちら

サガミ楽天市場 楽天ICHIBA 24時間営業中

各メニューのアレルゲン・カロリーの情報はこちらからご覧ください。

●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。●アレルゲン表示については、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・蟹・そば・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、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。2024. 春夏　中部寿司