

～心ほどけるおいしさを～

# 本まぐろ

まぐろの王様 本まぐろ。

本まぐろならではのの上質でとろける食感の中とろ、まぐろ本来の旨味を味わえる赤身を心ゆくまでお楽しみください。



# サガミ 満天そば

北海道雄武町産「韃靼そば」



セットでお得!

満天そばと  
本まぐろミニ井 (写真)

1,655円(税込1,820円)

本まぐろミニ井 800円(税込880円)

本まぐろの「中とろ」  
「赤身」のミニ井がついた  
お値打ちメニュー。

大和亭



セットでお得!

ねばとろ満天そばと  
本まぐろミニ井 (写真)

1,719円(税込1,890円)

ねばとろ満天そば 1,119円(税込1,230円)

混ぜれば混ぜるほどおいしい  
おすすめは200回転以上!!!

大和亭

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)

満天きらりのSOBAあいす  
391円(税込430円)

有機栽培  
満天きらり

北海道産 韃靼そば

「満天きらり」に含まれる  
ルチンは普通そばの約100倍  
からんばりといふ味しです。



行くぜっ!  
にっぽんの和食

ユネスコ無形文化遺産登録10周年

毎月10日は『サガミ満天そばの日』  
(日本記念日協会認定)

健康価値に優れる韃靼そば「満天きらり」を使用。  
「満天の“天”と10(TEN)」の語呂合わせから毎月10日を記念日としました。  
韃靼そばに含まれるルチンは普通そばの約100倍。  
毛細血管の強化や動脈硬化の予防、脳卒中の予防、血圧降下の作用にも効果があるといわれています。



●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。●当店は国産米を使用しております。



# 本まぐろ



中とろ

赤身

たっぷり本まぐろ

中とろ・赤身の二色丼と麺  
2,000円(税込2,200円)

国産本わさびの爽やかな香り、辛味をお楽しみください。



赤身

中とろ

本まぐろ刺身定食  
2,300円(税込2,530円)

中とろ

赤身



サガミの新提案  
切麦(きりむぎ)とは  
そば粉を細く切ったものを「そば切り」  
小麦を細く切ったものを「切麦」といい、  
なめらかなとろしが特徴です。

本まぐろ丼と麺  
1,691円(税込1,860円)

逸品



たっぷり本まぐろ

中とろ丼と麺  
2,100円(税込2,310円)

セットでお得!  
本まぐろミニ丼と  
サガミの切麦 絹うどん(写真)  
1,628円(税込1,790円)  
絹うどん 1,064円(税込1,170円)



本まぐろ揚げ出し  
700円(税込770円)



本まぐろ南蛮漬け  
755円(税込830円)



中とろ(写真) 1,182円(税込1,300円)  
赤身 900円(税込990円)



食べ比べ(中とろ・赤身)  
1,482円(税込1,630円)



本まぐろ山かけ  
782円(税込860円)