

50周年
和食処 **サガミ**
Grand Menu

岩手県 洋野町産
純和鶏
「純和鶏」は、岩手県産の鶏肉を、岩手県産の醤油で煮込んだ、純和風の鶏肉です。味は、岩手県産の醤油の味を活かした、上品な味わいです。

北海道産
そば

サガミはそばに真摯に向き合っています。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。

挽きたて
打ちたたて
湯がきたて

キッズメニュー

★小学生以下のお子様にはお選びいただけます。★

お寿司さんセット No.702 864円(税込950円)

お子様わんこそば No.701 546円(税込600円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

お子様ハンバーグカレープレート No.713 728円(税込800円)

選べる いろいろどりセット 591円(税込650円)

選べる① 最初にここから一つ選んでね!

選べる② ここから一つ選んでね!

単品メニュー

お子様コンソープ No.705 228円(税込250円)

お子様うどん No.700 228円(税込250円)

お子様ハンバーグ No.706 319円(税込350円)

お子様から揚げ No.707 319円(税込350円)

お子様カレーうどん No.703 319円(税込350円)

お子様カレーごはん No.704 319円(税込350円)

お子様ドリンク No.715 137円(税込150円)

お子様パエリア No.714 273円(税込300円)

お祝いメニュー

お祝い初め膳(焼き鯛付) 3,600円(税込)

お祝い膳(一升米、運び取りカード付) 3,600円(税込)

一歳お祝い膳 3,600円(税込)

ご長寿のお祝い 5,500円(税込)

みそち CLUB 会員募集中!

サガミアプリ ダウンロード特典やクーポンがもらえる

SAGAMI SENIOR CLUB サガミシニアクラブ 65歳以上なら 5%割引

SDGs サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

そばには、免疫細胞「マクロファージ」を活性化させる物質「リボポリサッカライド」が多く含まれており、病気の予防・改善・美肌効果があるとされています。

プラス240円(税込)で
麺の大盛に!
※一部大盛にできない
商品がございます。



セットでお得!!

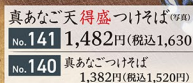
上天ざるそば

No.104	(二段) (写真)	1,919円(税込2,110円)
No.105	(三段)	2,137円(税込2,350円)



上天ぶら 大海老天・真あなご・野菜2種・有明海産海苔 1,000円(税込1,100円)	大海老天ぶら 大海老天・海鮮・野菜3種 700円(税込770円)	真あなご天ぶら 真あなご・海鮮・野菜3種 746円(税込820円)
--	---	--

ごま油の香り豊かなアツアツのつけ汁に自慢の天ぷら、風味豊かな北海道産そばとの相性抜群!!



No.144 純和鶏カレーつけそば
1,346円(税込1,480円)



寿司セット
600円(税込660円)

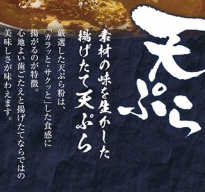
ごはん(漬物付)	No. 556	ごはん大 300円(税込330円)	No. 555	ごはん中 255円(税込280円)	No. 554	ごはん小 200円(税込220円)
----------	----------------	----------------------	----------------	----------------------	----------------	----------------------

「石挽」ならではの豊かな香り、
「挽きたて」ならではの風味豊かなそばを
お楽しみください。



だー

サガミの朝は
「だー釜の炊入れから」
毎食大釜の朝飯をいただきます。
これは、風が雨の間の朝飯止に
減らずにうなぎめです。
特選うなぎを焼いておろし、
当自慢のしょうゆとみそで
うなぎを引いていただきます。



サガミの朝は
「だし釜の火入れから」
毎日欠かさず朝夕に大釜でだををる。
これは、風味が時間の経過と共に
減少してしまふためです。
特選素材を地域に含ませてブレンドし、
当店自慢のそばとうまの美味しさを
いつまで引き立てています。

北海道雄武町産「韃靼そば」

毎日10日は

サガミ満天そばの日

サガミ満天そば

サガミの韃靼そば
 国産新品種「満天きらり」
 「満天きらり」は、韃靼そばの苦みを克服した日本開発の新品種。
 韃靼そばに含まれるルンギンは普通のそばの約100倍。
 毛血管の強化や動脈硬化の予防、脂質中の予防、
 血圧降下作用にも効果があるといわれています。
 サガミが使用している韃靼そば「満天きらり」は有機栽培で育てられ、
 苦みが少なく風味豊かな身体にやさしい美味しさです。

おろしそば



No.139 大海老と真あなごの梅おろしそば 1,673円(税込1,840円)



No.124 なめこおろしそば寿司和膳 1,691円(税込1,860円)

No.123 なめこおろしそば 1,010円(税込1,110円)

No.132 大海老天おろしそばといくらミニ丼セット 1,891円(税込2,080円)

No.131 大海老天おろしそば 1,291円(税込1,420円)

No.122 いかゲソおろしそばと天ぷらミニ丼セット 1,791円(税込1,970円)

No.121 いかゲソおろしそば 1,191円(税込1,310円)

No.134 たっぶり桜海老おろしそば 1,491円(税込1,640円)



セットでお得!! No.128 大海老天満天そば 1,719円(税込1,890円)

No.126 満天そば 1,137円(税込1,250円)

No.130 ねばとろ満天そばと寿司セット 1,864円(税込2,050円)

No.129 ねばとろ満天そば 1,264円(税込1,390円)

No.127 天ぷら満天そば 1,564円(税込1,720円)

No.150 満天そば遊膳 1,819円(税込2,000円)

お好みの
 麺類とセットで
 お楽しみください。

天ぷらミニ丼セット 600円(税込660円)	いくらミニ丼セット 600円(税込660円)	寿司セット 600円(税込660円)
---------------------------	---------------------------	-----------------------

ごはん
 (漬物付)

No.556 大 300円(税込330円)
No.555 中 255円(税込280円)
No.554 小 200円(税込220円)

井

井と麺の美味しい組み合わせ。
ホリネームもたっぷり！

ごはん大盛
¥60円(税込)
¥240円(税込)
麺の大盛に
おまかせください。

※価格はふんばうしんから
お選びいただけます。

とろける うまさ

No.434 サーモン、べら井と麺 (写真)
1,946円(税込2,140円)
No.435 お得な茶碗蒸し付 2,219円(税込2,440円)

こだわり
豚ロース

No.407 かつ井と麺 1,419円(税込1,560円)
No.408 お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,691円(税込1,860円)

活しめ
まなこ

No.404 真あなごと大海老天井と麺 (写真) 1,673円(税込1,840円)
No.405 お得な茶碗蒸し付 1,946円(税込2,140円)

活しめ
まなこ

No.401 大海老天井と麺 1,355円(税込1,490円)
No.402 お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,628円(税込1,790円)

125g

No.418 たっぷりべら井 (写真) 2,664円(税込2,930円)
No.419 たっぷりべら井と麺 2,800円(税込3,080円)

家族に大海老、真あなご天を、
ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

サガミ
名物

No.421 大海老と真あなごのふわたま天井と麺 1,755円(税込1,930円)
No.422 お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,028円(税込2,230円)

うなぎ

ふつくと
上質な味わい

うなぎは、ビタミンA、B1・D、Eや
DHA・EPA・ミネラルなど、
身体に大切な栄養素が、
豊富に含まれております。

宮崎・鹿児島県産

国産山椒
時期により産地を運び、
すっきりとした辛味と爽やかな
香りが特徴です。うなぎに軽く
振りかけていただきますと
素材の旨みが引き立ちます。

写真はイメージです。

うなぎ1.5尾使用

No.463 特上うなぎ重と麺 5,300円(税込5,830円)
No.462 特上うなぎ重 5,164円(税込5,680円)

No.451 うなぎ重(一尾)と麺 4,000円(税込4,400円)

No.453 うなぎ井(半身)と麺 2,700円(税込2,970円)

No.459 うなぎひつまぶし御膳(一尾) (写真) 4,400円(税込4,840円)
No.455 うなぎひつまぶし(一尾)と麺 4,200円(税込4,620円)

ひつまぶしの 美味しい召し上がり方

器に入ったまま、しゃもじで四〜五回かき混ぜます。

一膳目 そのままお茶碗によろしく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。

