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・うどんからお選びいただけます。

お寿司屋さんセット No.702 864円（税込950円）

お子様わんこそば No.701 546円（税込600円）

お子様ハンバーグカレープレート No.713 728円（税込800円）

お子様DXわんこそば No.712 637円（税込700円）

ゼリー付

選べる いろとりどりセット 591円（税込650円）

セット例：お子様いくら丼 ／ お子様えび天そば ／ 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えび天そばのセット例です

君の好きな❶と❷が1つずつ選べるよ！

選べる❶ 最初にここから一つ選んでね！

- No.711 お子様いくら丼
- No.708 お子様カレーごはん
- No.710 お子様から揚げ
- No.709 お子様ハンバーグ

選べる❷ ここから一つ選んでね！

お子様うどん、えび天そばは「そば・うどん」つゆのいあたたかいからお選びいただけます。あたたかい麺は「おるめ」にもできます。

- お子様うどん
- お子様カレーうどん
- お子様えび天そば

単品メニュー

- No.705 お子様コーンスープ 228円（税込250円）
- No.706 お子様ハンバーグ 319円（税込350円）
- No.700 お子様うどん 228円（税込250円）
- No.707 お子様から揚げ 319円（税込350円）
- No.703 お子様カレーうどん 319円（税込350円）
- No.704 お子様カレーごはん 低アレルゲンメニュー 319円（税込350円）
- No.715 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 ・アップル100%
- No.714 お子様バニラアイス 273円（税込300円）

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） 国産天然 3,600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。

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ための伝統行事です。「一升」と、生涯「一生食べる物に困らない」ようにとの思いが込められています。

お祝い膳 3,600円（税込）

ご長寿のお祝い

7日前までにご予約ください

人生の大切な節目の日 お祝いはサガミで！

長寿御膳（焼き鯛付） 国産天然 5,500円（税込）

みそっちCLUB 会員募集中！

みそっちカード

お誕生日月にお子様ソフトドリンク無料

シール5枚集めたらプレゼント進呈！

●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 Google Play

テイクアウト 予約はコチラから

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。

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5の付く日 5%割引

SDGs サスティナブルデベロップメントゴールズ

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 × 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ます。

- 使用資材の国産化への推進
- プラスティック削減の推進
- ごと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

●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。

2025. 春夏 東部

サガミ名物 つけ天そば

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!!

大海老天得盛つけそば(写真) No.136 1,437円(税込1,580円)

大海老天つけそば No.135 1,337円(税込1,470円)

真あなご天得盛つけそば(写真) No.141 1,482円(税込1,630円)

No.140 真あなごつけそば 1,382円(税込1,520円)

No.151 純和鶏得盛カレーつけそば(写真) 1,446円(税込1,590円)

No.144 純和鶏カレーつけそば 1,346円(税込1,480円)

鴨

鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、ビューティーミートと言われています。

No.111 天ぷら鴨汁ざるそば(二段)(写真) 1,791円(税込1,970円)

No.108 鴨汁ざるそば(二段) 1,364円(税込1,500円)

No.109 鴨汁ざるそば(三段) 1,582円(税込1,740円)

No.114 鴨南蛮そば寿司和膳(写真) 1,991円(税込2,190円)

No.113 鴨南蛮そば 1,310円(税込1,440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 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)

●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・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。●アレルゲン表示については、原料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。

天ざるそば

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おります。

そば湯

ご用意しております。

No.999

No.100 ざるそば(二段) 1,000円(税込1,100円)

No.101 ざるそば(三段) 1,219円(税込1,340円)

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)

+240円(税込)で麺の大盛に!

麺量の増加に伴い商品がございます。

そばはうどんに変更できます。

そばのつなぎは、米国・オーストラリア産等の小麦を使用しております。

セットでお得!!

真あなご天ざるそば

No.106 (二段)(写真) 1,628円(税込1,790円)

No.107 (三段) 1,846円(税込2,030円)

セットでお得!!

大海老天ざるそば

No.103 (三段)(写真) 1,800円(税込1,980円)

No.102 (二段) 1,582円(税込1,740円)

上天ぷら: 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)

大海老天ぷら: 大海老天・海鮮・野菜3種 700円(税込770円)

真あなご天ぷら: 真あなご・海鮮・野菜3種 746円(税込820円)

天ぷら

素材の味を生かした揚げたて天ぷら

厳選した天ぷら粉は、カラッとサクッとした食感に。揚がるのが特徴。心地よい歯ごたえと揚げたてならではの美味しさが味わえます。

だし

サガミの朝は「だし釜の火入れから」

毎日欠かさず朝早くに大釜でだしをとる。これは、風味が時間の経過とともに減少してしまうためです。特選素材を地域に合わせてブレンドし、当店自慢のそばつゆとの美味しさをいっそう引き立てています。

北海道産そば

「三たて」にこだわり提供しております

- 挽きたて 店頭の石臼でそば粉の香を強く
- 打ちたて 毎日かかさず店舗で製麺する
- 湯がきたて 注文のたびに湯がく

石挽処

毎日、店頭の石臼でそば粉を挽いています。「石挽」たてのそば粉の香りを、「挽きたて」たてのそば粉の風味豊かなそばをお楽しみください。

●揚げ油では、海老・鶏・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。●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。
●うどん・きしめん・蕎麦そばは自社製造工場にて製造しております。●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。●蕎麦屋系の鶏肉はタイ産を使用しております。

おろしそば

そばにはポリフェノールの一種である「ルチン」が多く含まれ、動脈硬化や血圧などの予防に最適。また、大根おろしに多くふくまれているビタミンCは「ルチン」の働きを高める効果があるので、そばと一緒に食べることで相乗効果が期待できます。

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

No.124 なめこおろしそば寿司和膳(写真) 1,691円(税込1,860円)

No.123 なめこおろしそば 温 冷 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(写真) 1,891円(税込2,080円)

No.131 大海老天おろしそば 温 冷 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(写真) 1,791円(税込1,970円)

No.121 いかゲソおろしそば 温 冷 1,191円(税込1,310円)

No.134 たっぷり桜海老おろしそば 温 冷 1,491円(税込1,640円)

+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。

そばはうどんに変更できます。

そばのつなぎには、米国・オーストラリア産等の小麦を使用しております。

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)

●写真はイメージです。時季や在庫により素材・器が異なる場合がございます。●アレルゲン・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。●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。

2025.春夏 東部

サガミ満天そば

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 【日本蕎麦協会認定】

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チンは普通のそばの約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。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。

セットでお得!!

No.128 大海老天満天そば(写真) 1,719円(税込1,890円)

No.126 満天そば 1,137円(税込1,250円)

No.127 天ぷら満天そば 1,564円(税込1,720円)

満天そばと石挽そばをお楽しみください。

混ぜれば混ぜるほどおいしいお勧めは200回転以上!!

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

No.129 ねばとろ満天そば 冷 1,264円(税込1,390円)

デザート付

No.150 満天そば遊膳 1,819円(税込2,000円)

韃靼そば畑

サガミ 韃靼そば "満天きらり" 契約農場

●揚げ油では、海老・鶏・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。●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。●うどんきしめん・満天そば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。●茶碗蒸しの鶏肉はダイ麦を使用しています。

2025.春夏 東部

寿司

No.504 上寿司天ざるそば和膳【7貫】(写真)
1,991円(税込2,190円)

No.505 寿司天ざるそば和膳【5貫】
1,810円(税込1,990円)

No.424 にぎり寿司 舞 (写真)
1,691円(税込1,860円)

No.426 にぎり寿司 舞(デザート付)
1,800円(税込1,980円)

アトランティック サーモン

No.425 にぎり寿司 華(デザート付) (写真)
1,455円(税込1,600円)

No.423 にぎり寿司 華
1,346円(税込1,480円)

天然活〆 真あなご

No.503 彩り(いろど)寿司和膳
1,546円(税込1,700円)

大和芋とろろ

素材厳選

日本古来から親しまれてきた山の薬ともいわれる「とろろ」香り、味、粘りにこだわったサガミ自慢のとろろ汁は、素材の味を生かし、引き立てます。

国産もち麦入りごはんにとろろ汁をかけて、お好みの薬味でお召し上がりください。おそばにとろろ汁をかければとろろそばが完成。

No.516 たっぷりとろろ汁と麦めし和膳
1,900円(税込2,090円)

No.118 天ぷら とろろ汁ざるそば(写真)
1,619円(税込1,780円)

No.115 とろろ汁ざるそば 1,191円(税込1,310円)

No.120 とろろそば寿司和膳(写真)
1,737円(税込1,910円)

No.119 とろろそば 冷 1,055円(税込1,160円)

愛媛県産活じめ 真鯛

博多風

香るごまたっぷり

一杯目はごまだれで
二杯目は出汁と薬味で
お茶漬けに。

No.440 博多風鯛めしと麺 1,828円(税込2,010円)

No.441 お得な茶碗蒸し付(写真) 2,100円(税込2,310円)

※写真はイメージです。

宇和島風

黄身とろ〜り

宇和島風鯛めしは卵黄とタレを鯛にからめてご飯にのせる愛媛の郷土料理です。

No.437 宇和島風鯛めしと麺
1,828円(税込2,010円)

No.438 お得な茶碗蒸し付(写真) 2,100円(税込2,310円)

●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。●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。
●うどん・さしめん・消天そば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。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

●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・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。●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。

2025.春夏 東部

黒毛和牛 宮崎牛

とろける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

約50g

おいしさ日本一 宮崎牛
第12回 全国和牛能力共進会
内閣総理大臣賞(4大会連続)

ごはん大盛 ご飯 60円(税込)
ご飯 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。

No.494 宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳 1,891円(税込2,080円)

ラー油付き
アツアツつけ汁
約100g

No.490 宮崎牛肉ねぎつけそば 1,691円(税込1,860円)

大海老
約50g

No.492 大海老天 宮崎牛うどん (写真) 1,764円(税込1,940円)

No.491 宮崎牛うどん 温 1,382円(税込1,520円)

約100g

No.493 宮崎牛すきおろしぶっかけうどん 温 冷 1,691円(税込1,860円)

御膳・定食

デザート付

No.500 花かごサガミ膳 2,100円(税込2,310円)
◆純和鶏チキン南蛮 ◆お刺身 ◆天ぷら ◆茶碗蒸し ◆おろしそば ◆小鉢 ◆小ごはん ◆漬物 ◆デザート

INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2024 BRUSSELS SUPERIOR TASTE AWARD ★★★
純和鶏®むね肉はInternational Taste Institute で4年連続三ツ星を受賞しました。

純和鶏 チキン南蛮

No.501 花かごサガミ膳(宮崎牛すき鍋付) 3,000円(税込3,300円)
約50g

ごはん大盛 ご飯 60円(税込)
ご飯 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。

こだわり豚ロース

No.510 味噌かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)
No.511 お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,791円(税込1,970円)
No.508 かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)
No.509 お得な茶碗蒸し付 1,791円(税込1,970円)

ポン酢タレ
こだわり豚ロース

No.514 梅おろしとんかつ定食 (写真) 1,673円(税込1,840円)
No.515 お得な茶碗蒸し付 1,873円(税込2,060円)
No.512 とんかつ定食 1,591円(税込1,750円)
No.513 お得な茶碗蒸し付 1,791円(税込1,970円)

味噌またはソース

天然真鯛 小肉の真鯛

No.518 お刺身天ぷら定食 1,800円(税込1,980円)
No.519 お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,000円(税込2,200円)

●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。●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。
●うどん・さしめん・蕎天そば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。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

●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・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。●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。

丼

井と麺の美味しい組み合わせ。
ボリュームもたっぷり！

ごはん大盛
プラス60円(税込)
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。

※麺は、そば・うどんからお選びいただけます。

とろける うまさ

No.434 サーモンいくら丼と麺 (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 かつ丼と麺 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)

天然 活じめ 真あなご
大海老

No.404 真あなごと大海老天丼と麺 (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)

大海老

No.401 大海老天丼と麺 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)

天然 活じめ 真あなご
大海老

豪快に大海老、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丼と麺 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)

いくらたっぷり 125g

No.418 たっぷりいくら丼 (写真) 2,664円(税込2,930円)
No.419 たっぷりいくら丼と麺 2,800円(税込3,080円)

●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・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、調味料・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。●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。

宮崎・鹿児島県産 うなぎ

ふっくらと上質な味わい

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。

写真はイメージです。

国産山椒

時期により産地を選び、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。

うなぎ1.5尾使用

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

No.451 うな重(一尾)と麺 4,000円(税込4,400円)

No.453 うなぎ丼(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そって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。

●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。●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。
●うどん・そしめん・海天そば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。●茶碗蒸しの鶏肉はダイ(魚)を使用しています。

自社製麺

うどん

小麦粉の香り、味わいをより厳選し、こだわりの製法で仕上げました。

冷たいうどんは、愛知県小麦・きぬあかりをブレンドし、さらにしなやかなうどんをご提供いたします。

No.328 たっぷり桜海老おろしうどんといくらミニ丼セット(写真) 2,091円(税込2,300円)

No.327 たっぷり桜海老おろしうどん 温 冷 1,491円(税込1,640円)

No.321 大海老天おろしうどんと寿司セット(写真) 1,891円(税込2,080円)

No.319 大海老天おろしうどん 温 冷 1,291円(税込1,420円)

No.314 とろろうどんと天ぷらミニ丼セット(写真) 1,655円(税込1,820円)

No.312 とろろうどん 温 冷 1,055円(税込1,160円)

大海老天玉子とじあんかけうどん

No.326 【2本】(写真) 1,855円(税込2,040円)

No.325 【1本】 1,473円(税込1,620円)

岩手県洋野町産

純和鶏® みそ煮込

味噌の効能

「味噌は医者いらず」といわれるほど、栄養価が高いといわれています。

伝統の味

秘伝の味噌は、赤白八丁味噌の黄金バランス。肉の旨みを主役に、じっくりと煮込むことで、独自の風味・コクを引き出しています。

純和鶏

No.357 大海老天みそ煮込(写真) 1,510円(税込1,660円)

No.358 大海老天みそ煮込(ごはん付) 1,764円(税込1,940円)

純和鶏

No.352 みそ煮込和膳(写真) 1,819円(税込2,000円)

No.350 みそ煮込 1,128円(税込1,240円)

No.351 みそ煮込(ごはん付) 1,382円(税込1,520円)

2025.春夏 東部

●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・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・かけつゆは含まれておりません。●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。

岩手県洋野(ひろの)町産

純和鶏®

No.413 純和鶏丼と麺(写真) 1,619円(税込1,780円)

No.414 お得な茶碗蒸し付 1,891円(税込2,080円)

JAPAN FOOD SELECTION

ジャパンフードセレクション グランプリ(最高位)受賞!「純和鶏」の肉質は適度な弾力があり、噛むほどに感じるうまみの濃さが特徴です。

No.316 五目うどんと天ぷらミニ丼セット(写真) 1,619円(税込1,780円)

No.315 五目うどん 1,019円(税込1,120円)

No.367 なべ焼うどんと寿司セット(写真) 1,828円(税込2,010円)

No.365 なべ焼うどん 1,228円(税込1,350円)

No.366 なべ焼うどん(ごはん付) 1,482円(税込1,630円)

No.308 カレーうどん天ぷら定食(写真) 1,646円(税込1,810円)

No.305 カレーうどん 1,046円(税込1,150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)

唯一無二の味

四川風みそ煮込

秘伝ののっぺりとしたこくの香りと旨味を加えたコクのあるピリ辛ごま風味。サザエ伝統の味わいです。

No.356 四川風みそ煮込天ぷら定食(写真) 1,864円(税込2,050円)

No.354 四川風みそ煮込 1,264円(税込1,390円)

No.355 四川風みそ煮込(ごはん付) 1,519円(税込1,670円)

ピリ辛ごま風味

プラス110円(税込)で四川ごまだれに!

●揚げ油では、海老・鶏・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。●製造工場でお一つ一つ、小麦粉を溶かした製品を用い工程で仕上げています。●配膳時間、前日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。●うどん・さしみこんにゃくは自社製造工場にて製造しております。●麺・丼は場合もございます。(一部商品を除く)●当店は国産水を使用しております。●天妙所しの期内は夕イ産を使用しています。

2025.春夏 東部