

北海道産 そば

50周年
和食処 サガミ
グランドメニュー

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
打ちたて
湯がきたて



愛媛県産活しめ
真鯛



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 No.702 864円(税込950円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700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)

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!

お子様 いろいろどり No.711 228円(税込250円)

お子様 カレーごはん No.708 228円(税込250円)

お子様 から揚げ No.710 319円(税込350円)

お子様 ハンバーグ No.709 319円(税込350円)

お子様 うどん No.700 228円(税込250円)

お子様 から揚げ No.706 319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 バニラアイス No.714 273円(税込300円)

単品メニュー

お子様 コンスープ No.705 228円(税込250円)

お子様 ドリンク No.715 137円(税込150円)

お子様 バニラアイス 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、進び取りカード付) 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)

サガミアプリ

ダウンロード特典とクーポンがもらえる

各メニューのアレルギー・カロリー情報はアプリからご覧いただけます。

サガミアプリ

ダウンロードはこちら

App Store Google Play

SDGs

サガミは、持続可能な開発目標のことで、17の目標を掲げ、社会に貢献しています。

サガミは、持続可能な開発目標のことで、17の目標を掲げ、社会に貢献しています。

サガミは、持続可能な開発目標のことで、17の目標を掲げ、社会に貢献しています。

寿司

125g
No.418 たっぶりいくら丼 (¥100)
2,664円(税込2,930円)
No.419 たっぶりいくら丼と麺
2,800円(税込3,080円)

どろける うまさ
No.434 サーモンいくら丼と麺 (¥100)
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)

なめこおろしそばといくらミニ丼セット (¥100)
1,591円(税込1,750円)
No.123 なめこおろしそば (¥100)
991円(税込1,090円)

**アトラクション
サーモン**

いくら

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 (¥100)
2,000円(税込2,200円)

デザート付

No.503 彩り寿司和膳
1,546円(税込1,700円)

No.604 上寿司天ざるそば和膳 [7貫] (¥100)
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)

**な内切り
まぐろ**

**天然産じめ
真あなご**

No.120 とろろそば寿司和膳 (¥100)
1,719円(税込1,890円)
No.119 とろろそば (¥100)
1,037円(税込1,140円)

デザート付

No.426 にぎり寿司 舞 (デザート付) (¥100)
1,800円(税込1,890円)
No.424 にぎり寿司 舞
1,691円(税込1,860円)

デザート付

No.132 大海老天おろしそばと寿司セット (¥100)
1,864円(税込2,050円)
No.131 大海老天おろしそば (¥100)
1,264円(税込1,390円)

No.425 にぎり寿司 華 (デザート付) (¥100)
1,455円(税込1,600円)
No.423 にぎり寿司 華
1,346円(税込1,480円)

愛媛県産活しめ

真鯛

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 2,100円(税込2,310円)

博多風

香るこまかつぶり

※目はまはれで
※杯目は出汁・味噌・醤油でお召し上がりください。



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 2,100円(税込2,310円)

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

セットでお得!!

No.128 大海老天満天そば【竹】(750g)
1,719円(税込1,890円)

No.126 満天そば 1,137円(税込1,250円)

こまだれ



混ぜそばは混ぜるに任せて、
お好みの200回転以上!!

No.130 ねばとろ満天そばと寿司セット(750g)
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)

デザート付

No.127 天ぷら満天そば 1,564円(税込1,720円)

こまだれ
満天そばはどろろそばを
お楽しみください。

韃靼そば畑



No.150 満天そば遊膳
1,819円(税込2,000円)

●写真はイメージです。価格や内容、アレルギー表示は変更になる場合がございます。●アレルギー表示の情報は、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。最新の情報は、専門窓口にご相談されるようお願いいたします。
2025 春夏 中部寿司

黒毛和牛

ゆるける霜降りと甘み・芳醇な香りが特徴的

宮崎牛

ごはん大盛
60円(税込)

240円(税込)
麺の大盛に1
皿がおすすめです。

宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳
No.494 1,891円(税込2,080円)



No.490 宮崎牛肉ねぎつけそば
1,691円(税込1,860円)



No.492 大海老天 宮崎牛うどん(750g)
1,764円(税込1,940円)

No.491 宮崎牛うどん 1,382円(税込1,520円)



2025 春夏 中部寿司

北海道産そば

そばは、完熟小麦「ホムス」を主体とした北海道産小麦を、独自の製法で製麺されたそばです。そばの持つ独特の風味と、北海道産小麦の持つ豊かな食感を活かしたそばです。

そばは、完熟小麦「ホムス」を主体とした北海道産小麦を、独自の製法で製麺されたそばです。そばの持つ独特の風味と、北海道産小麦の持つ豊かな食感を活かしたそばです。



そば湯
No. 999
1,000円(税込1,100円)

セットでお得!!
大海老天ざるそば【竹】
No. 103 (三銭) 1,755円(税込1,930円)
No. 102 (二銭) 1,537円(税込1,690円)

天ぷら【竹】
大海老天海老明3種
700円(税込770円)
天ぷら【松】
大海老天海老明3種
1,000円(税込1,100円)

No. 100 ざるそば(二銭) 982円(税込1,080円)
No. 101 ざるそば(三銭) 1,200円(税込1,320円)

大海老天おろそば【2本】
No. 133 1,646円(税込1,810円)

240円(税込264円)
麺の太さに合わせてお召し上がりください。



No. 149 板海老得盛辛味おろしつけそば(四銭)
1,455円(税込1,600円)
No. 148 板海老辛味おろしつけそば
1,355円(税込1,490円)

No. 147 梅としずのおろしそばと天ぷらミニ丼セット(四銭)
1,700円(税込1,870円)
No. 146 梅としずのおろしそば
1,100円(税込1,210円)

No. 116 どちら汁ざるそばといくらミニ丼セット(四銭)
1,773円(税込1,950円)
No. 115 どちら汁ざるそば
1,173円(税込1,290円)



鴨

No. 111 天ぷら鴨汁ざるそば
1,773円(税込1,950円)

鴨汁ざるそば
No. 109 (三銭) 1,564円(税込1,720円)
No. 108 (二銭) 1,346円(税込1,480円)

No. 110 鴨汁ざるそばと寿司セット(四銭)
1,946円(税込2,140円)
No. 108 鴨汁ざるそば(二銭) 1,346円(税込1,480円)



セットでお得!!
大海老天得盛つけそば【1本】(四銭)
No. 136 1,410円(税込1,550円)
大海老天つけそば No. 135 【1本】 1,310円(税込1,440円)
大海老天得盛つけそば No. 138 【2本】 1,791円(税込1,970円)
大海老天つけそば No. 137 【2本】 1,691円(税込1,860円)

セットでお得!!
大海老天ざるそば【松】
No. 104 (二銭) 1,873円(税込2,060円)
No. 105 (三銭) 2,091円(税込2,300円)

天ぷら
素材の味を生かした揚げたて天ぷら

だー
サガシの朝は「だー」釜の火入れから
「だー」釜の火入れから
「だー」釜の火入れから
「だー」釜の火入れから

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、日ごとの新鮮なそばを、北海道産小麦を主体とした北海道産小麦を、独自の製法で製麺されたそばです。

石挽鮎
精製した石で挽いたそばを、北海道産小麦を主体とした北海道産小麦を、独自の製法で製麺されたそばです。

岩手県洋野町産 純和鶏

みそ煮込

No.352 みそ煮込和膳 (5名)
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)

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
NAGOMI CUISINE

味噌汁
みそ煮込

こだわりの豚ロース

みそ煮込とんかつセット

No.353 1,819円 (税込2,000円)

No.357 大海老天みそ煮込 (5名)
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)

焼きもち
2個入り

No.361 焼きもち入りみそ煮込 (5名)
1,346円 (税込1,480円)

No.362 焼きもち入りみそ煮込 (ごはん付)
1,600円 (税込1,760円)

唯一無二の味
四川風

みそ煮込

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)

No.356 四川風みそ煮込天ぷら定食 (5名)
1,864円 (税込2,050円)

御膳・定食

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)
+240円 (税込)
麺の大盛に!
※大盛は追加料金がかかります。

純和鶏
チキン
南蛮

花かごサガミ膳
No.500
2,100円 (税込2,310円)

純和鶏*わね内は
International Taste Instituteで
4年連続三星を受賞しました。

2024
SUPERIOR
TASTE
★★★★

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 (5名) 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)

No.514 梅おろしとんかつ定食 (5名) 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)

味噌汁
みそ煮込

こだわりの豚ロース

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 (5名) 2,000円 (税込2,200円)

井

井と麵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
60円(税込)
240円(税込)
※のり大盛は、
お肉の代わりに
お肉の代わりに
お肉の代わりに

※お肉はさばりうん、
お肉はさばりうん、
お肉はさばりうん、
お肉はさばりうん、



どろけるうまさ

No.434 サーモンいくら井と麵 (9月)
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)



No.407 かつ井と麵 1,419円(税込1,560円)

No.408 お得な茶碗蒸し付 (9月) 1,691円(税込1,860円)

こだわり
豚ロース

No.410 味噌かつ井と麵 1,419円(税込1,560円)

No.411 お得な茶碗蒸し付 (9月) 1,691円(税込1,860円)

No.401 大海老天井と麵 1,355円(税込1,490円)

No.402 お得な茶碗蒸し付 (9月) 1,628円(税込1,790円)

No.418 たっぷりいくら井 (9月)
2,664円(税込2,930円)

No.419 たっぷりいくら井と麵
2,800円(税込3,080円)

サガミ
名物

No.421 大海老天のふわたま井と麵 (9月)
1,755円(税込1,930円)

No.422 お得な茶碗蒸し付 2,028円(税込2,230円)

125g

※揚げ油は、海苔・鰻・小豆・小麦・乳も同様に揚げています。●製造工場では、(左)「小豆」を原料とした製造と同じ工程で作られています。●22項目、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。●「どん・せしめん」を天ぷら製造工場にて製造しております。●※は食品会社にて製造しております。●※は食品会社にて製造しております。●※は食品会社にて製造しております。

三河一色産

宮崎・鹿児島県産

うなぎ

ふっくらと
上質な味わい

国産山椒

時間により産地を選び、
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。



No.461 うなぎ井御膳 3,137円(税込3,450円)

No.460 上 (9月) 4,682円(税込5,150円)



No.453 うなぎ井と麵 (9月) 2,937円(税込3,230円)

No.451 上 (9月) 4,482円(税込4,930円)



No.457 うなぎひつまぶしと麵 3,137円(税込3,450円)

No.455 上 (9月) 4,682円(税込5,150円)



No.458 うなぎひつまぶし御膳
3,337円(税込3,670円)

No.459 上 (9月) 4,882円(税込5,370円)

ひつまぶしの
美味しい召し上がり方

器に入ったまま、しゃもじで四〜五回きき混ぜます。

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。

