

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。 ☆ ☆

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

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)

選べる いろいろどりセット 591円(税込650円)

えら 選べる① 震動にここから一つ選んでね!

えら 選べる② ここから一つ選んでね!

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

単品メニュー

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700円)

お子様DXわんこそば No.712 637円(税込700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 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

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、人々が安心して暮らせる社会をつくるための目標の達成を推進しています。

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、人々が安心して暮らせる社会をつくるための目標の達成を推進しています。

寿司

125g
No.418 たっぷりいくら丼 (¥90) 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)

どろける うまさ
No.434 サーモンいくら丼と麺 (¥90) 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 (¥90) 1,591円(税込1,750円)
No.123 なめこおろしそば 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.518
No.519 お得な茶碗蒸し付 (¥90) 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] (¥90) 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)

店内切り まぐろ

天然産じめ 真あなご

No.120 だるそば寿司和膳 (¥90) 1,719円(税込1,980円)
No.119 だるそば 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) 1,800円(税込1,980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 (¥90) 1,864円(税込2,050円)
No.131 大海老天おろしそば 1,264円(税込1,390円)

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

真鯛

※写真はイメージです

宇和島風

黄身とろろり

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)

博多風

香るごまたつぷり

二杯目は出汁と薬味でお茶漬けに。

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
(日本記念日協会認定)

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、だつたん韃靼そばの苦みを克服した日本開発の新品種。

穀類そばに含まれるルチンは普通のそばの約100倍。

血圧降下の作用にも効果があるといわれています。

二月三日

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【竹】(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.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)

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 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)

韓 韃 そば 畑

黒毛和牛

宮崎牛

とくに霜降りといふと、
とろけるおいしさが特徴的

黑毛和牛

ころける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

ごはん大盛
プラス60円(税込)

240円(税込)
種々の土盛に!

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 (写真)
1,764円(税込1,940円)

No.491 宮崎牛うどん 1,382



内閣経理大臣兼(4士全連続)

中國人民銀行

2025 真夏 中部春回

●写真はイメージです。仕様や色調により、素材・色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、脂質・タンパク質・糖質は含まれておりません。●アレルギー表示については、原材料を調べるものです。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・餅・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・ぎしめん・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。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

●240円(税込)

冷たいうどんは、愛知県産小麦「きぬあかり」をブレンドし、さらに美味しくなった細うどんで提供いたします。



No.334 (三段) 1,755円(税込1,930円)

うなぎ

三河一色産 宮崎・鹿児島県産

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。

No.461 うなぎ井御膳 3,137円(税込3,450円)

No.460 上 (厚煎) 4,682円(税込5,150円)

No.453 うなぎ井と麺 (厚煎) 2,937円(税込3,230円)

No.451 上 (厚煎) 4,482円(税込4,930円)

No.457 うなぎひつまぶしと麺 3,137円(税込3,450円)

No.455 上 (厚煎) 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 (厚煎) 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。

井

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
60円(税込)
240円(税込)
ごはん大盛は、
お召し上がりください。
お召し上がりください。

どろけるうまさ

No.434 サーモンいくら井と麺 (厚煎) 1,946円(税込2,140円)

No.435 お得な茶碗蒸し付 (厚煎) 2,219円(税込2,440円)

こだわりの
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 (厚煎) 1,691円(税込1,860円)

こだわりの
豚ロース

No.410 味噌かつ井と麺 1,419円(税込1,560円)

No.411 お得な茶碗蒸し付 (厚煎) 1,691円(税込1,860円)

こだわりの
豚ロース

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 (厚煎) 1,628円(税込1,790円)

大海老

No.421 大海老天のふわたま井と麺 (厚煎) 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

No.418 たっぷりいくら井 (厚煎) 2,664円(税込2,930円)

No.419 たっぷりいくら井と麺 2,800円(税込3,080円)

サガミ
名物

喜快地に大海老2本を、
ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

●揚げ油では、海老・鶏さば・猪・小魚・乳も同様に揚げています。●製造工場では、(左)小麦を原料とした食品と同一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対し10%の深夜料金をいただきます。
●うどん・せりしめん・天ぷら・お餅は製造工場にて製造しております。●製造工場では、(左)小麦を原料とした食品と同一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対し10%の深夜料金をいただきます。
●うどん・せりしめん・天ぷら・お餅は製造工場にて製造しております。●製造工場では、(左)小麦を原料とした食品と同一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対し10%の深夜料金をいただきます。