おかげさまで 50周年
和食麺処サガミ
グランドメニュー

きしめん

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。

北海道産そば

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。
※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。

挽きたて
店頭の石臼でそばの実を挽いています。

打ちたて
毎日かかさず店舗で製麺しています。

湯がきたて
ご注文ごとに湯がいています。

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・きしめんからお選びいただけます。

ゼリー付

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

写真はお子様ハンバーグとお子様うどんのセット例です

君の好きな1と2が1つずつ選べるよ!

選べる1 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2 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・きしめん」「つめたい・あたたかい」からお選びいただけます。あたたかい麺は(ゆるめ)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)
- お子様ハンバーグ No.706 319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.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 低アレルゲンメニュー No.704 319円(税込350円)
- お子様ドリンク No.715 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%
- お子様バニラアイス No.714 273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

国産天然 お食い初め膳(焼き鯛付) 3,600円(税込)

- 歯固めの石として「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、成長を願う日本から伝統行事です。「一升」と「一生」を掛けて、「生涯、食べものに困らないように」との思いが込められています。

お祝い膳 3,600円(税込)

人生の大切な節目の日 お祝いはサガミで! ご長寿のお祝い

7日前までにご予約ください

国産天然 長寿御膳(焼き鯛付) 5,500円(税込)

みそっちCLUB 会員募集中!

みそっちカード

お誕生日月限定 お子様ソフトクリーム無料

シールを集めてプレゼントゲット

●詳しくは店舗従業員までお問い合わせください。

ダウンロード特典やクーポンがもらえる サガミアプリ

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 からダウンロード Google Play で手に入れる

テイクアウト 予約はコチラから

menu

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るよ。
- 使用食材の国産化への推進
- プラスティック削減の推進
- ゴミ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」を原料として製品と同じ工程で作られています。

2025. 春夏 中部

No.149 桜海老得盛辛味おろしつけそば(写真) 1,455円(税込1,600円)

No.148 桜海老辛味おろしつけそば 1,355円(税込1,490円)

No.133 大海老天おろしそば【2本】 1,646円(税込1,810円)

No.132 大海老天おろしそばといくらミニ丼セット(写真) 1,864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)

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)

ねぎとろミニ丼セット 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)

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) 1,773円(税込1,950円)

No.109 鴨汁ざるそば(三段)(写真) 1,564円(税込1,720円)

No.108 鴨汁ざるそば(二段) 1,346円(税込1,480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。

北海道産そば

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

天ぷら【竹】 大海老天・海鮮・野菜3種 700円(税込770円)

天ぷら【松】 大海老天2本・野菜3種 1,000円(税込1,100円)

No.100 ざるそば(二段) 982円(税込1,080円)

No.101 ざるそば(三段) 1,200円(税込1,320円)

セットでお得!!

大海老天ざるそば【竹】

No.103 (三段)(写真) 1,755円(税込1,930円)

No.102 (二段) 1,537円(税込1,690円)

そばはつゆをきめたら決まります。

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。

+240円(税込)で麺の大盛に!

※一部お組にできない商品がございます。

お得!! 大海老天得盛つけそば【1本】(写真) 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】

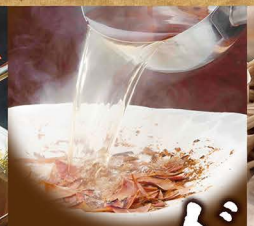
No.104 (二段)(写真) 1,873円(税込2,060円)

No.105 (三段) 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

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「だし茶の出入れから」

毎日欠かさず朝夕に大釜でだしをとる。これは、風味が時間の経過と共に減少してしまうためです。

特選素材を秘伝の合わせでブレンドし、当店自慢のそば・うどんの美味しさをいそぐ引きだしています。

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 店頭の石臼でそばの実を挽く

・打ちたて 毎日欠かさず厨房で製麺する

・湯がきたて 注文のたびに湯がく

石挽処

毎日、店頭の石臼でそばの実を挽いています。

挽きたて・たてたてのそばは風味豊かなそばをお楽しみください。

●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・きしめん・蕎麦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。

素材厳選 大和芋とろろ

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。

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。

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.116 とろろ汁ざるそば(二段)と天ぷらミニ丼セット(写真) 1,773円(税込1,950円)

No.115 とろろ汁ざるそば(二段) 1,173円(税込1,290円)

No.517 たっぷりとろろ汁と麦めし(お刺身付き) 1,591円(税込1,750円)

No.117 とろろ汁ざるそば(三段) 1,391円(税込1,530円)

No.120 とろろそば和膳(写真) 1,719円(税込1,890円)

No.119 とろろそば 田 俗 1,037円(税込1,140円)

北海道雄武町(おうむ)産【韃靼(だったん)そば】サガミ満天そば

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(だったん)そば 国産新品種「満天きらり」

「満天きらり」は韃靼(だったん)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【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)

満天そばと石挽そばをお楽しみください。

No.127 天ぷら満天そば 1,564円(税込1,720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ねぎとろミニ丼セット(写真) 1,864円(税込2,050円)

No.129 ねばとろ満天そば 俗 1,264円(税込1,390円)

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

●麺汁類では、海老・鶏・牛肉・豚・卵・小麦・乳も使用しております。●製造工程では、「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・冷天・天そば和膳は全麺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。

サガミのオリジナルスパイス

約30種もの香料をブレンドして作り上げた、オリジナルスパイスの奥深い味わい。

純和鶏

No.308 カレーきしめん天ぷら定食(写真) 1,628円(税込1,790円)

No.305 カレーきしめん 1,028円(税込1,130円)

大海老

大海老天玉子とじあんかけきしめん

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)

宮崎・鹿児島県産 黒豚

大海老

約50g

No.332 大海老天黒豚みそきしと小ごはん(写真) 1,591円(税込1,750円)

No.331 大海老天黒豚みそきし 1,391円(税込1,530円)

大海老

No.321 大海老天おろしきしめんといくらミニ丼セット(写真) 1,864円(税込2,050円)

No.319 大海老天おろしきしめん 温 冷 1,264円(税込1,390円)

純和鶏

No.316 五目きしめんと天ぷらミニ丼セット(写真) 1,600円(税込1,760円)

No.315 五目きしめん 1,000円(税込1,100円)

大海老 とろろ

No.314 とろろきしめんとねぎとろミニ丼セット(写真) 1,637円(税込1,800円)

No.312 とろろきしめん 温 冷 1,037円(税込1,140円)

自社製麺 きしめん

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。

天ぷら【竹】
大海老天・海鮮・野菜3種
700円(税込770円)

天ぷら【松】
大海老天2本・野菜3種
1,000円(税込1,100円)

大海老

No.300 ざるきしめん(二段) 982円(税込1,080円)

No.301 ざるきしめん(三段) 1,200円(税込1,320円)

セットでお得!!

大海老天ざるきしめん【松】

No.303 (二段)(写真) 1,873円(税込2,060円)

No.335 (三段) 2,091円(税込2,300円)

No.324 なめこおろしきしめんとねぎとろミニ丼セット(写真) 1,591円(税込1,750円)

No.322 なめこおろしきしめん 温 冷 991円(税込1,090円)

たっぷり桜海老おろしきしめん 温 冷

No.333 1,482円(税込1,630円)

ごはん大盛
ライト 60円(税込)
ジャンボ 240円(税込)で
麺の大盛に!
※一部お選びできない商品がございます。

※きしめんはうどんに変更できます。
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をご提供いたします。

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)

ねぎとろミニ丼セット
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)

セットでお得!!

大海老天ざるきしめん【竹】

No.302 (二段)(写真) 1,537円(税込1,690円)

No.334 (三段) 1,755円(税込1,930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。●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・流天そばは日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鶏を使用しています。

岩手県洋野町産

みそ煮込 純和鶏®

味噌の効能

「味噌は医者いらず」といわれる程、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・八丁味噌の黄金ブランドが味の決め手。みそ煮込専用麹を主麹から煮込むことで独自の風味、コクを引き出しています。

みそ煮込販売数 日本一（レストラン部門）

3月25日（ミソ）はみそ煮込の日 日本記念日協会認定

ごはん大盛 +60円（税込）

なごやめし SAMURAI CUISINE

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）

大海老

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）

味噌またはソース

こだわり豚ロース

No.353 みそ煮込とんかつセット 1,819円（税込2,000円）

焼きもち 2個入り

No.361	焼きもち入りみそ煮込（写真）	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）

No.359	黒豚みそ煮込（写真）	1,619円（税込1,780円）
No.360	黒豚みそ煮込（ごはん付）	1,873円（税込2,060円）

唯一無二の味

四川風みそ煮込

秘伝のみそをかえしに、ごまの香りと旨味を加えたコクのあるピリ辛ごま風味。ザガモ伝統の味わいです。

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）で四川ごまだれ増しに！

岩手県洋野（ひろの）町産

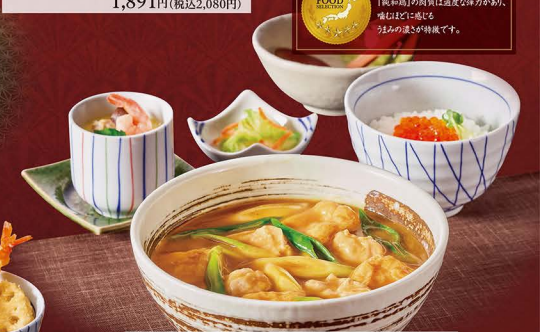
純和鶏®

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）

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。

純和鶏むね肉

No.143	純和鶏 とり天梅おろしそば（冷）	1,191円（税込1,310円）



No.306	カレーきしめんといくらミニ丼セット（写真）	1,628円（税込1,790円）
No.305	カレーきしめん	1,028円（税込1,130円）

No.316	五目きしめんと天ぷらミニ丼セット（写真）	1,600円（税込1,760円）
No.315	五目きしめん	1,000円（税込1,100円）

塩分25%カット 信州みそ煮込対比 食塩相当量4.6g（当社調理法による値）

No.364	減塩みそ煮込（ごはん付）（写真）	1,510円（税込1,660円）
No.363	減塩みそ煮込	1,255円（税込1,380円）

No.368	なべ焼うどん和膳（写真）	1,900円（税込2,090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）

●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。

●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・きしめん・海天そばは仕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。●蒸鍋蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

黒毛和牛 宮崎牛

とろける舌触りと甘く芳醇な香りが特徴的

約50g

宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳
No.494 1,891円(税込2,080円)

おいしき日本一 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)

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)

麺の大盛に! 240円(税込)
※一部お盛にできない商品がございます。

ごはん大盛 60円(税込)

宮崎・鹿児島県産 黒豚

約100g

大海老
約50g

No.331 大海老天黒豚みそきし
1,391円(税込1,530円)

No.309 黒豚カレーきしめん天ぷら定食(写真)
1,882円(税込2,070円)

No.307 黒豚カレーきしめん 1,282円(税込1,410円)

No.359 黒豚みそ煮込(写真)
1,619円(税込1,780円)

No.360 黒豚みそ煮込(ごはん付)
1,873円(税込2,060円)

約100g

約100g

No.330 黒豚ピリ辛つけきしめん
1,355円(税込1,490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。

デザート付

純和鶏 チキン南蛮

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。

ごはん大盛 60円(税込)
麺の大盛に! 240円(税込)
※一部お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)

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)

味噌だれソース

デザート付

No.502 彩り味菜膳(いろどあじさい)
1,546円(税込1,700円)

●鍋げんでは、海老・蟹・そば・麩・小麦・乳も同じ油で揚げています。●製造工場では、[illegible]を使用しています。●[illegible]で揚げています。●2階以降、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麺しております。●麺・丼は単品もございます。●[illegible]を使用しております。●茶碗蒸しの鍋内はタイ食を使用しています。

●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。

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

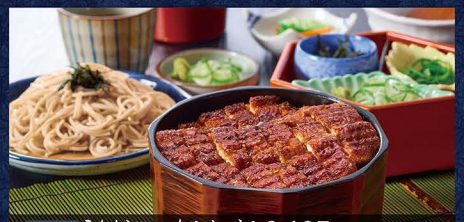
時期により産地を選び、
すっきりとした辛味と爽やかな
香りが特徴ですうなぎに軽く
振りかけていただきますと
素材の旨みが引き立ちます。

No.461 うなぎ丼御膳 3,137円(税込3,450円)

No.460 上(一尾)(写真) 4,682円(税込5,150円)

No.453 うなぎ丼と麺(写真) 2,937円(税込3,230円)

No.451 上(一尾) 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(一尾)(写真) 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(一尾)(写真) 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。

丼

アトランティック
サーモン

井と麺の美味しい組み合わせ。
ボリュームもたっぷり。

※麺は、そば・うどん・きしめんからお選びいただけます。

ごはん大盛
ワンコイン 60円(税込)
ワンコイン 240円(税込)で
麺の大盛に!
※一部の麺にできない商品がございます。

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)

こだわり豚ロース

No.410 味噌かつ丼と麺 1,419円(税込1,560円)

No.411 お得な茶碗蒸し付(写真) 1,691円(税込1,860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)

No.416 まぐろ二色丼と麺 1,419円(税込1,560円)

No.417 お得な茶碗蒸し付(写真) 1,691円(税込1,860円)

大海老

サガミ名物

豪快に大海老天2本を、
ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

No.421 大海老天のふわたま丼と麺(写真) 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)

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)

●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・きしめん・清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。厳密的な判断は、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。