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。

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

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「おろめ」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

国産天然 お食い初め膳(焼き鯛付) 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 伝統行事です 「一升餅」を背負わせ「一生涯、困らないように」との思いが込められています。

一歳の誕生日を無事に迎えられたことを祝い、これからの成長を願う日本の

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!

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 お子様ソフトアイスをプレゼント

シールを貯めるとプレゼントを進呈

●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 Google Play

menu 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"人が地球です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 紅海から海を、未来を救う。 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」を原料とした製品と同じ工程で作られています。

2025. 春夏 西部

愛媛県産活じめ

真鯛

宇和島風

黄身とろ〜り

宇和島風鯛めしは、
卵黄とタレを椀にからめて、
ご飯とのせる
愛媛の郷土料理です。

博多風

香るごまたっぷり

一杯目はごまたれで、
二杯目は出汁と薬味でお茶漬けに。

※写真はイメージです。

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)

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)

当店自慢

釜めし

本ずわい蟹

釜めし和膳

No.432 本ずわい蟹 (写真) 2,046円(税込2,250円)

No.429 純和鶏 1,955円(税込2,150円)

岩手県洋野町産 純和鶏

釜めし定食

No.431 本ずわい蟹 1,782円(税込1,960円)

No.428 純和鶏 (写真) 1,691円(税込1,860円)

純和鶏

2025.春夏 西部

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)で麺の大盛に!
※一部メニューではない商品がございます。

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 Instiuteで
4年連続三ツ星を受賞しました。

ポン酢タレ

こだわり豚ロース

こだわり豚ロース

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 (写真) 1,791円(税込1,970円)

No.514 梅おろしとんかつ定食 1,673円(税込1,840円)

No.515 お得な茶碗蒸し付 (写真) 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)

愛媛県産活じめ 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・蕎麦・天そばは自社製造工場にて保証しております。●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。●茶碗蒸しの具材はタイ産を使用しています。

2025.春夏 西部

●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。

寿司

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）

No.120 とろろそば寿司和膳（写真）
1,719円（税込1,890円）

No.119 とろろそば 温 冷
1,037円（税込1,140円）

アトランティック サーモン

愛媛県産 活じめ 真鯛

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

No.424 にぎり寿司 舞 1,691円（税込1,860円）

No.503 彩（いろど）り寿司和膳
1,546円（税込1,700円）

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）

赤肉切り まぐろ

天然活じめ 真あなご

いくら

No.507 寿司天ぷらうどん和膳【5貫】（写真）
1,810円（税込1,990円）

No.506 上寿司天ぷらうどん和膳【7貫】
1,991円（税込2,190円）

純和鶏

No.317 五目うどん寿司和膳（写真）
1,682円（税込1,850円）

No.315 五目うどん 1,000円（税込1,100円）

No.125 なめこおろしそばと寿司セット（写真）
1,591円（税込1,750円）

No.123 なめこおろしそば 温 冷 991円（税込1,090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・蒲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。

2025.春夏 西部

つけそば

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)

ごまだれ

辛味おろし

アツアツつけ汁

No.111 天ぷら鴨汁ざるそば(写真) 1,773円(税込1,950円)

No.108 鴨汁ざるそば 1,346円(税込1,480円)

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)

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

宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳 No.494 1,891円(税込2,080円)

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。

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)

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)

サガミ自慢の 国産そば

そばには、発酵細胞「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・美肌効果があるといわれております。

そば湯 No.999

ご用意しております。

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)

大海老

セットでお得!!

大海老天ざるそば【竹】(写真)

No.103 (三段) 1,755円(税込1,930円)

No.102 (二段) 1,537円(税込1,690円)

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。

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。

No.134 たっぷり桜海老おろしそば 温 冷 1,482円(税込1,630円)

大海老

大海老天おろしそば【2本】(写真) 温 冷

No.133 1,646円(税込1,810円)

大海老天おろしそば【1本】 温 冷

No.131 1,264円(税込1,390円)

セットでお得!!

大海老天ざるそば【松】(写真)

No.104 (二段) 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

厳選したたぷら粉は、カラッと・サクッとした食感に揚がるのが特徴。石鹸よい衣に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」

毎日欠かさず朝々に大釜だしをとる。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。特選素材を地域に合わせてブレンドし、当店自慢のそばとうどんの美味しさをいっそう引き立てています。

国産そば

「三たて」にこだわり提供しております

・挽きたて 毎朝の石臼そばは香を抜く

・打ちたて 毎日かかさず店舗で製麺する

・湯がきたて 注文の度に湯がく

石挽処

毎日、店舗の石臼でそばの実を挽いています。

石挽ならではの香りが、挽きたてならではの風味豊かなそばを提供しております。

●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おります。

●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。

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ご提供いたします。

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.300 ざるうどん(二段) 982円(税込1,080円)

No.301 ざるうどん(三段) 1,200円(税込1,320円)

セットでお得!!

大海老天ざるうどん【竹】(写真) No.302 1,537円(税込1,690円)

大海老天ざるうどん【松】 No.303 1,873円(税込2,060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)

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

No.319 大海老天おろしうどん 温 冷 1,264円(税込1,390円)

No.314 とろろうどんと天ぷらミニ丼セット(写真) 1,637円(税込1,800円)

No.312 とろろうどん 温 冷 1,037円(税込1,140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(汁物付)

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)

サガミのオリジナルスパイス

約30種もの原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。

No.309 牛カレーうどん天ぷら定食(写真) 1,728円(税込1,900円)

No.307 牛カレーうどん 1,128円(税込1,240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。

北海道雄武町産【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 (日本記念日協会認定)

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!!

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・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。
●うどんさじめん・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。

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」といわれる程、栄養価が高いと言われています。

伝統の味

秘伝の味噌は、赤白八丁味噌の黄金バランスが味の決め手。みそ煮込専用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。

ごはん大盛 プラス60円(税込)

なごやめし NAGOYA MESHI CUISINE

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

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)

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)

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

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

四川風みそ煮込天ぷら定食(写真) No.356 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!

●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・かけうどん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。

岩手県洋野町産

純和鶏®

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凄さが特徴です。

No.308 カレーうどん天ぷら定食(写真) 1,628円(税込1,790円)

No.305 カレーうどん 1,028円(税込1,130円)

No.318 五目うどんと寿司セット(写真) 1,600円(税込1,760円)

No.315 五目うどん 1,000円(税込1,100円)

No.151 純和鶏得盛カレーつけそば(写真) 1,428円(税込1,570円)

No.144 純和鶏カレーつけそば 1,328円(税込1,460円)

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)

●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・淡天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。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

うなぎ

宮崎・鹿児島県産
三河一色産

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.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)

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)

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

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！
※一部お断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。

どろける 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)

No.413 純和鶏丼と麺 1,619円(税込1,780円)
No.414 お得な茶碗蒸し付(写真) 1,891円(税込2,080円)

大海老

豪快に大海老2本を、
ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

サガミ名物

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)

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)

いくらがたっぷり 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・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。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。