



和食 鰻処

サガミ

お父さん
おつかれさま!

感謝

父の日

週間

6月9日月～6月15日 日

厳選素材
うなぎ
ふつふつと
上質な味わい

宮崎・鹿児島県産

うな重と麺

No.451

【写真】
一尾~~4,000円~~
(税込4,400円)感謝
価格~~3,910円~~
(税込4,300円)

うなぎ丼と麺

No.453

半身

~~2,700円~~
(税込2,970円)感謝
価格~~2,610円~~
(税込2,870円)

うなぎ1.5尾使用

特上うな重と麺

No.463

【写真】
~~5,300円~~
(税込5,830円)感謝
価格~~5,210円~~
(税込5,730円)

特上うな重

No.462

お祝い物付
~~5,164円~~
(税込5,680円)感謝
価格~~5,073円~~
(税込5,580円)

うな重御膳

No.460

【写真】
一尾
~~4,200円~~
(税込4,620円)感謝
価格~~4,110円~~
(税込4,520円)

うなぎ丼御膳

No.461

半身
~~2,900円~~
(税込3,190円)感謝
価格~~2,810円~~
(税込3,090円)

お持ち帰り



うな重

No.2219

特上うな重

~~税込5,680円~~

1.5尾

感謝価格 税込5,580円

No.2203

~~税込4,250円~~

【写真】

一尾

感謝価格 税込4,150円

No.2204

~~税込2,820円~~

半身

感謝価格 税込2,720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、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。
- アレルギー表示については、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。
- 当店は国産米を使用しております。