

50周年 おかげさまで

和食処 **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

挽きたて

店頭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

（注文ごとに湯がいています。）

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。

※そばのそばは、米国 オーストラリア産等の小麦を使用しております。



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、わかっております。

そばはうどんと比べると、
そばのつなぎは、
米・国産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)
麺の大盛に!
※一部大盛にできない商品がございます。



そば湯
No.999
※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・野菜3種

1,000円(税込1,100円)

No.100 ごろそば(二段) 982円(税込1,080円)

No.101 ごろそば(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)



アツアツ
つけ汁

大海老

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)



大海老

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
「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」の朝は
毎日欠かさず朝から大釜でだしをとる。
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。
特選素材を地域に合わせたフレンドし、
当店自産のそばとうどんの美味しさを
いそいそ引き立てています。



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皮を挽く
打たたて 毎日かきまわす釜で製麺する
湯がきたて 注ぎのたけに合わせ



石挽地
毎日、店頭の石臼でそばの皮を挽いています。
石挽ならではの香りと、
挽きたてならではの風味豊かなそばを
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、せしめん・満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。

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)



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)

アツアツ
つけ汁

アツアツ
つけ汁

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、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)

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 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)

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、薄老・蟹・そば・豚・鶏・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、満天そばは自社工場にて製造しております。●糖・油は単品もご用意。●糖・油は単品もご用意。(一部商品を除く)●当店は国産米を使用しております。●炭焼鶏の鶏肉はタイ産を使用しています。

2025.春夏 中部

素材厳選

大和とろろ

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。

No.516 たっぷりとろろ汁と麦めし和膳
1,900円(税込2,090円)

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.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 1,037円(税込1,140円)

きしめん



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 991円(税込1,090円)

たっぷり桜海老おろしきしめん
No.333 1,482円(税込1,630円)

ごはん大盛
¥60円(税込)
¥240円(税込)
麺の大盛に!
※一盛大盛に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「きしめん」をブレンドし、
さらに美味しさを増した細うどんを提供いたします。



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)

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)

ごはん
(漬物付)



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)

サガミのオリジナルスパイス

約30種類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。



純和鶏

No.308 カレーしめんと天ぷら定食 (写真)
1,628円(税込1,790円)

No.305 カレーしめんと 1,028円(税込1,130円)



大海老天玉子とじあんかけしめんと
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



No.332 大海老天黒豚みそしと小ごはんと (写真)
1,591円(税込1,750円)
No.331 大海老天黒豚みそし 1,391円(税込1,530円)



No.321 大海老天おろし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 大海老天おろししめんと 1,264円(税込1,390円)



純和鶏

No.316 五目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 五目しめんと 1,000円(税込1,100円)



No.314 とうろろしめんと
ねぎとろミニ丼セット (写真)
1,637円(税込1,800円)
No.312 とうろろしめんと 1,037円(税込1,140円)

純和鶏®



No.413 純和鶏井と麺(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)

純和鶏むね肉

No.143 純和鶏 とり天梅おろしそば
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)



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)

岩手県洋野町産

みそ煮込

純和鶏®

味噌の
効能

味噌は医学博士
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
黄金バランスが味の決め手。
みそ煮込専用鶏と生雞から煮込むこと
独自の風味、コシを引き出しています。

ごはん大盛

¥60(税込)



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)



なごやめし
SAMURAI CUISINE

みそ煮込販売数
日本一
レストラン部門
3月25日は
みそ煮込の日
日本記念日協会認定



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.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)



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)

四川風みそ煮込

唯一無二の味

秘伝のみそかえしに、ごまの香りと旨味を加えた
コクのあるとろり辛ごま風味。サガミ伝統の味わいです。

ピリ辛
ごま風味

プラス
110円(税込)
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、茹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、専門家に相談されるようお願いいたします。
●カロリーの数値は、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。

御膳・定食

彩り豊かな素材自慢、
味自慢のお料理の数々を
このつ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!
※一食分(お一人様)です。



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。

No.500
花かごさがみ膳
●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
2,100円
(税込2,310円)



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)

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
または
ソース



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

●揚げ油では、海老・蟹・そば・小鉢・乳も同じ油で揚げています。●製造工場では、そばは100%そば粉を使用した商品と同等の品質で提供されています。●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・酒粕そばは自社製造工場にて製造しております。●豚・鶏は単品もご用意しております。●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。

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



宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳

No.494

1,891円(税込2,080円)

約50g

ラー油
付き

アツアツ
つけ汁

約100g

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)

240円(税込)
麺の大盛に!
※一皿大盛にできない
商品がございます。

ごはん大盛
260円(税込)

No.490 宮崎牛肉ねぎつけそば
1,691円(税込1,860円)

黒豚

宮崎・鹿児島県産

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)

約100g

大海老

約50g

No.331 大海老天 黒豚みそし

1,391円(税込1,530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

No.330 黒豚ピリ辛つけきしめん

1,355円(税込1,490円)

約100g

井

井と麺の美味しさを組み合わせ、
ボリュームもたっぷりです！

ごはん大盛
¥60円(税込)
¥240円(税込)
麺の大盛に！
※一般大盛にできない
商品がございます。

※麺はそば・うどん。
きしめんからお選びいただけます。

アトランティック
サーモン

No.434 サーモンいくら井と麺 (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 かつ井と麺 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 味噌かつ井と麺 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 大海老天井と麺
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 まぐろ二色井と麺 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)

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。

No.421 大海老天のふわたま井と麺 (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

サガミ
名物

125g

No.418 たっぷりいくら井 (写真)
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)

●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・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。

三河一色産

宮崎・鹿児島県産

うなぎ

ふつくと

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。

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。



写真はイメージです。



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) (写真) 4,482円(税込4,930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.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)

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。



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。

セリー付

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)

セリー付

お子様わんこそば
No.701 546円(税込600円)

セリー付

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!



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

君の好きな①と②が1つずつ選べるよ!



選べる② ここから一つ選んでね!



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.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.715 お子様ドリンク
各137円(税込150円)



No.714 お子様パニャアイス
273円(税込300円)

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

お祝い膳 3,600円(税込)

お祝い膳 (焼き鯛付) 3,600円(税込)

●お祝い膳の儀式の説明書をご用意いたします。

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

お祝い膳 3,600円(税込)

お祝い膳 (焼き鯛付) 3,600円(税込)

●お祝い膳の儀式の説明書をご用意いたします。

7日前までにご予約ください

人生の大切な節目の日

お祝いにはサガミで!

ご長寿のお祝い

長寿御膳 (焼き鯛付) 5,500円(税込)

●お祝い膳の儀式の説明書をご用意いたします。

みそっちCLUB

会員募集中!

みそっちカード

お誕生日プレゼント

お祝い膳

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

App Store Google Play

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・カロリー情報はコチラからご覧ください。

QRコード

SAGAMI SENIOR CLUB

サガミシニアクラブ

65歳以上なら 誰でも入会可

5%割引

SDGs

サガミは、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。

サガミではこんなことをしているよ。

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。同季や店舗により食材・器が異なる場合がございます。●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。●揚げ油は、海老・蟹・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年度環境報告書