

50周年

おかげさまで



和食処 サガミ

グランドメニュー

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

店頭で石臼でそばの実を挽いています。

打ちたて

毎日かかす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。

愛媛県産活じめ

真鯛



寿司

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)

店内切り
まぐろ

天然活締め
真あなご

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 1,037円(税込1,140円)

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.132 大海老天おろしそばと寿司セット(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)

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.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)



とろける 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)



No.125 なめこおろしそばといくらミニ丼セット (写真)
1,591円(税込1,750円)

No.123 なめこおろしそば 湯 991円(税込1,090円)

アトラクション
サーモン



いくら



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)

デザート付

No.503 彩り寿司和膳
1,546円(税込1,700円)



真鯛

宇和島風

博多風

「一杯目はごまだれで
二杯目は出汁と薬味でお茶漬けに。」

宇和島風鯛めしは
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。

黄身とろろ

※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) |

黒毛和牛

とろける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

宮崎牛

ごはん大盛
¥60円(税込)
¥240円(税込)
麺の大盛に
半一膳大盛にできない
商品がございます。

- | | | |
|--------|-----------|------------------|
| 宮崎牛 | すき鍋とお刺身御膳 | 1,891円(税込2,080円) |
| No.494 | | |

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)

- | | | |
|--------|------------------|------------------|
| 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 湯 | 1,382円(税込1,520円) |

- | | | |
|--------|------------|------------------|
| No.490 | 宮崎牛肉ねぎつけそば | 1,691円(税込1,860円) |
|--------|------------|------------------|

北海道雄武町産「**韃靼そば**」

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.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)

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)

混ぜれば混ぜるほどおいしい
お勧めは200回転以上!!

満天そばと石挽そばを
お楽しみください。

韃靼そば畑



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・美肌効果があるといわれています。

そばはうどんきしめんに変わります。
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。



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・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)

大海老天おろしそば【2本】 **温冷**
No. 133 1,646円(税込1,810円)

240円(税込)で
麺の大盛に!
※一皿大盛でもお召し上がりいただけます。

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)



●揚げ油は、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。

- 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. 147
梅としらすのおろしそばと天ぷらミニ丼セット(写真)
1,700円(税込1,870円)
- No. 146
梅としらすのおろしそば 冷
1,100円(税込1,210円)

- No. 116
とろろ汁ざるそばといくらミニ丼セット(写真)
1,773円(税込1,950円)
- No. 115
とろろ汁ざるそば
1,173円(税込1,290円)

鴨

鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、
ビューティーフーミートと言われています。

No. 111 天ぷら鴨汁ざるそば
1,773円(税込1,950円)

アツアツ
つけ汁

No. 109 (三段) (写真) 1,564円(税込1,720円)

No. 108 (二段) 1,346円(税込1,480円)

鴨汁ざるそば

No. 110 鴨汁ざるそばと寿司セット(写真)
1,946円(税込2,140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

自社製麺

小麦粉の香り、味をより厳選し、
こだわりの製法で仕上げました。

きしめん



天ぷら【竹】
大海老 海鮮野菜3種
700円(税込770円)

天ぷら【松】
大海老 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.321 大海老天おろしきしめんと寿司セット (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)



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)

240円(税込)
麺の太さに
こだわっています。

※きしめんはうどんと変更可です。
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「うどん」で提供いたします。



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)



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)



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)

●揚げ油は、海老・蟹・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。

2025.春夏 中部寿司

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)



No.320 大海老天おろししめんと2本 (写真)
1,646円(税込1,810円)

No.324 なめこおろししめんと寿司セット (写真)
1,591円(税込1,750円)

No.322 なめこおろししめんと (写真)
991円(税込1,090円)

No.314 とろろしめんと
いくらミニ丼セット (写真)
1,637円(税込1,800円)

No.312 とろろしめんと (写真)
1,037円(税込1,140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)

なべ焼

純和鶏

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)

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!
一部大盛にできない
商品がございます。

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 ◆小こぼん ◆漬物 ◆デザート
2,100円
(税込2,310円)



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。

純和鶏
チキン
南蛮

デザート付

こだわり
豚ロース

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)

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.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)

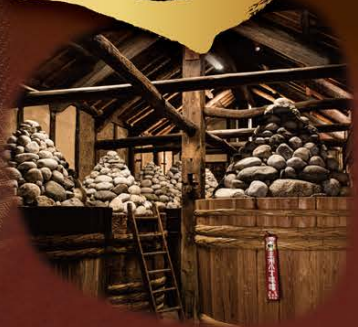
名産品
真鯛

●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。

岩手県洋野町産
ひろの

みそ煮込

純和鶏



- 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)



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



- みそ煮込とんかつセット
No.353 1,819円 (税込2,000円)

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。
みそ煮込専用麺を生麺から煮込もこめて
独自の風味、コシを引き出しています。

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。

ごはん大盛
プラス60円 (税込)



- 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.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)



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とま風味。ササミ・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
に!

井

井と麵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)
麺の大盛に！
※一部大盛にできない商品がございます。

※麵は、そば・うどん・きしめんから
お選びいただけます。

どろける うまさ

No.434 サーモン・いくら井と麵 (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 かつ井と麵 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 味噌かつ井と麵 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 大海老天井と麵 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)

大海老

No.421 大海老天のふわたま井と麵 (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)

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麵
2,800円(税込3,080円)

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。

サガミ
名物

●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造しております。●麵・井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 中部寿司

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) 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。



●写真はイメージです。時季や店舗により素材・強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。

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。

お寿司屋さんセット
No.702 **864円**(税込950円)

お子様DXわんこそば
No.712 **637円**(税込700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)

選べる① 最初にここから一つ選んでね!



No.711 お子様 **いぐわ**



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)



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** **低アレルギー**
No.704 **319円**(税込350円)



お子様 **ドリンク**
No.715 **各137円**(税込150円)



お子様 **パニアアイス**
No.714 **273円**(税込300円)

お祝い 百祝い
お食い初め
お食い初め膳(焼き鯛付)
3,600円(税込)

●国産天然
●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。

お祝い膳 一歳祝いセット
3,600円(税込)

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たことを祝い、これからの成長を願う日本の伝統行事です。」「一升と人生を掛け、人生を食で豊かに。」
思いが込められています。

ご長寿のお祝い
長寿御膳(焼き鯛付)
5,500円(税込)

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!

みそっちCLUB
会員募集中!

お誕生日月にお子様シニアアイス(1杯)をプレゼント!

●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
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 こちらから ご覧ください。

SAGAMI SENIOR CLUB
サガミシニアクラブ
毎月5日の特々日
65歳以上なら 誰でも入会可
5%割引

SDGs サステイ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。

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
- ・プラスチック削減の推進
- ・ゴミの減量化への取り組み
- ・マンガロープの植樹活動
- ・子ども110番の家

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。●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 中部寿司