

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

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。



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、われています。

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)で
麺の大盛に!
※一部大盛にできない商品がございます。



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)

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)



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)



●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・湯天そばは自社製造工場にて製造しております。●麺・丼は単品もござります。(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)



ねぎどろミニ丼セット
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)

お好みの麺類と
セットで
お楽しみください。

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

●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。

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



●揚げ油では、海老・蟹・そば・鶏・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、満天そばは自社製造工場にて製造しております。●糖・料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

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。

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 1,037円(税込1,140円)

きしめん



天ぷら【竹】
大海老・天・海苔・野菜3種
700円(税込770円)

天ぷら【松】
大海老・天・海苔・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 (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

¥60円(税込)

¥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。

※きしめんはうどんに変わります。
冷たいうどんは、盛岡県産小麦(きしめん)をブレンドし、
さらに美味しくなった麺うどんをご用意いたします。



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)

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)

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)

黒豚

宮崎・鹿児島県産

約50g

大海老

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)

大海老

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

味噌は医者のいらず
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円(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)



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)



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

秘伝のみそに、四川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。

ピリ辛
ごま風味

プラス
110円(税込)で
四川ごまだれ
増しに!

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)



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)



No.490 宮崎牛肉ねぎつけそば
1,691円(税込1,860円)

麺の大盛に! 240円(税込)
ごはん大盛 60円(税込)

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)



No.331 大海老天 黒豚みそ汁
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)



No.330 黒豚ピリ辛つけきしめん
1,355円(税込1,490円)

井

井と麺の美味しい組み合わせ。ポリゴリもたっぷり付く！

ごはん大盛
790円(税込)
790円(税込)
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。

※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

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)

お子様ハンバーグカレープレート
No.713 **728円**(税込800円)

お子様わんこそば
No.701 **546円**(税込600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**

選べる② ここから一つ選んでね!

No.714 **お子様うどん**

No.715 **お子様カレーうどん**

No.716 **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 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%

お子様パナアイス No.714 **273円**(税込300円)

お祝い膳 一歳祝い

お祝い膳(焼き鯛付) **3,600円**(税込)

お祝い膳 一歳祝い

お祝い膳(焼き鯛付) **3,600円**(税込)

ご長寿のお祝い

長寿御膳(焼き鯛付) **5,500円**(税込)

みそっちCLUB 会員募集中!

お誕生日月にお子様ランチがプレゼント!

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

テイクアウト 予約はコチラから

各メニューのアレルギー・カロリー情報はコチラからご確認ください。

SAGAMI SENIOR CLUB

サガミシニアクラブ 毎月5の付く日 **5%割引**

65歳以上なら誰でも入会可

SDGs サステナブルな未来のために

サガミは、SDGsの目標17「パートナーシップで目標を達成しよう」を掲げ、持続可能な開発目標の達成に貢献しています。

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

サガミ × WFP 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
- ・プラスチック削減の推進
- ・ゴミの減量化への取り組み
- ・マングローブの植樹活動
- ・子ども110番の家