



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濃さが特徴です。

# 純和鶏®

岩手県 洋野町産



50周年 おかげさまで

和食処 サガミ

グランドメニュー



# 国産 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、  
国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。



毎日そば実施日及び特定日には  
販売を休止いたします。  
※特定日については店舗にお問合せ下さい。  
わんこそばの受付は20時までいたします。



# 御膳・定食



**No.500**  
**花かごサガミ膳**  
 ●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。

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  
**770円60円**(税込)  
**770円240円**(税込)で  
 麺の大盛に!  
 第一級大盛にできない  
 商品がございます。



**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** 梅おろしどんかつ定食 **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)



**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・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。



愛媛県産活しめ

# 真鯛

## 宇和島風

黄身とろろ  
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。

## 博多風

香る「またつぷり」

一杯目はごまだれで  
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)

## 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



岩手県洋野町産 純和鶏



# 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

天然活け  
真あなご

いくら

No.507 寿司天ぶらうどん和膳【5貫】(写真)

1,810円(税込1,990円)

No.506 上寿司天ぶらうどん和膳【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 991円(税込1,090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麺しております。●鰻・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.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 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)

アトランティック  
サーモン

愛媛県産  
活けめ真鯛



No.503 いろど 彩り寿司和膳  
1,546円(税込1,700円)



サガミ  
自慢の

# 国産そば

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、美肌効果があるといわれています。



そば湯  
（用意しております。）  
No. 999

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・水・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】（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）

240円（税込）で  
麺の大盛に!  
（一人前大盛にできない  
商品がございます）

そばはうどんに比べて、  
そばのつなぎは、  
米・国産オーステリア産等の  
小麦を使用しております。



No. 134 たっぷり桜海老おろしそば 1,482円（税込1,630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）



大海老天おろしそば【2本】（写真） 1,646円（税込1,810円）

No. 133 大海老天おろしそば【1本】 1,264円（税込1,390円）

No. 131



天ぷら  
素材の味を生かした  
揚げたて天ぷら  
厳選した天ぷら粉は、  
「カラッとサクッとした食感に  
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  
「だー釜の火入れから」  
毎日欠かさず朝夕に大釜でだしを煮る。  
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、フレンドし、  
当店の自慢のそば・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  
「云々」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実を挽く  
・打ちたて 毎日かきまぐす店舗で製麺する  
・湯がきたて 注文のたびに湯がく



石挽地  
毎日、店頭の石臼でそばの実を挽いています。  
「石挽」ならではの豊かな香り、  
「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。



# 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)

- 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

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!  
※一人前にはできない  
商品がございます。

## 宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳

No. 494

1,891円(税込2,080円)

おいしい  
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 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)



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 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・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・丼は単品もご用意。●一部商品は除く。●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



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をご提供いたします。

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)

No.556 大 300円(税込330円)

ごはん  
(漬物付)

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。

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)



# 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、  
嚼みごたえを感じる  
うまみの濃さが特徴です。

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)



岩手県洋野町産  
ひろの

# みそ煮込

純和鶏®

味噌の  
効能

「味噌は医者とせず  
といわれし程、  
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  
黄金バランスの味を決め手。  
みそ煮込専用麺を生麺から煮込むこと  
独自の風味、コシを引き出しています。

ごはん大盛  
770円(税込)  
60円(税込)



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.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)



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)



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)

お好みの麺類と  
セットで  
お楽しみください。

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)



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)

## 四川風みそ煮込

唯一無二の味

秘伝の四川みそ煮込に、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)で  
四川ごまだれ  
増しに!



# 丼

丼と麺の美味しい組み合わせ。  
ポリウムもたっぷり！

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！  
※一部大盛にできない  
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。

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)

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

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)

大海老

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)

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)

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。●鶏・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



宮崎・鹿児島県産

三河一色産

# 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 うなぎ井御膳 3,137円(税込3,450円)

No.460  (写真) 4,682円(税込5,150円)



No.453 うなぎ井と麺 (写真) 2,937円(税込3,230円)

No.451  (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  (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。





# 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!

**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** 低アレルギー対応  
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%

**お子様バニラアイス**  
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  
●旬産物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**  
お祝い膳 3,600円(税込)  
一升米  
「一升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。」「生食へ生を掛け、思ひがためられていきます。」

**ご長寿のお祝い**  
長寿御膳(焼き鯛付)  
5,500円(税込)  
人生の大切な節目の日  
お祝いはサガミで!  
7日前までにご予約ください

**みそっちCLUB**  
会員募集中!  
お誕生日月はお子様シールドアイス(1杯)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・カロリー情報はコチラからご覧ください。

**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 × 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

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