

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

挽きたて

店頭の日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。

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、病気の予防や改善、美肌効果があるといわれています。

そばはうどんよりもめんに近い食感です。
そばのつなぎは、米、小麦、そば、アズキ、アサゲ等の小豆を配合しております。



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・水・野菜3種
1,000円(税込1,100円)

ざるそば(二段) 982円(税込1,080円)

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】
(三段) (写真) 1,755円(税込1,930円)

(二段) 1,537円(税込1,690円)

240円(税込)で
麺の大盛に!
※一部店舗で取り扱い
商品がございます。



アツアツ
つけ汁

お得!! 大海老天得盛つけそば【1本】(写真)
1,410円(税込1,550円)

大海老天つけそば 【1本】 1,310円(税込1,440円)

大海老天得盛つけそば 【2本】 1,791円(税込1,970円)

大海老天つけそば 【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】
(二段) (写真) 1,873円(税込2,060円)

(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。厳選した天ぷら粉は、カラッとサクとした食感に揚がるのが特徴。心地よい揚げたてならではの美味しさが味わえます。



だー

サガミの朝は「だし」釜の火入れから。毎日欠かさず朝夕に大釜をかしをとり、これは、風味が時間の経過と共に減少してしまいます。特選素材を地味に合わせ、特選だし。当店のそばは、うんと美味しさをいそう引き立てています。



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 店舗の石臼そばの素を挽く
・打ちたて 毎日かき出す新鮮で製麺する
・湯がきたて 注文のたびに湯がく



石挽地

毎日、店舗の石臼そばの素を挽いています。「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。

●揚げ油では、海老・蟹・そば・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。●豚・丼は単品もご用意します。(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ダ産を使用しています。

桜海老得盛 辛味おろしつけそば (写真)
1,455円(税込1,600円)

桜海老辛味おろしつけそば
1,355円(税込1,490円)

大海老天おろしそば [2本] (写真)
1,646円(税込1,810円)

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)

大海老天おろしそば (写真)
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)
大 300円(税込330円)
中 255円(税込280円)
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、ビューティミートと言われています。

天ぷら鴨汁ざるそば (二段)
1,773円(税込1,950円)

鴨汁ざるそば (三段) (写真)
1,564円(税込1,720円)

鴨汁ざるそば (二段) 1,346円(税込1,480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!!

大海老天満天そば【竹】(写真)
1,719円(税込1,890円)
満天そば 1,137円(税込1,250円)

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)
ねばとろ満天そば 1,264円(税込1,390円)

天ぷら満天そば 1,564円(税込1,720円)

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

●揚げそばでは、海老・鶏・そば・豚・牛・鶏・乳も同じ油で揚げています。●製造工場は「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・しゃぶめん・満天そばは毎日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 中野

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
サガミ白慢のとろろ汁は、
素材の味を生かし、引き立てます。

たっぷりとろろ汁と麦めし和膳
1,900円(税込2,090円)

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)

とろろ汁ざるそば(二段)
1,173円(税込1,290円)

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)

とろろ汁ざるそば(三段)
1,391円(税込1,530円)

とろろそば和膳(写真) 1,719円(税込1,890円)

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)

セットでお得!!

大海老天ざるきしめん【松】

(二段) (写真) 1,873円(税込2,060円)

(三段) 2,091円(税込2,300円)

ざるきしめん(二段) 982円(税込1,080円)

ざるきしめん(三段) 1,200円(税込1,320円)



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)

なめこおろしきしめん (写真) 991円(税込1,090円)

たっぷり桜海老おろしきしめん (写真)
1,482円(税込1,630円)

ごはん大盛

240円(税込)

240円(税込)

麺の大盛に!

※一人分には足り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「きぬあかり」をフレンドし、
さらに美味しくなった贈うどんも提供いたします。



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)

お好みの麺類と
セットで
お楽しみください。

ごはん
(漬物付)

大 300円(税込330円)

中 255円(税込280円)

小 200円(税込220円)

セットでお得!!

大海老天ざるきしめん【竹】

(二段) (写真) 1,537円(税込1,690円)

(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

カレーしめんと天ぷら定食 (写真)

1,628円(税込1,790円)

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

【2本】(写真) 1,855円(税込2,040円)

【1本】 1,473円(税込1,620円)

黒豚

宮崎・鹿児島県産

大海老天黒豚みそしと小ごはん (写真)

1,591円(税込1,750円)

大海老天黒豚みそし 1,391円(税込1,530円)

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)

大海老天おろししめんと 1,264円(税込1,390円)

純和鶏

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)

五目しめんと 1,000円(税込1,100円)

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)

とろろしめんと

1,037円(税込1,140円)

岩手県洋野町産
ひろの

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、
嚼みごたえに感じる
うまみの濃さが特徴です。

純和鶏丼と麺(写真)
1,619円(税込1,780円)

お得な茶碗蒸し付
1,891円(税込2,080円)



純和鶏 とり天梅おろしそば
1,191円(税込1,310円)

純和鶏むね肉



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)

カレーきしめん 1,028円(税込1,130円)



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)

五目きしめん 1,000円(税込1,100円)



減塩みそ煮込(ごはん付)(写真)
1,510円(税込1,660円)

減塩みそ煮込 1,255円(税込1,380円)

塩分
25%カット
鶏肉・野菜・卵は
減塩調味料を使用
(※減塩調味料は
減塩調味料を使用)

なべ焼うどん和膳(写真)
1,900円(税込2,090円)

なべ焼うどん 1,228円(税込1,350円)

なべ焼うどん(ごはん付) 1,482円(税込1,630円)

●揚げ油では、海老・蟹・そば・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。●餅・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

みそ煮込 純和鶏®

味噌の
効能

味噌は「医食同源」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鶏から煮込むことで、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)



みそ煮込和膳 (写真)
1,819円(税込2,000円)

みそ煮込 1,128円(税込1,240円)

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



大海老天みそ煮込 (写真)
1,510円(税込1,660円)

大海老天みそ煮込(ごはん付)
1,764円(税込1,940円)



みそ煮込とんかつセット
1,819円(税込2,000円)

こだわり
豚ロース



焼きもち
2個入り

焼きもち入りみそ煮込 (写真)
1,346円(税込1,480円)

焼きもち入りみそ煮込(ごはん付)
1,600円(税込1,760円)



黒豚みそ煮込 (写真)
1,619円(税込1,780円)

黒豚みそ煮込(ごはん付)
1,873円(税込2,060円)



四川風みそ煮込天ぷら定食 (写真)
1,864円(税込2,050円)

四川風みそ煮込
1,264円(税込1,390円)
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

唯一無二の味 四川風みそ煮込

秘伝のみそをベースにし、ごまの香りと旨味を加えたコクのある辛辛ごま風味。サガミ伝統の味わいです。

プラス
110円(税込)
四川ごまだれ
増し!

御膳・定食



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
チキン
南蛮



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
 60円(税込)
 240円(税込)
 麺の大盛に!
 第一級大盛にできない
 価格が得意です。



こだわり
豚ロース

こだわり
豚ロース

味噌かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,791円(税込1,970円)

かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)

お得な茶碗蒸し付 1,791円(税込1,970円)

梅おろしとんかつ定食 (写真) 1,673円(税込1,840円)

お得な茶碗蒸し付 1,873円(税込2,060円)

とんかつ定食 1,591円(税込1,750円)

お得な茶碗蒸し付 1,791円(税込1,970円)

味噌
またね
ソース



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・鶏・卵・小魚・貝も同じ油で揚げています。●製法工程では、お肉は10分ほど茹でてから揚げられています。●22歳以降、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・おろし・天ぷら等は自社製麺工場にて製麺しております。●豚・鶏・魚は国産品を使用しております。●茶碗蒸しの器はタイ産を使用しています。

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



宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳
1,891円(税込2,080円)

約50g

約100g

宮崎牛肉ねぎつけそば
1,691円(税込1,860円)

約50g

大海老天 宮崎牛うどん(写真)
1,764円(税込1,940円)

宮崎牛うどん(注)
1,382円(税込1,520円)

240円(税込)
麺の大盛に1
半一献大盛にできない
商品がございます。

ごはん大盛
60円(税込)

黒豚

宮崎・鹿児島県産

約100g

黒豚カレーしめんと天ぷら定食(写真)
1,882円(税込2,070円)
黒豚カレーしめんと 1,282円(税込1,410円)

約50g

大海老天 黒豚みそし
1,391円(税込1,530円)

黒豚みそ煮込(写真)
1,619円(税込1,780円)

黒豚みそ煮込(ごはん付)
1,873円(税込2,060円)

約100g

No.330 黒豚ピリ辛つけしめんと
1,355円(税込1,490円)

井

井と麺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
¥60円(税込)
¥240円(税込)
麺の大盛に！
※一人前には足りない
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

サーモンいくら井と麺 (写真)
1,946円(税込2,140円)

お得な茶碗蒸し付 2,219円(税込2,440円)

こだわり
豚ロース

かつ井と麺 1,419円(税込1,560円)

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

味噌かつ井と麺 1,419円(税込1,560円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,691円(税込1,860円)

大海老

大海老天井と麺
1,355円(税込1,490円)

お得な茶碗蒸し付 (写真)
1,628円(税込1,790円)

まぐろ二色井と麺 1,419円(税込1,560円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,691円(税込1,860円)

大海老

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。

大海老天のふわたま井と麺 (写真)
1,755円(税込1,930円)

お得な茶碗蒸し付 2,028円(税込2,230円)

サガミ
名物

たっぷりいくら井 (写真)
2,664円(税込2,930円)

たっぷりいくら井と麺
2,800円(税込3,080円)

125g

●揚げ油では、海老・蟹・鶏・小栗・乳も同じ油で揚げています。●製造工場では、「そば・小栗」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。●餅・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

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。

ゼリー付

お寿司屋さんセット
864円(税込950円)

ゼリー付

お子様DXわんこそば
637円(税込700円)

ゼリー付

お子様わんこそば
546円(税込600円)

ゼリー付

お子様ハンバーグカレープレート
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!



お子様
いくら丼



お子様
カレーごはん



お子様
から揚げ



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



お子様
コーンスープ
228円(税込250円)

お子様ハンバーグ
319円(税込350円)

お子様うどん
228円(税込250円)

お子様から揚げ
319円(税込350円)

お子様カレーうどん
319円(税込350円)

お子様カレーごはん 低価格
319円(税込350円)

お子様ドリンク
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
273円(税込300円)

お祝い 百祝い

お祝い膳(焼き鯛付)
3,600円(税込)

●国産天然
●歯固めとして紅白餅をご用意しております。
●お祝い初めの儀式の説明書をご用意いたします。

一歳お祝いセット

お祝い膳
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
「一升米」は人生の節目に迎えられる成長を願う日本の伝統行事です。「一升と五合」を掛け「一生懸命」に通じます。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
お子様
お祝い
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。

サガミアプリ

ダウンロード特典やクーポンがもらえる

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

サガミアプリ

各メニューのアレルギー・カロリー情報はここからご覧ください。

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。

- ・使用資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
- ・マンガロープの積極活用
- ・こども119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。季節や店舗により食材・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・乳も同じ油で揚げられています。●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歳以降、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