

50周年

おかげさまで



和食処 サガミ

グランドメニュー



ジャパンフードセレクション
「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



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・国産オーソライタ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

毎日かき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。



天ざるそば

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、わけております。

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。

そばはうどんに
負けていません。
そばのつなぎは、
米田オリスターリア等の
小麦を使用しております。



天然
活しめ
真あなご

大海老

セットでお得!!

上天ざるそば

(二段) (写真) 1,919円(税込2,110円)

(三段) 2,137円(税込2,350円)

ざるそば(二段) 1,000円(税込1,100円)

ざるそば(三段) 1,219円(税込1,340円)



大海老

セットでお得!!

大海老天ざるそば

(三段) (写真) 1,800円(税込1,980円)

(二段) 1,582円(税込1,740円)

上天ぶら

大海老天・真あなご・野菜2種・有明海産海苔

1,000円(税込1,100円)

大海老天ぶら

大海老天・海鮮・野菜3種

700円(税込770円)

真あなご天ぶら

真あなご・海鮮・野菜3種

746円(税込820円)



天然
活しめ
真あなご

セットでお得!!

真あなご天ざるそば

(二段) (写真) 1,628円(税込1,790円)

(三段) 1,846円(税込2,030円)



天ぷら

素材の味を生かした揚げたて天ぷら
厳選した大ぶら粉は、
カラッとサクッとした食感に
揚がりの特徴。
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
「だし釜の火入れから」
毎日欠かさず朝夕に大釜でだしをとる。
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。
特選素材を地味に合わせたブレンドし、
当店自慢のそばとんどの美味しさを
いっそう引き立てています。



北海道産そば

「云たてにこだわりの提供しております」
挽きたて 店頭の石臼でそばの皮を挽く
・打ちたて 毎日かきまぜ、店舗で新鮮する
・湯がきたて 注文のたびに湯がく



石挽処

毎日、店頭の石臼でそばの皮を挽いています。
「石挽そば」では、独特な食感と、
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・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。●豚・牛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。

サガミ名物

つけ天そば

ごま油の香り豊かなアツアツのつけ汁に自慢の天ぷら、風味豊かな北海道産そばとの相性抜群!!

大海老天得盛つけそば (写真)

1,437円(税込1,580円)

大海老天つけそば

1,337円(税込1,470円)

真あなご天得盛つけそば (写真)

1,482円(税込1,630円)

真あなごつけそば

1,382円(税込1,520円)

純和鶏得盛カレーつけそば (写真)

1,446円(税込1,590円)

純和鶏カレーつけそば

1,346円(税込1,480円)

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。

鴨

天ぷら鴨汁ざるそば (二段) (写真)

1,791円(税込1,970円)

鴨汁ざるそば (二段) 1,364円(税込1,500円)

鴨南蛮そば寿司和膳 (写真)

1,991円(税込2,190円)

鴨南蛮そば 1,310円(税込1,440円)

お好みの
麺類とセットで
お楽しみください。



天ぷらミニ井セット
600円(税込660円)



いくらミニ井セット
600円(税込660円)



寿司セット
600円(税込660円)

ごはん (漬物付)

ごはん大

300円(税込330円)

ごはん中

255円(税込280円)

ごはん小

200円(税込220円)

鴨汁ざるそば (三段)

1,582円(税込1,740円)

●写真はイメージです。四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・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・かか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

（日本蕎麦全日本協会の認定）

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(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寿司セット(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)

天ぶら満天そば 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。

2025.春夏 東部

おろしそば

そばは低カロリー・低脂肪の「ヘルシー」な食品である。
「ルチン」が多く含まれ、動脈硬化や高血圧などの予防に最適。
また、太根おろしに多く含まれているビタミンCは「ルチン」の働きを高め、効果をあらわす。
そばと「絹」の組み合わせは、相乗効果が期待できます。



大海老と真あなごの梅おろしそば (温冷)
1,673円(税込1,840円)



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。

そばはうどんと比べても、そばのつなぎは、米・国産小麦・オーストラリア産等の小麦を使用しております。



なめこおろしそば寿司和膳 (写真)
1,691円(税込1,860円)
なめこおろしそば (温冷) 1,010円(税込1,110円)



大海老天おろしそばといくらミニ丼セット (写真)
1,891円(税込2,080円)
大海老天おろしそば (温冷) 1,291円(税込1,420円)



いかゲソおろしそばと天ぷらミニ丼セット (写真)
1,791円(税込1,970円)
いかゲソおろしそば (温冷) 1,191円(税込1,310円)



たっぷり桜海老おろしそば (温冷)
1,491円(税込1,640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)

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)

素材厳選

日本古来から親しまれてきた山の恵ともいわれる「とろろ」
香り、味、結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。

大和芋 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。

たっぷりとろろ汁と麦めし和膳
1,900円(税込2,090円)

天ぷら とろろ汁ざるそば (写真)
1,619円(税込1,780円)
とろろ汁ざるそば 1,191円(税込1,310円)

とろろそば 寿司和膳 (写真)
1,737円(税込1,910円)
とろろそば 1,055円(税込1,160円)

博多風

香るごまたっぷり

「杯目は」まで
二杯目は汁と薬味で
お茶漬けに

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。

真鯛

愛媛県産活しめ

※写真はイメージです

博多風鯛めしと麺 1,828円(税込2,010円)
お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,100円(税込2,310円)

宇和島風鯛めしと麺
1,828円(税込2,010円)
お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,100円(税込2,310円)

●揚げ油では、海苔・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。

寿司

上寿司天ざるそば和膳【7貫】(写真)
1,991円(税込2,190円)
寿司天ざるそば和膳【5貫】
1,810円(税込1,990円)

にぎり寿司 舞 (写真)
1,691円(税込1,860円)
にぎり寿司 舞 (デザート付)
1,800円(税込1,980円)

にぎり寿司 華 (デザート付) (写真)
1,455円(税込1,600円)
にぎり寿司 華
1,346円(税込1,480円)

アトラクション
サーモン

天然活締め
真あなご

いろど
彩り寿司和膳
1,546円(税込1,700円)

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 ●小ごはん ●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

No.501 花かごサガミ膳
 (宮崎牛すき鍋付)
3,000円(税込3,300円)

ごはん大盛
60円(税込)
 240円(税込)
 麺の大盛に!
 ※一人前以上でご利用いただけます。



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)



お刺身天ぷら定食
1,800円(税込1,980円)
 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・小麦・乳も同じ油で揚げています。●刺身工場では、「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%の加工料金をいただきます。
 ●うどん・きしめん・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。

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
1,891円(税込2,080円)

ごはん大盛

¥60円(税込)

¥240円(税込)

麺の大盛に!

※大盛にできない
食品がございます。

ラー油
付き

アツアツ
つけ汁

約100g

宮崎牛肉ねぎつけそば
1,691円(税込1,860円)

大海老

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 湯 1,382円(税込1,520円)

宮崎牛すきおろし
ぶっかけうどん 湯 塩 辛
1,691円(税込1,860円)

約100g

宮崎・鹿児島県産

うなぎ

ふっくらと
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。



うなぎ1.5尾使用

特上うな重と麺 5,300円(税込5,830円)

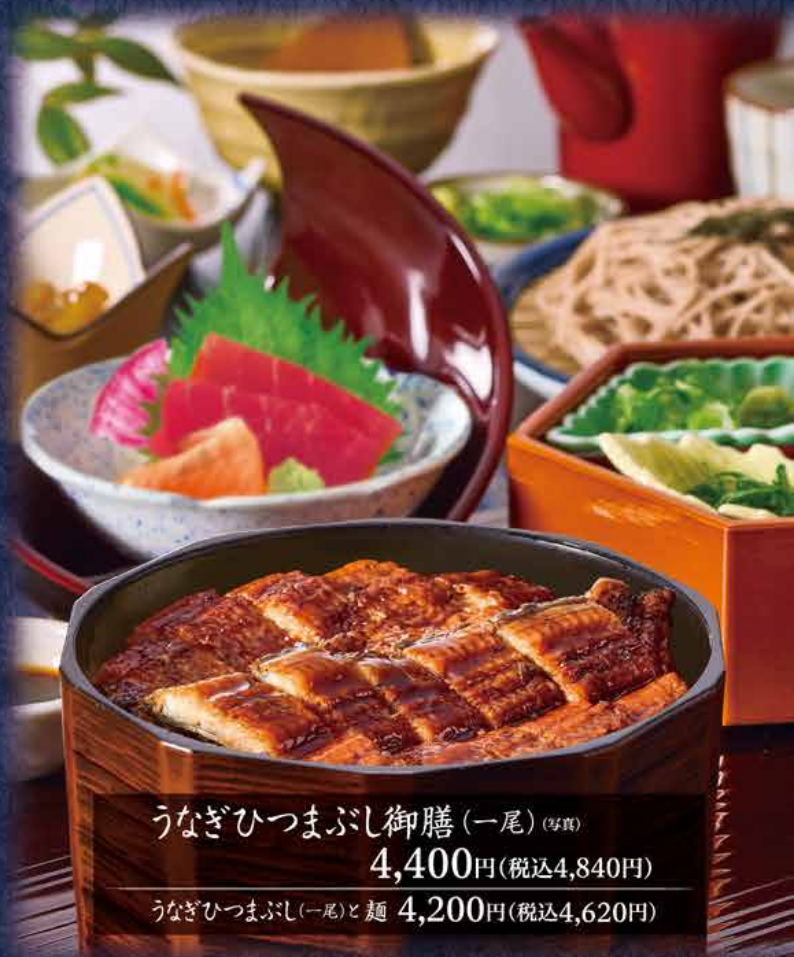
特上うな重 5,164円(税込5,680円)



うな重(一尾)と麺 4,000円(税込4,400円)



うなぎ丼(半身)と麺 2,700円(税込2,970円)



うなぎひつまぶし御膳(一尾) (写真)

4,400円(税込4,840円)

うなぎひつまぶし(一尾)と麺 4,200円(税込4,620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。



●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。●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。

2025.春夏 東部

丼

丼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！
※一客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

サーモンいくら丼と麺 (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)



天盛
活じめ
真あなご

大海老

真あなごと大海老天丼と麺 (写真) 1,673円(税込1,840円)

お得な茶碗蒸し付 1,946円(税込2,140円)

こだわり
豚ロース

かつ丼と麺 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)



天盛
大海老

大海老天丼と麺 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)



天盛
活じめ
真あなご

天盛
大海老

大海老と真あなごのふわたま天丼と麺 1,755円(税込1,930円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,028円(税込2,230円)

いくら
たっぷり
125g

たっぷりいくら丼 (写真) 2,664円(税込2,930円)

たっぷりいくら丼と麺 2,800円(税込3,080円)

豪快に大海老、真あなご天を。
ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

サガミ
名物

●写真はイメージです。時期や店舗により食材・器が異なる場合がございます。●アレルギー・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・かか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。

岩手県洋野町産
ひろの

純和鶏



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)

JAPAN FOOD
セレクション
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、
噛むごとに感じる
うまみの濃さが特徴です。



五目うどんと天ぷらミニ丼セット (写真)
1,619円(税込1,780円)

五目うどん 1,019円(税込1,120円)



カレーうどん天ぷら定食 (写真)
1,646円(税込1,810円)

カレーうどん 1,046円(税込1,150円)

なべ焼うどんと
寿司セット (写真)
1,828円(税込2,010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)



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。

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)



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)

唯一無二の味
四川風みそ煮込
秘伝のみそとからえしに、こしょうの香りと旨味を加えた
コクのあるとろり辛ごま風味。チリメンの旨味を味わえます。
プラス
110円(税込)で
四川ごまだれ
に!
ピリ辛
ごま風味

●揚げ油では、海老・蟹・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。●製造工場では、工業用・小売用を原料として製品と同一工程で作られています。●42期以降、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。

自社製麺

うどん

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。

冷たいうどんは愛知県産小麦、きぬあかりをブレンドし、
さらに美味しくなだうどんと提供いたします。



たっぷり桜海老おろしうどんと
いくらミニ丼セット(写真)
2,091円(税込2,300円)
たっぷり桜海老おろしうどん 価格
1,491円(税込1,640円)

大海老天おろしうどんと
寿司セット(写真)
1,891円(税込2,080円)
大海老天おろしうどん 価格
1,291円(税込1,420円)

とろろうどんと
天ぷらミニ丼セット(写真)
1,655円(税込1,820円)
とろろうどん 価格
1,055円(税込1,160円)

大海老天玉子とじあんかけうどん
[2本](写真) 1,855円(税込2,040円)
[1本] 1,473円(税込1,620円)

純和鶏

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)

純和鶏

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)

味噌の
効能

「味噌は医食同源」
とわれを
栄養価が高く
いられています。

伝統
の味

伝統の味噌は、赤白八丁味噌の
黄金バランスが味の決め手。
みそ煮込専用鍋を土壇から煮込むことで
独自の風味・コシを引き出しています。

岩手県洋野町産

純和鶏

みそ煮込

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
864円(税込950円)

お子様DXわんこそば
637円(税込700円)

お子様わんこそば
546円(税込600円)

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)

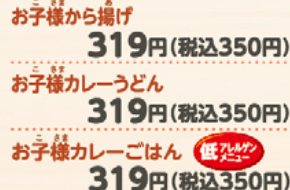
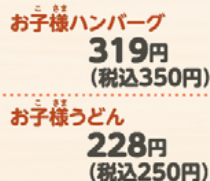
選べる① 最初にここから一つ選んでね!



選べる② ここから一つ選んでね!



単品メニュー



お祝い膳、一升米、選び取りカード付
選び取りカード

一歳祝い膳
3,600円(税込)

お祝い膳(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。
●お祝い初め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

一歳祝い膳
3,600円(税込)

お祝い膳(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。
●お祝い初め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)

●国産天然

みそっちCLUB
会員募集中!

みそっちカード
お誕生日
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。

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
アレルギー・
カロリーの情報は
こちらから
ご覧ください。

SAGAMI SENIOR CLUB
サガミシニア
クラブ

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 中部寿司