

おかげさまで
50周年
和食処 **サガミ**
ランチメニュー

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。

※そばのこぼれは水で洗い、お湯で乾燥させています。

挽きたて

店頭の日でそばの実を挽いています。

打ちたて

毎日かき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



お昼の サガミセット

一押しメニュー

1,355円
(税込1,490円)



選べる

選べる

お好みランチ



寿司3貫

いくらミニ丼

天ぷらミニ丼

選べる



そば湯
ご用意しております。

ざるそば(二段) お好みランチ(写真) 1,000円(税込1,100円)

ざるそば(三段) お好みランチ 1,219円(税込1,340円)

選べる



純和鶏

みそ煮込 お好みランチ

1,391円(税込1,530円)

選べる



純和鶏

五目しめん お好みランチ

1,146円(税込1,260円)

選べる



天おろししめん お好みランチ

1,246円(税込1,370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)

純和鶏

五目しめん

1,000円(税込1,100円)

純和鶏

みそ煮込

1,128円(税込1,240円)

大海老天つけそば(1本)

1,310円(税込1,440円)

純和鶏

なべ焼うどん

1,228円(税込1,350円)

●写真はイメージです。時季や店舗により素材・味が異なる場合がございます。●アレルギー・カロリー情報は、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。●揚げ油では、海老・鶏・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げられています。●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。●うどん・せしめん・満天そばは自社製造工場にて製造しております。●糖・卵は、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。●茶碗蒸しの器内はタイ器を使用しています。

北海道産 そば

サガミ自慢の

そばのつなぎは、
米国オーストラリア産の
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。

桜海老得盛辛味おろしつけそば(半食) **お得!!** 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 **大海老**
1,264円(税込1,390円)

とろろ汁ざるそば(二食)
1,173円(税込1,290円)

セットでお得!! 大海老天ざるそば

【竹】(三食)(写真) 1,755円(税込1,930円)

【竹】(二食) 1,537円(税込1,690円)

ざるそば(二食) 982円(税込1,080円)

ざるそば(三食) 1,200円(税込1,320円)

天ぷら【竹】
大海老天・海苔・野菜3種
700円(税込770円)

真鯛

愛媛県産活しめ

宇和島風

御当地産の真鯛を、
ご飯にのせる
金銀の郷土料理です。

※写真は
イメージです。

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(半食)
2,100円(税込2,310円)

味噌かつ丼と麺
1,419円(税込1,560円)

お得な茶碗蒸し付
1,691円(税込1,860円)

かつ丼と麺
1,419円(税込1,560円)

お得な茶碗蒸し付
1,691円(税込1,860円)

丼と麺

美味しい
組み合わせ。
ホリユムも
たっぷり!

大海老天丼と麺
1,355円(税込1,490円)

お得な茶碗蒸し付
1,628円(税込1,790円)

サーモンいくら丼と麺
1,946円(税込2,140円)

お得な茶碗蒸し付
2,219円(税込2,440円)

サガミ
名物

大海老天のふわたま丼と麺 1,755円(税込1,930円)

お得な茶碗蒸し付 2,028円(税込2,230円)

自社製麺

きしめん

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。

※きしめんはうどんに変わります。
※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
美味しくなれた細うどんでご提供
いたします。

240円(税込)
麺の大盛に!

セットでお得!!

大海老天ざるきしめん

【竹】(写真) 1,537円(税込1,690円)

【松】 1,873円(税込2,060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)

天ぷら【竹】
大海老天ぷら 野菜3種
700円(税込770円)

天ぷら【松】
大海老天ぷら 野菜3種
1,000円(税込1,100円)

大海老



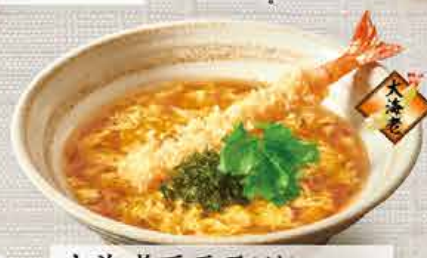
大海老天おろしきしめん 温冷
1,264円(税込1,390円)



とろろきしめん 温冷
1,037円(税込1,140円)



なめこおろしきしめん 温冷
991円(税込1,090円)



大海老天玉子とじ
あんかけきしめん
【日本】1,473円(税込1,620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

カレーきしめん天ぷら定食(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)

純和鶏

岩手県洋野町産
ひもの

みそ煮込



天ぷらみそ煮込ランチ(写真)

1,482円(税込1,630円)

みそ煮込ランチ 1,264円(税込1,390円)



しせん
四川風みそ煮込(ごはん付)(写真)

1,519円(税込1,670円)

四川風みそ煮込 1,264円(税込1,390円)

みそ煮込販売数
日本一
3月25日は
みそ煮込の日
日本記念日協会認定

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!

※一部商品を除き、
商品がござります。

彩り寿司和膳

1,546円(税込1,700円)

寿司こまち

991円(税込1,090円)

にぎり寿司 華

1,346円
(税込1,480円)

にぎり寿司 舞

1,691円(税込1,860円)

こだわり
豚ロース

かつ鍋定食(写真) 1,591円(税込1,750円)

味噌かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)

こだわり
豚ロース

梅おろしとんかつ定食(写真) 1,673円(税込1,840円)

とんかつ定食(味噌ソース) 1,591円(税込1,750円)

アツアツ
つけ汁

天ぷら鴨汁ざるそば(写真)

1,773円(税込1,950円)

鴨汁ざるそば

1,346円(税込1,480円)

サガミ
満天そば

北海道雄武町産「雄武そば」

ごまだれ

天ぷら満天そば(写真)

1,564円(税込1,720円)

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!!

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)

●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・そばつゆ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。●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。●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・鶏は、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。●系統黒しの鶏肉はタイ産を使用しております。

麺はそば・うどん・きしめんから
お選びいただけます。



お子様^様バニラアイス
273円
(税込300円)

人生の大切な節目の日
お祝いにはサガミで！
7日前までに
ご予約ください

ご長寿のお祝い

国産天然
長寿御膳(焼き鯛付)
5,500円(税込)



SAGAMI SENIOR CLUB
サガミシニア
クラブ 毎月々の付く日
65歳以上なら
誰でも入会可
5%
割引

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
- ・マングローブの植樹活動
- ・子ども110番の家

●写真はイメージです。時季や店舗により素材・色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 中部春町