

50周年 おかげさまで

和食処 **サガミ**

ランチメニュー



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、
噛むほど感じるうまみの鶏が特徴です。

純和鶏

岩手県 洋野町産



北海道産
そば

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。

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。

そばのそば粉は、水田で育てられ、収穫後の乾燥を経てお召し上がりいただけます。



お昼の サガミセット

一押しメニュー

1,355円
(税込1,490円)



ざるそば(二段) お好みランチ(写真) 1,037円(税込1,140円)

ざるそば(三段) お好みランチ 1,255円(税込1,380円)



鴨汁ざるそば お好みランチ
1,473円(税込1,620円)



どろろそば 1,200円(税込1,320円)



天おろしそば 1,264円(税込1,390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)

どろろそば 1,055円(税込1,160円)

鴨汁ざるそば(二段) 1,364円(税込1,500円)

鴨南蛮そば 1,310円(税込1,440円)

どろろ汁ざるそば 1,191円(税込1,310円)

純和鶏 みそ煮込 1,128円(税込1,240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、専門家に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・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。●茶碗蒸しの器内はタイ器を使用しています。

サガミ 自慢の
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「リボフラビン」が多く含まれており、病気の予防改善、美肌効果などといわれています。

そばはうどんに変わります。

セットでお得!!

大海老天ざるそば(二段) (写真)
1,582円(税込1,740円)
上天ざるそば(二段) 1,919円(税込2,110円)
真あなご天ざるそば(二段) 1,628円(税込1,790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)

240円(税込)
細の大盛に!
一皿で満足できる!
価格が違います。

大海老天ぷら 大海老・海鮮・野菜3種 700円(税込770円)
上天ぷら 大海老・真あなご・野菜2種・有明海産海苔 1,000円(税込1,100円)
真あなご天ぷら 真あなご・海鮮・野菜3種 746円(税込820円)

愛媛県産活しめ
真鯛

宇和島風

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)

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)

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)

美味しい
組み合わせ。
ホリユームも
たっぷり!

丼と麺



大海老天井と麺
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)



純和鶏丼と麺 1,619円(税込1,780円)
お得な茶碗蒸し付
1,891円(税込2,080円)

岩手県洋野町産
純和鶏

御膳 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)

超の大盛に!

※一部お料理は、
価格が異なります。

宮崎牛

¥50g

花かごサガミ膳
(宮崎牛すき鍋付)
3,000円(税込3,300円)

花かごサガミ膳

●純和鶏チキン南蛮
●お刺身
●小鉢
●デザート

2,100円
(税込2,310円)

INTERNATIONAL TASTE
2024
AWARDS
★★★★
SUPERIOR TASTE
AWARDS

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。

自社製麺

うどん

小麦粉の香り、味わいを厳選し、
こだわりの製法で仕上げました。

純和鶏

五目うどんと寿司セット(写真)
1,619円(税込1,780円)
五目うどん 1,019円(税込1,120円)

寿司こまち
991円(税込1,090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)

純和鶏

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)

純和鶏

なべ焼うどん
1,228円(税込1,350円)

いろいろ
彩り寿司和膳

1,546円(税込1,700円)

サガミ名物

つけ天そば

天然
活しめ
真あなご

アツアツ
つけ汁

真あなご天得盛つけそば(写真)
お得!! 1,482円(税込1,630円)
真あなご天つけそば
1,382円(税込1,520円)

大海老

アツアツ
つけ汁

大海老天得盛つけそば(写真)
お得!! 1,437円(税込1,580円)
大海老天つけそば
1,337円(税込1,470円)

サガミ 満天そば

北海道釧路市産「純粋そば」

毎月10日は
サガミ満天そばの日

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)

天然
活しめ
真あなご

大海老

大海老と真あなごの梅おろしそば(写真)
1,673円(税込1,840円)

サガミ自慢の
北海道産そば
おろしそば

そばはうすくち
産地直送です。

そばのそば
小分けパックで
お届けします。

240円(税込)
麺の大盛に!

たっぷり桜海老おろしそば(写真)
1,491円(税込1,640円)

大海老

大海老天おろしそば(写真)
1,291円(税込1,420円)

なめこおろしそば(写真)
1,010円(税込1,110円)

いかゲソおろしそば(写真)
1,191円(税込1,310円)

●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・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。●カローリーの数値には、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・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。●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。●新調黒しの鶏肉はタイ産を使用しています。

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。

揚げそば・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!

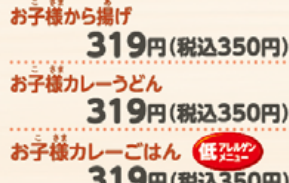
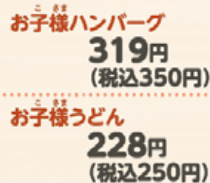


君の好きな①と②が1つずつ選べるよ!

選べる② ここから一つ選んでね!



単品メニュー



お祝い 百祝い

お祝い膳(焼き鯛付)
3,600円(税込)

●国産天然
●南蛮めし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。

一歳お祝い膳

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

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

みそっちCLUB

会員募集中!

お誕生日月
お子様
20%オフ

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

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
“人が地球です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
- ・マンガロープの緑化活動
- ・こども119番の家

●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日以降、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