

# GRAND MENU

わかげさまで  
**50周年**

和食屋 **サガミ**

グランドメニュー

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。  
※そばのそばは、産地すいたそば粉の産地産物として扱われます。

挽きたて

店舗の石臼でそばの実を挽いています。

打ちたて

毎日かきます店舗で製麺しています。

湯がきたて

ご注文とともにお湯がいています。

北海道産

帆立

北海道噴火湾産の帆立は、  
濃厚な甘みと豊かな旨みが自慢です。



# 寿司

## 寿司天ざるそば和膳

【7貫】(990) 1,991円(税込2,190円)

【5貫】 1,810円(税込1,990円)

店内切り

まぐろ

天然活じめ

真あなご

## 大海老天おろしそばと寿司セット(990)

1,864円(税込2,050円)

大海老天おろしそば 1,264円(税込1,390円)

## ふんわり玉子の煮あなごしめん

1,473円(税込1,620円)

## にぎり寿司【華】(デザート付)(990)

1,455円(税込1,600円)

にぎり寿司【華】 1,346円(税込1,480円)

## にぎり寿司【舞】(デザート付)(990)

1,800円(税込1,980円)

にぎり寿司【舞】 1,691円(税込1,860円)

デザートは

いんて 寿司和膳

いろいろ  
多彩寿司和膳

125g

とろろそば 1,037円(税込1,140円)

000円(税込2,200円)

# 帆立

ほたて

北海道噴火湾産の帆立は、濃厚な甘みと豊かな旨みが自慢です。

北海道帆立の釜めし御膳

1,828円(税込2,010円)

お得な茶碗蒸し付 (付) 2,028円(税込2,230円)

北海道帆立なべ焼しめん(付)

1,491円(税込1,640円)

北海道帆立なべ焼しめん(ごはん付) 1,746円(税込1,920円)

帆立天ぷら

691円(税込760円)

# 鴨

鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、ビューティーフードといわれております。

天ぷら鴨汁ざるそば

1,773円(税込1,950円)

鴨汁ざるそば(三段)

1,564円(税込1,720円)

鴨汁ざるそばと寿司セット(付)

1,946円(税込2,140円)

鴨汁ざるそば(二段) 1,346円(税込1,480円)

# 広島県産かき

瀬戸内海のみみたるぶりのかきを、  
薄衣のフライに仕上げました。



花かきサガミ膳  
・大粒かきフライ・お刺身  
・天かき・茶碗蒸し・おんきぼ  
・小鉢・小二はん・漬物・デザート

2,182円  
(税込2,400円)

ごはん大盛  
60円(税込)  
240円(税込)  
舞の大盛に!  
おんきぼ・てんかき  
・天かき・おんきぼ  
茶碗蒸し  
400円(税込)



大粒かきフライ定食 1,691円(税込1,860円)

お得な茶碗蒸し付 (付) 1,891円(税込2,080円)



みそ煮込かきフライセット 1,746円(税込1,920円)



味噌かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)

お得な茶碗蒸し付 (付) 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)



とんかつ定食 1,591円(税込1,750円)

お得な茶碗蒸し付 (付) 1,791円(税込1,970円)

純和鶏



伝統

ごはん大盛

60

みずゑん

唯一無二の味

秘伝のみそかえしに、  
ごまの香りと旨みを加えた  
コクのあるピリ辛ごま風味。

プラス  
110円(税込)  
四川とまだれ  
増量!

四川風みそ煮込  
1,264円(税込1,390円)

---

四川風みそ煮込(2人分)  
1,519円(税込1,670円)

四川風みそ煮込天ぷら定食(写真)  
1,864円(税込2,050円)

ピリ辛  
ごま風味

\*商品がすべて、海苔・鶏の生皮・肉・小麦・大豆を同じように使っています。\*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品目海苔、切干アサリ、煮干し各品に対し10%の高齢料金をいただきます。\*うどん、そばは、全日本そば協会認定工場で製造しております。\*糖・油は食品级でございます。(一部商品を除く) \*当店は国産米を使用しております。\*茶葉類は鳥井茶屋のタイ巻を使用しています。



きしめんはそば・うどんに変更できます。(二部商品を除く)

オリジナルスパイスの奥深い味わい。

【7貫】 1,991円(税込2,190円)

2025 秋冬 中級課程



茹でたてアツアツしめんと卵黄を絡め、  
さのこたつぷりの絡てやさしい味わい。

たっぷりさのこの釜玉あんかけしめん寿司和膳 (写真)  
1,791円(税込1,970円)

たっぷりさのこの釜玉あんかけしめん 1,100円(税込1,210円)



活しめ  
煮あんこ

ふんわり玉子の煮あんこしめん  
1,473円(税込1,620円)

なめこおろししめんとしらすといくらミニ丼 (写真)  
1,591円(税込1,750円)

なめこおろししめん 991円(税込1,090円)



大海老

大海老天おろししめん2本 (写真)  
1,646円(税込1,810円)



大海老

大海老天玉子どじあんかけしめん  
[2本] 1,855円(税込2,040円)  
[1本] 1,473円(税込1,620円)



純和鶏

なべ焼きしめんと寿司セット (写真)  
1,828円(税込2,010円)

なべ焼きしめん 1,228円(税込1,350円)

なべ焼きしめん(ごはん付) 1,482円(税込1,630円)

なべ焼



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

（札幌市青葉区）

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、韃靼そばの遺伝子を交配し、日本開発の新品種。韃靼そばに含まれるタンパク質は普通のそばの約1.5倍。毛細血管の強化や動脈硬化の予防効果が期待されています。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「満天きらり」は、有機栽培で育てられ、舌みかたく風味豊かな食性にやさしい美味しさです。



ごまだれ

セットでお得!!

大海老満天そば【竹】(900)  
1,719円(税込1,890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(900)  
1,864円(税込2,050円)  
ねばとろ満天そば 1,264円(税込1,390円)



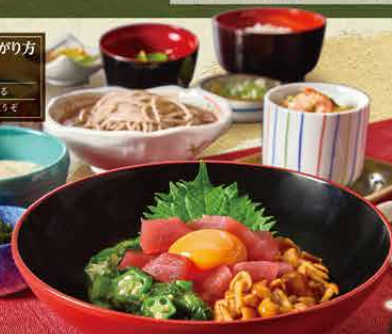
天ぷら満天そば 1,564円(税込1,720円)

ごまだれ  
満天そばと石挽そばを  
お楽しみください。

ねばとろまぐろの 召し上がり方  
一 とろろ、のり、醤油を  
ねばとろまぐろにかき混ぜ  
二 ふんわりするまでよく混ぜる  
三 てはん、おそばにあけてどうぞ



とろろ汁ざるそばと  
しらすいくらニ井セット(900)  
1,773円(税込1,950円)  
とろろ汁ざるそば(二食) 1,173円(税込1,290円)



ねばとろまぐろ定食 1,628円(税込1,790円)  
お得な茶碗蒸し付(900) 1,828円(税込2,010円)

大和芋  
とろろ

素材厳選



※写真はイメージです。季節や店舗により食材・量が異なる場合がございます。●アレルギーの情報は、ホームページに掲載しております。アレルギーは多くても自家です。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。  
2025.秋冬・中野寿司 ●カボチの数量には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。●アレルギーの情報は、アレルギーを調べたものです。調理工程上、二次感染を防ぐことはできません。

※麺は、そば・うどん・きしめんからお選びいただけます。

ごはん大盛

●60円(税込)

240cm

●24019 ●8857  
夏の木盛に!

※一部大盛にできない  
商品がございます。

茶碗蒸し

400P1 (B21A)

10011

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。

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

1.955円(税込2.150円)

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) 1,619円(税込1,780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)

1,619円(税込1,780円)

こだわり  
豚ロース

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) 1,555円(税込1,710円)

岩手県洋野町産 純和鶏

純和鶏井ノ麵(写真)

1,619円(税込1,780円)

お得な茶碗蒸し付

1,819円(税込2,000円)

いくら  
たつぷり  
125g

いくらたっぷり丼と麺 (写真)

3,164円(税込3,480円)

いくらたつぷり井

3,028円(税込3,330円)

いくち

とろける うまさ

サーモンといくら丼と麺 (写真)

2.046円(税込2.250円)

お得な茶碗蒸し付

2,246円(税込2,470円)

サーモン

●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・湯天そばは自社製造工場にて製造しております。●餅・糰子は単品もご用意しています。(一徳商品は除く)●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。

三河一色産

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。



うなぎ丼御膳 3,137円(税込3,450円)

上(一尾) (写真) 4,682円(税込5,150円)



うなぎ丼と麺(写真) 2,937円(税込3,230円)

上(一尾) 4,482円(税込4,930円)



うなぎひつまぶし御膳

3,337円(税込3,670円)

上(一尾) (写真) 4,882円(税込5,370円)



うなぎひつまぶしと麺 3,137円(税込3,450円)

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

器に入っただま、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。





麺はそば・うどんからお選びいただけます。



お子様ハンバーグ

お子様うどん

セット例

お好みうどん、  
(オヤシラン)  
1つ選んでいただきます。  
お好みうどん、(オヤシラン) 1つ選んでいただきます。

えら  
**選べる②** ここから一つ選んでね!



お子様パニラあいす  
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

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

やってみよう！  
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・鶏・牛・豚・小麦・乳も同じ油で揚げています。●アレルギー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ことをお願ひいたします。●228円税別。初回オーダーされたお客様に対し、10%の優待金をいただいております。●製造工場では「牛乳・小麦」を原料とし、小製品と同じく「工程管理」がなされています。2025 秋名 車