

GRAND MENU

おかげさまで
50周年

和食屋 **サカミ**

グランドメニュー

北海道産

そば

挽きたて

打ちたて

湯がきたて

毎日かきます店舗で製麺しています。
ご注文と一緒に湯がいています。

サカミはそばに真摯に向き合っています。
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。
※お好みには、味噌・ドレッシング等のお薬を用いております。

店舗のそばではそばの実を挽いています。

みそ煮込

国産
牛もつ鍋



岩手県洋野町産

ひろの

みそ煮込

純和鶏



なごやめし

みそ煮込販売数
日本一
3月25日は
みそ煮込の日
日本此上無き店



みそ煮込かきフライセット

1,746円(税込1,920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)



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)

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)

みそ煮込とんかつセット
1,819円(税込2,000円)

減塩みそ煮込 (写真)
1,255円(税込1,380円)
減塩みそ煮込(ごはん付)
1,510円(税込1,660円)

みそ煮込和膳
1,819円(税込2,000円)

伝統
味噌の味は、余白入す味噌の
奥深い味と、味噌の旨味の
みそ煮込は、余白入す味噌の
奥深い味と、味噌の旨味の
みそ煮込は、余白入す味噌の
奥深い味と、味噌の旨味の

ごはん大盛
+60円(税込)

塩分
25%カット
減塩みそ煮込

●揚げたては、海老・鶏・豚・小魚、魚も同じで揚げています。●製造工程では「まぼ・小魚」を原料とした製品と同じ工程で作られています。●225g以降、初回ご注文に付いたお味噌に、10%の家族料金をいただきます。●うどん・せしめん・焼うどん等は自社製造工場にて製造しております。●味噌・海苔は商品ごとでございます。(一部焼酎は除く) ●三笠市産米を使用しております。●常夜無しの店内で、お味噌を調理しております。

国産
牛もつ

カラーゲンと旨みたっぷり、ふりふり牛

カラーケンと旨みたつぷり、ぷりぷり牛もつ

醬油

サガミ自慢の出汁に
牛もつの旨みが溶け込む
醤油味

牛もつうどん鍋 醤油味 (写真)

1,746円(税込1,920円)

お得な雑炊セット付

1,982円(税込2,180円)

追加

国産牛もつ(約100g) 546円(税込600円)

うどん(1玉) 273円(税込300円)

雑炊セット 273円(税込300円)

追加汁「醤油味」 164円(税込180円)

追加汁「ヒリ辛味噌味」 164円(税込180円)

ピリ辛味噌

こうじ味噌を使ったまろやかな辛味

牛もつうどん鍋 **ビリ辛味噌味** (写真)

1,746円(税込1,920円)

お得な雑炊セット付

1,982円(税込2,180円)

国産牛もつみぞ者込(写眞)

1,628円(税込1,790円)

国産牛もつみそ煮込(ごはん付)

1,882円(税込2,070円)

国産牛もつきしめん

1,355円(税込1,490円)

四川風

唯一無二の味

所見意込

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。

ピリ辛
ごま風味

四川風みそ煮込天ぷら定食 (写真)

1,864円(税込2,050円)

四川風土考卷八

1,264円(税込1,390円)

四川風みそ煮込(ごはん付)

プラス
10円(税込)で
川ごまだれ
増量!

自社製麺

小太夫の作り、味、おろしをより徹底して、
こだわりの製法、仕立てました。

きしめん



和でたてアツアツきしめんを御賞で格め、
きのこたっぷりの鍋でやさしい味わい。

たっぷりきのこの釜玉あんかけきしめん和膳 (9席)
1,791円(税込1,970円)
たっぷりきのこの釜玉あんかけきしめん
1,100円(税込1,210円)



大海老天玉子とじあんかけきしめん
【2本】(9席) 1,855円(税込2,040円)
【1本】 1,473円(税込1,620円)



たっぷり援海老おろしきしめん (9席)
1,482円(税込1,630円)



大海老天おろしきしめんとしらすといくらミニ丼セット (9席)
1,864円(税込2,050円)
大海老天おろしきしめん【1本】 (9席) 1,264円(税込1,390円)

240円(税込)
麺の大盛に!
※一人前です。
※大盛は別途料金がかかります。

きしめんはそば・うどんに変更できます。一蘭商品を除く。
冷たいうどん、愛知県の小豆、きしめん、おろしをアレンジし、
さらに美味しくなったうどんとご提供いたします。



天ぷらミニ丼セット
600円(税込660円)



しらすといくらミニ丼セット
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。



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)



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)

セットでお得!!
大海老天ざるきしめん【竹】
(二段) (9席) 1,537円(税込1,690円)
(三段) 1,755円(税込1,930円)

天ぷら【竹】
大海老、海老、天ぷら
700円(税込770円)

●揚げ物では、海老、天ぷら、小豆、きしめんも揚げられます。●製造工場では、「そば」「うどん」を原料とした製品と類似の工程で作られています。●240円(税込)は、お惣菜コーナーで販売されている1人分の定食料金です。●うどん・きしめん・天ぷらは各自調理場で調理して提供いたします。●一部商品を除く。●当店は遠隔地を営業しております。●最新鋭の調理機はタイ産を使用しています。

約30種も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。



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)

カレーきしめん 1,028円(税込1,130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 991円(税込1,090円)

大海老天おろしきしめん[2本]

1,646円(税込1,810円)

大海老天国産牛もつきしめん(写真)

1.737円(税込1.910円)

国産牛もつしめん 1,355円(税込1,490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)
--------	------------------

とろろきめんとねぎとろミニ丼セット(写真)

1,637円(税込1,800円)

とろろきしめん 1.037円(税込1.140円)

(日本商會之日本企業調查)

●写真はイメージです。四季や店舗により素材・色が異なる場合がございます。●アレルゲン・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。●アレルゲン表示については、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。

黒毛和牛

宮崎牛

とろける霜降りと甘く芳醇な香り



約50g

宮崎牛 味噌すき鍋とお刺身御膳
1,891円(税込2,080円)



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** きしめん(等身)
1,764円(税込1,940円)

宮崎牛 きしめん(小)
1,382円(税込1,520円)



約50g

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)
超の大盛に!
※お肉は通常より多い
商品がございます。

宮崎牛
すき焼きしめん(等身)
1,964円(税込2,160円)
宮崎牛 すき焼きしめん(ごはん付)
2,219円(税込2,440円)



約100g

大和とろろ

香りと味、絶妙にこだわった
滋味あふれる大和芋とろろ汁は、
素材の味を生かし、引き立てます。

ねばとろまぐろの 召し上がり方

- 一 まぐろ、のり、醤油を
ねばとろまぐろにかけ
- 二 ふんわりするまでよく混ぜる
- 三 ごはん、おそばにかけてどうぞ

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 (付別) 1,828円(税込2,010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 (付別) 1,728円(税込1,900円)

とろろそば (付別) 1,037円(税込1,140円)

とろろ汁ざるそば (二段)と天ぷらミニ丼セット (付別)
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)

広島県産 かき

瀬戸内海の
旨みたっぷりのかきを
薄衣のフライに仕上げました

花かごさがみ膳

2,182円(税込2,400円)

- 大粒かきフライ ●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

御膳・定食

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)

ごはん大盛
60円(税込)
240円(税込)
麺の大盛に!
※大盛は2人用です。
※大盛は2人用です。

デザート付

味噌
汁は
ソース

こだわり
豚ロース

とんかつ定食 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)

彩り味菜膳 1,546円(税込1,700円)

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)

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 (写真) 1,891円(税込2,080円)

大粒
かき
フライ

井と麵の美味しい組み合わせ

ポリウムもたつぶり！

2025.秋冬 中

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 (一皿) (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 (一皿) 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 (一皿) (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 (一皿) (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・さめんからお選びいただけます。

お子様DXわんこそば
637円(税込700円)

お寿司屋さんセット
864円(税込950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)

お子様ハンバーグ
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)

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)

お子様ハンバーグ
319円(税込350円)

お子様うどん
319円(税込350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)

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 まぐろ丼
お子様から揚げ
お子様ハンバーグ

選べる② ここから一つ選んでね!

お子様うどん
お子様から揚げ
お子様カレーうどん
お子様コーンスープ

単品メニュー

お子様コーンスープ 228円(税込250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 319円(税込350円)

お子様ドリンク 137円(税込150円)

お子様パナッあいず 273円(税込300円)

お祝い初め膳(焼き鯛付)
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

一歳お祝い膳
3,600円(税込)

お祝い膳
3,600円(税込)

ご長寿のお祝い
5,500円(税込)

ご長寿御膳(焼き鯛付)
5,500円(税込)

みそっちCLUB
会員募集中!

みそっちカード
お誕生日
お祝い
お祝い

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 スタンド カード 宅配注文

SAGAMI SENIOR CLUB
サガミシニアクラブ

65歳以上なら 5%割引

SDGs リストアップ! デジタル環境

SDGsは、 "持続可能な開発目標"のことです。17目標あるんだって、簡単に言うって、人が地球ですと暮らしているような世界をつくるための目標のことなんだよ!

サガミで食べるとこんなことにつながるよ。

レッドカップ キャンペーン

サガミではこんなことをしているよ。
・使用資材の減産化への推進
・プラスチック削減の推進
・ゴミの減量化への取り組み
・マダニ対策の展開活動
・ことし110万の削減

みんなができること
ごはんをこさず
食べようね