

GRAND MENU

おかげさまで/
50周年
和食処 **サガミ**
グランドメニュー

国産 そば

挽きたて

店の石臼でそばの素を挽いています。

打ちたて

毎日かきす店舗で振替しています。

湯がきたて

ご注文と同時にお召し上がりいただけます。

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の実の品質で決まるため、
国産そば粉を使用しています。
※そばのそばは、産地・産地・産地の品質を重視しております。

国産 牛もつ鍋



釜めし



独自の早炊き製法で、アツアツ炊きたて！

いくらと本ずわい蟹

岩手県産 純和鶏(写真)	1,773円(税込1,950円)
広島県産 かき	1,955円(税込2,150円)
本ずわい蟹	2,091円(税込2,300円)
いくらと本ずわい蟹	2,364円(税込2,600円)

●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・さしめん・寒天そばは自社製造工場にて製造しております。●麺・片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。●米碗蒸しの肉類はタイ産を使用しています。

うどん

小麦粉の粘りと味わいを、さらに引き立てるこだわり製法。
麺の長さと量を増やし、出汁と相性もさらに良くしました。

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。



牛カレーうどん天ぷら定食 (写真)
1,728円 (税込1,900円)
牛カレーうどん 1,128円 (税込1,240円)

純和風

カレーうどん天ぷら定食 1,628円 (税込1,790円)
カレーうどん 1,028円 (税込1,130円)



240円 (税込)
絶品の太麺は、
お肉や野菜が
よく絡みます。
ごはん大盛
60円 (税込)



冷たいうどんは、
この季節に
ぴったりです。
ご来店ください。
（一部商品を除く）

大海老天ぷらうどん【竹】 (写真)
大海老・海鮮野菜3種 1,491円 (税込1,640円)
大海老天ぷらうどん【松】
大海老2本・野菜3種 1,828円 (税込2,010円)



とろろうどんと天ぷらミニ丼セット (写真)
1,637円 (税込1,800円)
とろろうどん 1,037円 (税込1,140円)



大海老天玉子とじゃあなかうどん
【2本】 (写真) 1,855円 (税込2,040円)
【1本】 1,473円 (税込1,620円)

茹でたてアツアツうどんを御黄で締め、
きのこたっぷりの釣てやさいい味わい。



たっぷりきのこの釜玉あんかけうどん和膳 (写真)
1,791円 (税込1,970円)
たっぷりきのこの釜玉あんかけうどん 1,100円 (税込1,210円)

純和鶏



純和鶏あんかけうどんと寿司セット (写真)
1,700円(税込1,870円)
純和鶏あんかけうどん 1,100円(税込1,210円)

特産可産性に配慮した地元の特産JAS認定の食材は、
①産産鶏
②料理米給飼(自給率10%)
③鶏糞リサイクル(循環型洗剤)
※原料で養鶏の飼料で製造・加工しています。

JAPAN FOOD
純和鶏
ジャパニフードセレクション
グループ(東北産) 全米
100%の良質の良質は適度と弾力があり、
噛みほけと柔らかい。
噛みほけが特徴です。

純和鶏と焼き餅のみぞれうどんと
しらすといくらミニ丼セット (写真)
1,800円(税込1,980円)
純和鶏と焼き餅のみぞれうどん
1,200円(税込1,320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)

しらすと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)



五目うどんと寿司セット (写真)
1,600円(税込1,760円)
五目うどん 1,000円(税込1,100円)

純和鶏丼と麺 (写真)
1,619円(税込1,780円)
お得な茶碗蒸し付
1,819円(税込2,000円)



2025.秋冬 西部



デザート付
いろど
彩り寿司和膳
1,546円(税込1,700円)

アトランテック
サーモン

いくら

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

なめこおろしうどんと寿司セット(写真)
1,591円(税込1,750円)
なめこおろしうどん 991円(税込1,090円)

たっぶりきのこの釜玉あんかけうどん寿司和膳(写真)
1,791円(税込1,970円)
たっぶりきのこの釜玉あんかけうどん 1,100円(税込1,210円)

北海道雄武町産「蕎麦そば」

毎月10日は

サガミ満天そばの日

（札幌市）

サガミ満天そば



サガミの蕎麦そば
国産新品種「満天きらり」
「満天きらり」は、蕎麦のDNAを究極とった日本固有品種。穂先が丸く、茎が太く、葉が厚いため、茹でると滑らかで、食感がよく、また、茎の部分が柔らかく、嚼みごころがあります。また、茎の部分が柔らかく、嚼みごころがあります。また、茎の部分が柔らかく、嚼みごころがあります。



セットでお得!!

大海老天満天そば【竹】(9食)
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(9食)
1,864円(税込2,050円)
ねばとろ満天そば 1,264円(税込1,390円)

混ぜれば混ぜるほどおいしい
お勧めは200回転以上!!

天ぷら満天そば 1,564円(税込1,720円)

鴨

鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、ビューティミントといわれております。



アタラシ

天ぷら鴨汁ざるそば(二段)(9食)
1,773円(税込1,950円)

鴨汁ざるそば(二段) 1,346円(税込1,480円)

鴨南蛮そば寿司和膳(9食)
1,982円(税込2,180円)

鴨南蛮そば 1,291円(税込1,420円)

※写真はイメージです。各店舗に多少の価格差・提供量が異なります。●アレルギーメニューの提供は、ホームページに掲載しております。アレルギーメニューは、各店舗に多少の価格差・提供量が異なります。●アレルギーメニューの提供は、ホームページに掲載しております。アレルギーメニューは、各店舗に多少の価格差・提供量が異なります。●アレルギーメニューの提供は、ホームページに掲載しております。

広島県産かき

瀬戸内海の旨みたつぷりのかきを
薄衣のフライに仕上げました。



2,182円
(税込2,400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)

彩)寿司和膳 1,546円(税込1,700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 (写真) 1,828円(税込2,010円)

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けて

二 ふんわりするまでよく混ぜる

三 食べ方、お好みでアレンジ

●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・さしめん・漢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。(一部逸品を除く) ●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。

ごはん大盛
プラス60円(税込)

プラス240円(税込)
麺の大盛に!
※一部大盛にできない!
※要予約・1名様

お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,000円(税込2,200円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,791円(税込1,970円)

黒毛和牛
とろける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

1,891円(税込2,080円)

井

井と麵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)
麵の大盛は！
（一人前です）
（ご注文ください）

お酒は、そばやうどんから
お選びいただけます。



豪快に大海老天2本を、
ごま油煮るふわり玉子で仕上げました。

**サガミ
名物**

大海老天のふわたま井と麵 (¥面)
1,755円(税込1,930円)
お得な茶碗蒸し付 1,955円(税込2,150円)



大海老天井と麵 1,355円(税込1,490円)
お得な茶碗蒸し付 (¥煮) 1,555円(税込1,710円)



こだわりの
豚コース

かつ井と麵 1,419円(税込1,560円)
お得な茶碗蒸し付 (¥煮) 1,619円(税込1,780円)



いくらたっぷり井 (¥煮) 3,028円(税込3,330円)
いくらたっぷり井と麵 3,164円(税込3,480円)

いくら
たっぷり
125g



とろける うまさ

サーモンといくら井と麵 (¥面)
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

ア
ト
ラ
ン
タ
ン
ク



い
く
ら

宮崎・鹿児島県産

三河一色産

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
DHAEPA・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。



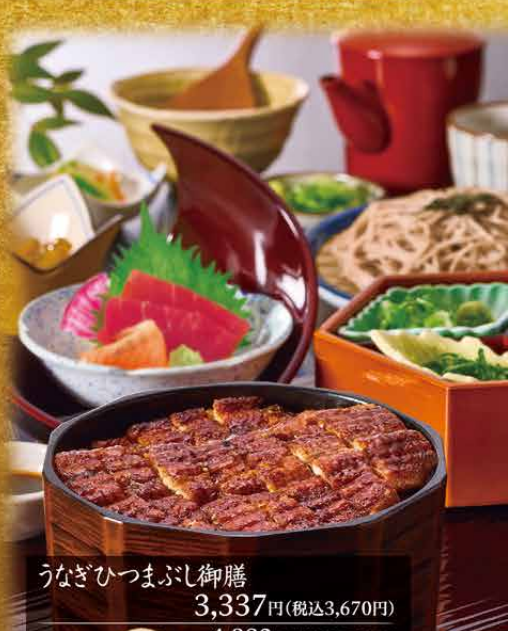
うなぎ井御膳 3,137円(税込3,450円)

上 (一皿) (写真) 4,682円(税込5,150円)



うなぎ井と麺 (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

器に入ります、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。



麺はそば・うどんから
お選びいただけます。



お子様カレーうどん お子様コーンスープ

お子様バニラあいす
273円
(税込300円)



長寿御膳 (焼き鯛付)

5,500円(税込)

ご予約特典 めんやんを1品し出し 無料

ご長寿のお祝い

人生の大切な節目の日
お祝いはサガミで！

7日前までに
ご予約ください

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