

GRAND MENU

50周年 おかげさまで
和食屋 **サガミ**
グランドメニュー

国産 そば

挽きたて

店舗の右白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

ご注文と一緒に湯がきます。

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、
国産そば粉を使用しています。
※そばのそばは、減産・不天候による価格高騰を防止するためです。

刺身と 天ぷら



寿司

寿司天ざるそば和膳

【7貫】(99円) 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

大海老おろしそばと寿司セット(99円)
1,891円(税込2,080円)

大海老おろしそば 1,291円(税込1,420円)

ふんわり玉子の煮あなごうどん
1,473円(税込1,620円)

にぎり寿司【華】(デザート付)(99円)
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)(99円)
1,800円(税込1,980円)

にぎり寿司【舞】
1,691円(税込1,860円)

●揚げそばは、煮魚・鶏・そば・豚・小魚・煮も揚げで提供しています。●製造工場では、(そば・小魚)を原料とした製品と同意で作られています。●22歳以上、初回オーダーされたお客様に対し10%の深割料金をいただきます。

●うどん・せしめん・減天そばは自社製造工場にて製造しております。●計測器は毎日校正しております。(一部商品を除く)●当店は国産米を使用しております。●当店のメニューはすべてアレルギーフリーです。

A detailed view of a Japanese meal set. The main dish is a plate of three nigiri sushi: salmon, white fish, and shrimp, served with a green leaf. To the right is a bowl of ramen with chopsticks and a side of tempura (shrimp and vegetable). In the center is a basket filled with various small bowls containing different types of food, including what looks like fried dumplings and vegetables. There are also several small bowls of dipping sauce and other accompaniments.

**いりど
彩列寿司と膳**
1,546円(税込1,700円)

いくらたっぷり丼 (写真)
3,028円(税込3,330円)

いくらたっぷり丼と麺
3,164円(税込3,480円)

125g

なめこおろしそばと
しらすといくらミニ丼セット (写真)
1,610円(税込1,770円)

なめこおろしそば   1,010円(税込1,110円)

サーモン

いくら

ねばとろまぐろの 召し上がり方

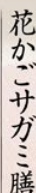
- 一 とろろ、のり、醤油を
ねばとろまぐろにかけて
- 二 ふんわりするまでよく混ぜる
- 三 ごはん、おそばにかけてどうぞ

ねばとろまぐろ定食 (写真)
1,628円(税込1,790円)

お得な茶碗蒸し付
1,828円(税込2,010円)

大和芋

瀬戸内海の旨みたつぷりのかき
薄衣のフライに仕上げました。



和牛
宮崎牛

約50g

花かごサガミ膳
(宮崎牛すき鍋付)
3,082円(税込3,390円)



お得な茶碗蒸し付 1,791円(税込1,970円)



お得な茶碗蒸し付 (写真) 1,791円(税込1,970円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,000円(税込2,200円)

●揚げ油では、海老・蟹・そば・豚・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・漢天そばは自社製造工場にて製麺しております。●餅・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。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

丼

丼と麺の美味しい組み合わせ。
ポリエーラムもたっぷり！

ごはん大盛
60円(税込)
240円(税込)
麺の大盛に！
※お肉・野菜・天ぷら・
お漬物・お味噌汁
お肉・野菜・天ぷら・
お漬物・お味噌汁

お肉はそばうどんから
お選びいただけます。

豪快に大海老・真あなごを、
ごま油香るふんわり玉子で仕上げました。

サガミ
名物

大海老と真あなごのふわたま天井と麺

1,755円(税込1,930円)

お得な茶碗蒸し付 (写真)

1,955円(税込2,150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)



大海老

活しめ
真あなご

真あなごと大海老天井と麺 (写真) 1,673円(税込1,840円)

お得な茶碗蒸し付

1,873円(税込2,060円)



大海老

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)



どろける うまさ

サーモンといくら丼と麺

2,046円(税込2,250円)

お得な茶碗蒸し付

2,246円(税込2,470円)



いくら

アトランティック
サーモン



天ざるそば

そばには、免疫細胞「マクロファージ」を活性化させる物質「リポポリサッカライド」が多く含まれており、病気の予防改善、美肌効果があると、いわれています。

※240円税込
麺の大盛に!
※大盛りでござい
※大盛りのみでござい

そばはうどんに
比べて、たんぱく
質が豊富です。
たんぱく質は、
体のたんぱく質の
不足を補うために
必要です。



そば湯
No. 999

天ざるそば
天ざるそば

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)

セットでお得!!

上天ざるそば
(二段) 1,919円(税込2,110円)
(三段) 2,137円(税込2,350円)



天ざるそば
天ざるそば

セットでお得!!

真あなご天ざるそば
(二段) 1,628円(税込1,790円)
(三段) 1,846円(税込2,030円)



天ざるそば
天ざるそば

セットでお得!!

大海老天ざるそば
(三段) 1,800円(税込1,980円)
(二段) 1,582円(税込1,740円)

上天ざるそば

大海老真あなご天ざるそば2食・有明海産海苔
1,000円(税込1,100円)

大海老天ざるそば

大海老海鮮・野菜3食
700円(税込770円)

真あなご天ざるそば

真あなご海鮮・野菜3食
746円(税込820円)



天ざるそば
天ざるそば



天ざるそば
天ざるそば



天ざるそば
天ざるそば



天ざるそば
天ざるそば

●揚げそばは、海老・鶏・そば・豚・小・菜・肉も同じで揚げています。●製造工場では、「そば、小・菜」を原料とした製品と同じ工程で作られています。●2食は、肉・野菜・そば・小・菜・肉を100%の深夜料金をいただきます。●うどん・さんま・天ざるそばは自社製造工場にて製造しております。●麺・そばはすべて自家製です。(一部商品を除く)●価格は毎週米価変動により変わります。●価格は毎週米価変動により変わります。●価格は毎週米価変動により変わります。

2025 秋 東部

サガミ名物

つけそば

旨みのきいたつけ汁は
風味豊かな国産そばとの相性抜群!!



純和鶏田舎汁得盛つけそば(写真)
1,419円(税込1,560円)
純和鶏田舎汁つけそば
1,319円(税込1,450円)



アツアツ
つけ汁



アツアツ
つけ汁

真あなご天得盛つけそば(写真)
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)



天盛
活しめ
真あなご



アツアツ
つけ汁



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



アツアツ
つけ汁

天ぶら鴨汁ざるそば(二段)
1,791円(税込1,970円)



鴨にはビタミンB群や鉄分が豊富に含まれ、
ビニールミミートといわれております。



鴨



鴨南蛮そば寿司和膳(写真)
2,000円(税込2,200円)
鴨南蛮そば 1,310円(税込1,440円)



アツアツ
つけ汁

鴨汁ざるそば(三段)(写真)
1,582円(税込1,740円)
鴨汁ざるそば(二段)
1,364円(税込1,500円)

お好みの
麺類とセットで
お楽しみください。



天ぶらミニ丼セット
600円(税込660円)



しらすのミニ丼セット
600円(税込660円)



寿司セット
600円(税込660円)

ごはん(漬物付)

ごはん大
300円(税込330円)

ごはん中
255円(税込280円)

ごはん小
200円(税込220円)

●写真はイメージです。季節や店舗により食材、盛り合わせが異なります。●アレルギーカテゴリーの情報は、メニューページに掲載しております。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ようお願いいたします。
●カゴりの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かつお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、二次感染を恐れることはできません。

大和芋
とろろ

ねぼとろまぐろの 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 ごはん、おそばにかけてどうぞ

香り、味、粘りにこだわった
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)

天ぷらとろろ汁ざるそば(写真)

1,619円(税込1,780円)

とろろ汁ざるそば 1,191円(税込1,310円)

とろろそば寿司和膳 (写真)

1,746円(税込1,920円)

とろろそば 1,055円(税込1,160円)

サガミ 満天そば

北海道雄武町産「韃靼そば」

サガミ満天そばの日

セットでお得!!

大海老天満天そば(写真)
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(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)

サガミの靱韌さは
 国産新品種「満天きらり」
 「満天きらり」は、靱韌さは宮内省を凌駕した日本産虎の子新品種
 靱韌さは定まるるもその性質は通常の約0.8倍
 繊維組織が強化され、繊維の分子が互に結合する手際
 血圧降下作用にも効果があるといわれています。
 サガミに使用している靱韌な「満天きらり」は、機械織物で育たられ
 宮内省がすぐ靱韌な繊維から新素材に加工している意味します。

ごまだれ
満天そはと石換そはを
お楽しみください

●揚げ油では、海老・蟹・そば・餅・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・寒天そばは自社製造工場にて製麺しております。●餅・芋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。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

●揚げそばでは、鶏がら・油・そば・小麦・水のみで揚げています。●焼うどんでは、そば、小麦、鶏がらとした鶏皮と鶏しじみで作られています。●22時間以上、低温オーブンでされたお豆腐に、鶏100%
●うどん・さしめん・湯天そばは自社製麺工場で製造しております。●鶏・油は国産品でございます。(一部国産品を除く) ●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おります。

そばはうれんに変更できます
そばのつなぎは、
米国、オーストラリア産等の
小麦を使用しております。



そばの香ばしい風味に太極おろしの清涼感が絶妙に絶み合った味のバランスの良さ。
そばと太極おろしの組み合わせは、消化にやさしく健康的な食事といわれています。



なめこおろしそば 1,010円(税込1,110円)



A photograph of two bowls of Japanese food. The bowl in the foreground is filled with a thick, yellowish-brown sauce, possibly tempura sauce, topped with a large, golden-brown tempura shrimp. The bowl in the background is smaller and contains a soup with a light-colored broth, a slice of pink meat (likely salmon), and some green garnishes. Both bowls are white with a blue and red striped pattern around the rim. They are placed on a green square placemat.



●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、脂油・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、原材料を選ばないものです。調理工程上、二次混入を防ぐことはできません。

とろける霜降りと甘く芳醇な香りが特徴的

宮崎牛

おいしさ
日本一
宮崎牛

内閣総理大臣賞(4大会連続)

ラーズ
付き

アツアツ

つけ汁

宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳
1,891円(税込2,080円)

宮崎牛肉ねぎつけそば
1,691円(税込1,860円)

約100g

大海

約50g

約100g

大海老天 宮崎牛うどん (写真)
1,764円(税込1,940円)

宮崎牛うどん 
1,382円(税込1,520円)

宮崎牛すきおろし
ぶっかけうどん 1,691円(税込1,860円)

宮崎牛

すき焼うどん (写真)
1,964円(税込2,160円)

宮崎牛すき焼うどん(ごはん付)
2,219円(税込2,440円)

約100g

●揚げ油では、鶏油・豚・そば・餅・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・寒天そばは自社製造工場にて製造しております。●餅・芋は単品もご提供します。(一部商品を除く)●当店は国産米を使用しております。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

●うどん・さしめん・湯天字は自社製造工場にて製造しております。●餅・芋は職人もご用意。●(一部商品を除く)●近頃は雨天を希望しております。●乾燥豆の調味料はタイ産を使用しています。

2025.秋冬 東部

うなぎ

ふつくらと
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。

写真はイメージです。

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。



うなぎ1.5尾使用

特上うなぎと麺 5,300円(税込5,830円)

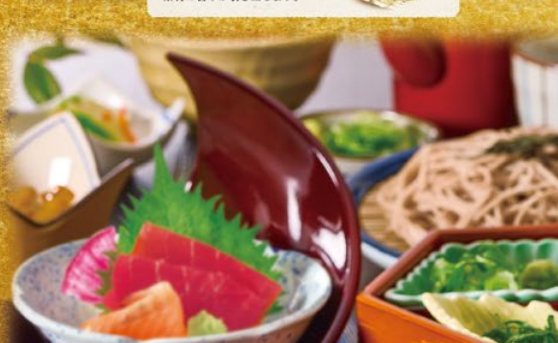
特上うなぎ 5,164円(税込5,680円)



うなぎ(一尾)と麺 4,000円(税込4,400円)



うなぎ丼(半身)と麺 2,700円(税込2,970円)



うなぎひつまぶし御膳(一尾)(写真)

4,400円(税込4,840円)

うなぎひつまぶし御膳(半身) 3,100円(税込3,410円)

うなぎひつまぶし(一尾)と麺 4,200円(税込4,620円)

うなぎひつまぶし(半身)と麺 2,900円(税込3,190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。



●写真はイメージです。季節や店舗により素材・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。2025. 秋冬 季節