

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

店舗の右曰そばの美を挽いています。

打ちたて

毎日かきす店舗で製麺しています。

湯がきたて

ご注文とタイミングが合っています。

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・メーカー・品種の3点を併用しております。

国産 牛もつ鍋



釜めし



国産

牛もつ うどん鍋

コラーゲンと旨みたっぷり、ぶりぶり牛もつ



醤油

ゆず胡椒

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)



ビリ辛味噌

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)

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[ビリ辛味噌味] 164円(税込180円)



美彩鶏

みそ煮込和膳 (写真)

1,819円(税込2,000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)



美彩鶏

四川風みそ煮込 (写真)

1,264円(税込1,390円)

四川風みそ煮込(ごはん付) 1,519円(税込1,670円)

プラス
110円(税込)
で
四川ごまだれ
増量!

ビリ辛
ごま風味

唯一無二の味
四川風
みそ煮込

秘伝のみそあんじんに、
ごまの香りと旨みを加え、
ごまのあじをさらに引き出す
四川ごまだれを味わおう



美彩鶏

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)



美彩鶏

なべ焼うどんと寿司セット (写真)

1,828円(税込2,010円)

なべ焼うどん

1,228円(税込1,350円)

うどん

小麦粉の香りや味わいを、さらに引き立てるこだわり製法。
麺の長さを増やし、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)

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)
麺の大盛に
なります。
ごはん大盛
60円(税込)

ゆたううどんは、うどんの巨無霸とまで
言われています。一口で食べると、
このたっぷり感が、感動を呼ぶ。

大海老天ぷらうどん【竹】(写真)

大海老・海苔・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即興で始め、
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)

岩手県産

SAI SAI DORI

菜彩鶏

®



菜彩鶏あんかけうどんと寿司セット (写真)

1,700円(税込1,870円)

菜彩鶏あんかけうどん 1,100円(税込1,210円)

菜彩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)

菜彩鶏と焼き餅のみぞれうどん

1,200円(税込1,320円)



天ぷらミニ丼セット

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。



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)

菜彩鶏丼と麺 (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)



デザート付
いろど
彩り寿司和膳
1,546円(税込1,700円)

アトラクション
サーモン

いくら

デザート付
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)

デザート付
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)

花でたてアツアツうどんを御朱で締め、
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うどん寿司和膳(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)

サカミ
自慢の

国産そば

そばは、日本を代表する食文化の一つで、古くから愛されています。国産そばは、新鮮なそば粉と、こだわりの製法で、おいしいそばを提供しています。



そば湯
二つ折りのそばに、そば湯を注ぎます。



天ぷら【竹】
大海老・油揚げ・野菜3種
700円(税込770円)

天ぷら【松】
大海老・大ネギ・野菜3種
1,100円(税込1,210円)

セットでお得!!

大海老天ざるそば

【竹】(三段) 1,755円(税込1,930円)

【竹】(二段) 1,537円(税込1,690円)

【松】(三段) 2,091円(税込2,300円)

【松】(二段) 1,873円(税込2,060円)

ざるそば(二段) 982円(税込1,080円)

ざるそば(三段) 1,200円(税込1,320円)



なめこおろしそばと

天ぷらミニ井セット(写真)

1,591円(税込1,750円)

なめこおろしそば

991円(税込1,090円)



白海老おろしそば

1,482円(税込1,630円)

そばは、うどんと並び、日本を代表する食文化の一つです。国産そばは、新鮮なそば粉と、こだわりの製法で、おいしいそばを提供しています。

240円(税込264円)
麺の大盛に!
おまかせの天ぷらも
追加できます。



大海老天おろしそばとしらすい ぶらミニ井セット(写真)

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)



大海老天得盛つけそば

【1本】(写真) 1,410円(税込1,550円)

【2本】 1,791円(税込1,970円)

大海老天つけそば

【1本】 1,310円(税込1,440円)

【2本】 1,691円(税込1,860円)



天ぷら
素材の味を生かした
揚げたて天ぷら
そばにのせていただきます。
そばは、うどんと並び、日本を代表する食文化の一つです。国産そばは、新鮮なそば粉と、こだわりの製法で、おいしいそばを提供しています。



だー
サカミの創始者
「だー」釜の火入れから
毎日欠かさず朝夕に人々のそばを
こころをこめて提供しています。
減らずに、そばの魅力を
特選そば粉とこだわりの製法で
当店のそばは、そばの魅力を
いっしょにいただきます。



国産そば
「きたて」にこだわり
提供しております。
挽きたて、新鮮なそば粉と、
打たて、毎日こだわりの製法で
・湯がきたて、そばの魅力を
いっしょにいただきます。



石挽地
特選そば粉と、こだわりの製法で、おいしいそばを提供しています。
そばは、うどんと並び、日本を代表する食文化の一つです。国産そばは、新鮮なそば粉と、こだわりの製法で、おいしいそばを提供しています。

●揚げそばでは、海老・蕎麦・揚げ・小ネギ・油揚げをのせて揚げています。●国産そばでは、「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時以降は、国産そばと、国産そばの天ぷらセットをいただきます。●うどん・せしめん・湯天そばは自社製麺工場にて製麺しております。●麺・丼は単品もご用意しています。(一部商品を除く)●当店は国産米を使用しております。●そばは、そばの魅力をいっしょにいただきます。

2025.秋 西都

（日本記念日協会認定）

2025.秋冬 西遊

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。



花かごサガミ膳

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)

いりど
彩)寿司和膳 1,546円(税込1,700円)



素材嚴選

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 ごはん、おそばにかけてどうぞ

●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・満天そばは自社製造工場にて製麺しております。●餅・苺は単品もご用意。●(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。

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)

豚の大盛に!

〜お肉がたっぷり〜

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)

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)

黒毛和牛 宮崎牛

うける御膳料理と日本の名産肉が特徴的

約100g

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50g

宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳

1,891円(税込2,080円)

おいしさ
黒毛和牛
宮崎牛
片岡肉類大賞(大賞受賞)

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)
麵の大盛に！
（ご注文の際は必ず！
麺の太さを指定ください）

※麵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(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)

大海老

大海老天井と麵 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)

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(写真) 1,619円(税込1,780円)

いくら
たっぷり
125g

いくらたっぷり井(写真) 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

どろける うまさ

サーモンといくら井と麵(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

ア
ト
ラ
ン
チ
ク

●揚げ油では、海苔・蕎麦・そば・餅・小麦・乳も用いながら揚げています。●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・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。●餅・井は単品もございます。(一部商品を除く)●当店は産廃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。

2025.秋冬 西部

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。

國產山椒

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。



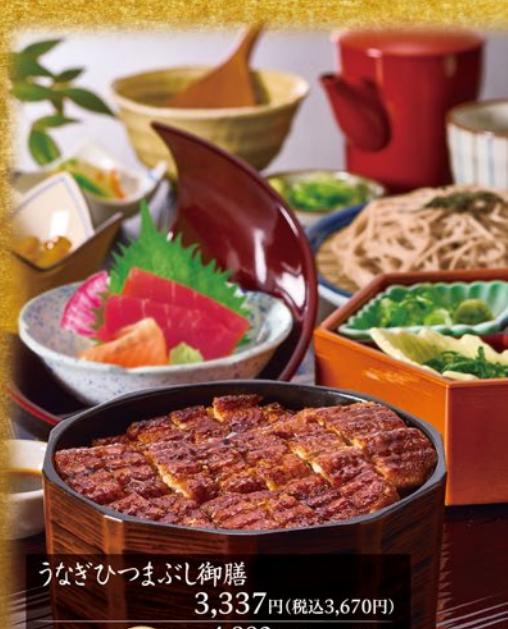
うなぎ丼御膳 3,137円(税込3,450円)

上
(一基) (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
(一星) 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 (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 (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。 ☆ ☆

種はそば・うど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!

お子様 いくさ丼
お子様 まくら丼
お子様から揚げ
お子様ハンバーグ
お子様うどん
お子様カレーうどん
お子様コンソープ

選べる② ここから一つ選んでね!

お子様うどん
お子様カレーうどん
お子様コンソープ

単品メニュー

お子様コンソープ 228円(税込250円)

お子様ハンバーグ 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)

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)

お子様バーニアあず 273円(税込300円)

お祝いメニュー

お祝い膳(一升米、選り取りカード付) 3,600円(税込)

一歳お祝い膳 3,600円(税込)

ご長寿のお祝い 5,500円(税込)

人生の大切な節目の日
お祝いはサガミで!

みそっちCLUB

会員募集中!

ダウンロード特典がもらえる

サガミアプリ

サガミアグリ

席予約 スタンプカード 宅配注文

サガミアグリ

席予約 スタンプカード 宅配注文

サガミアグリ

席予約 スタンプカード 宅配注文

SDGs

サガミは、SDGsは、持続可能な開発目標のことで17目標あるんだけど、簡単に言うとなんか地球でずっ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よ

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。

みんなができること
ごはんをのこさず
食べようね