

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

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。
※そばのそばは減産です。1トンのそばの生産に1トンのそば粉が必要です。

挽きたて

店舗のそばでそばの実を挽いています。

打ちたて

毎日かきさず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。

刺身と
天ぷら



寿司

寿司天ざるそば和膳

【7貫】(写真) 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(写真)

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)(写真)

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)(写真)

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、海老・鶏・そば・餅・小麦・貝も用い液で揚げています。●製造工程では、「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、初回オーダー時にお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。
●うどん・せしめん・天・天そばは自社製造工場にて製造しております。●計・料は標準品にております。(一部商品は除く)●当店は産廃米を使用しております。●※夜間営業の店舗はタイペを使用しています。

2025.秋冬 東部

デザート



いろど
彩り寿司和膳
1,546円(税込1,700円)

いぐら
いぐらたっぶり丼(写真)
3,028円(税込3,330円)
いぐらたっぶり丼と麺
3,164円(税込3,480円)

いぐら
たっぶり
125g

アトランテック
サーモン

いくら

なめこおろしそばと
しらすといぐらミニ丼セット(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)

ねばとろまぐろ 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、おそばに付けてどうぞ

素材厳選

大和芋
とろろ

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)

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

★大粒かきフライ、お刺身
★天かき、茶碗蒸し、おろしそば
★小鉢、心ごはん、漬物、デザート

2,182円
(税込2,400円)



花かごサガミ膳
(宮崎牛すき鍋付)
3,082円(税込3,390円)



味噌かつ鍋定食 1,591円(税込1,750円)

お得な茶碗蒸し付 (厚肉) 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 (厚肉) 1,891円(税込2,080円)



とんかつ定食 1,591円(税込1,750円)

お得な茶碗蒸し付 (厚肉) 1,791円(税込1,970円)

お刺身天ぷら定食 1,800円(税込1,980円)

お得な茶碗蒸し付 (厚肉) 2,000円(税込2,200円)

●揚げ物では、海老、蟹、そば、豚、小魚、丸ももに揚げられています。●製造工場では、「そば、小魚」を原料とした製品と用いながら作られています。●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・しゃもんの「満天そば」は白羽製麺工場にて製造しております。●鶏・豚は冷凍品でございます。(一部商品を除く) ●当店は国産米を使用しております。●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

2025.秋冬 東部

丼



豪快に大海老・真あなごを、
ごま油香るふ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)

井と麺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)
麺の大盛に！
※麺はそば・うどん・
うどん・うどん・うどん
の3種類があります。

お膳はそば・うどん・
うどん・うどん・うどん
の3種類があります。



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)



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)



岩手県産 菜彩鶏

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)



どろける うまさ

サーモンといくら井と麺

2,046円(税込2,250円)

お得な茶碗蒸し付 (写真) 2,246円(税込2,470円)



いくら

アトランテック
サーモン



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!!



大和とろろ

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。

ねばとろまぐろの 召し上がり方
一 ところ、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 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)

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)

そば湯
大和老舗

サガミの韃靼そば
国産新品種「満天きらり」
「満天きらり」は、北海道雄武町産の「サガミ」から選りすぐられた、
国産の新品種「満天きらり」です。この品種は、
北海道の気候と土壌に合った品種で、
粘り気と食味が、従来の品種と比べて、
さらに向上しています。ぜひ、
満天きらりをお楽しみください。

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)

天ぷら満天そば 1,564円(税込1,720円)

おろしそば

そばはつゆでいただくのが本場の食べ方です。
そばのつゆは、
素材の味を生かすため、
小麦を挽いており、
小麦の風味が特徴です。

そばのつゆは、
素材の味を生かすため、
小麦を挽いており、
小麦の風味が特徴です。
そばはつゆでいただくのが本場の食べ方です。

240円(税込)
麺の大盛に
1人前(大盛)
麺は240円です。



大海老と真あごの梅おろしそば (税込)
1,673円(税込1,840円)



たっぷり桜海老おろしそば (税込)
1,491円(税込1,640円)

なめこおろしそば 寿司和膳 (写真)
1,700円(税込1,870円)

なめこおろしそば (税込)
1,010円(税込1,110円)

いかゲソおろしそば (税込)
1,191円(税込1,310円)



大海老といかゲソとろろそば (税込)
1,628円(税込1,790円)

大海老おろしそばとしらすといくらミニ丼セット (写真)
1,891円(税込2,080円)

大海老おろしそば (税込)
1,291円(税込1,420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)

黒毛和牛

とろける霜降りと旨み芳醇な香りが特徴的

宮崎牛



宮崎牛 すき鍋とお刺身御膳
約50g
1,891円(税込2,080円)



宮崎牛肉ねぎつけそば
約100g
1,691円(税込1,860円)



**宮崎牛すきおろし
ぶっかけうどん**
約100g
1,691円(税込1,860円)



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 (特)
1,382円(税込1,520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)

●揚げ油では、海苔・黒・そば・豚・小・鶏・卵も同じ釜で揚げています。●製造工場では、「そば・小」を原料とした商品と同一工程で作られています。●22時以降、初回オーダーされたお料理に限り10%の深夜料金をいただきます。
●うどん・しゃもめん・うどんそばは自社製造工場にて製造しております。●餅・芋は製品もにています。(一部商品を除く)●当店は産地産米を使用しております。●蒸籠蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。

岩手県産

SAI SAI DORI

菜彩鶏井

自社製麺

うどん



菜彩鶏井と麺(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)



茹でたてアツアツうどんを卵黄で絡め、
きのこたっぷりの餡でやさしい味わい。

たっぷりきのこの釜玉あんかけうどん
1,100円(税込1,210円)



菜彩鶏

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)

小麦粉の香りと味わい、
さらに引き立てるこだわり製法。
麺の長さを増やし、
出汁との相性もさらに良くなりました。



菜彩鶏

五目うどんと天ぶらミニ丼セット(写真)
1,619円(税込1,780円)

五目うどん 1,019円(税込1,120円)



菜彩鶏

カレーうどん天ぶら定食(写真)
1,646円(税込1,810円)

カレーうどん 1,046円(税込1,150円)

サガミのオリジナルスパイス
動物性油脂の原料をレンドに作り上げた
香り豊かなスパイスの風味が味わい。



大海老天玉子とじあんかけうどん
[2本] (写真) 1,855円(税込2,040円)

[1本] 1,473円(税込1,620円)

宮崎・鹿児島県産

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)(9割)

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。



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 いくら丼
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)

お子様バナナあいず 273円(税込300円)

お祝い初め

お祝い初め膳(焼き鯛付)
3,600円(税込)

お祝い膳、一升米、運び取りカード付

一歳お祝い膳

お祝い膳
3,600円(税込)

ご長寿のお祝い

ご長寿御膳(焼き鯛付)
5,500円(税込)

7日前までにご予約ください

人生の大切な節目の日
お祝いにはサガミで!

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

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、

サガミで食べるとこんなことになるよ。

サガミで食べるとこんなことになるよ。

サガミで食べるとこんなことになるよ。

サガミで食べるとこんなことになるよ。