

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	金	A	トマトソースハンバーグ	• ス페인風ポテトサラダ	• イタリアンかまぼこ • 切干大根煮	18	月	A	牛しぐれ煮	• いんげんそぼろあん	• 大根おかか煮 • ミニ奴
		B	白身フライマヨ添え					B	さんまオイスター仕立て		
4	月	A	葱塩グリルチキン	• 蓮根揚げ煮	• いんげんおかか和え • 小松菜煮浸し	19	火	A	チキン照り焼き	• おくらゴマおかか和え	• チクワ天麩羅 • かぼちゃの甘煮
		B	海老フライタルタル添え					B	あじの葱ぼん酢		
5	火	A	チキン柚子胡椒焼	• 山芋の磯辺揚げ	• ゴボウのやわらか煮 • たらこと白滝の炒めもの	20	水	A	ポークオニオンステーキ	• ぜんまい煮つけ	• なすの煮浸し • じゃが芋のそぼろ煮
		B	さんましょうが煮					B	白身野菜ハンバーグ		
6	水	A	豚とメンマの炒め物	• なすのみそ煮	• ポテトサラダ • 大根の白煮	21	木	A	デミハンバーグ	• イカゲソ煮	• キウリ韓国風 • ピリ辛春雨
		B	白身すり身蓮根団子					B	白身フライグリーンタルタル		
7	木	A	鶏から揚げ	• 五目豆	• ポテトコーンバター • 新玉たまごとじ	22	金	A	ささみフライ	• じゃばらキュウリ中華風	• キンピラ • さつまいもレモン煮
		B	白身魚のゆず風味					B	白身団子ラー油仕立て		
8	金	A	牛肉と春雨の炒め物	• きりこんぶの炒物	• こんにゃくの甘煮 • さつまいもサラダ	25	月	A	揚鶏りのネギソース	• キャベツと揚げの炒め物	• マカロニサラダ • キンピラゴボウ
		B	あじ唐揚げ野菜仕立て					B	峠の釜飯風弁当		
11	月	都合によりお休みいたします									
12	火	A	和風鶏ハンバーグ	• ちくわのワサビ添え	• にっころがし • キュウリの葱味噌	26	火	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添	• きりこんぶの炒め物	• さつまいもマリネ • ブロッコリーコーンソース
		B	さばのみそ煮					B	カジキのネギマヨ焼		
13	水	A	ドライカレー	• ピーマン丸焼き	• ボイルドキャベツ • かぼちゃの甘煮	27	水	A	煮豚団子黒酢あん	• 紅マヨ玉子焼き	• 胡瓜梅和え • ジャーマンポテト
		B	海老フライマヨ添え					B	さんまピリ辛煮		
14	木	A	ポークソテー	• 切り干し大根	• 玉子焼枝豆あん • 小松菜と揚げの煮浸し	28	木	A	黒酢の酢豚	• 切り干し大根煮	• にっころがし • ゴボウいんげん揚げびたし
		B	十六穀米天然紅鮭弁当					B	銀だらつけ焼		
15	金	A	豚しょうが焼	• さつまあげ焼ネギボン酢	• タラモサラダ • ナスの揚げ浸し	29	金	A	鶏からあげ	• みそ田楽	• 青菜のおひたし • ナスの天麩羅
		B	塩サバ柚子胡椒焼					B	白身魚葱塩ソース		

仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。ご理解のほどよろしく願いいたします。

A・B各600円 MIX弁当700円

キッチンさらぼんは日替弁当の小さなお店です。

営業時間 平日10:00~(売れきれ次第閉店)
定休日 土・日・祝日(予定の休業あり)

A・B弁当 600円 ミックス弁当(A+B) 700円
カレー 600円(ルーのみ400円)テイクアウトできます。
みそ汁 100円 ※食材の値上がりにより4月よりお弁当・カレーの料金を50円値上げいたします。



毎度お買い上げありがとうございます。調理の段階で使用します、調味料・材料等は明記してございませんので、アレルギー等(ピーナッツ・豚・海老・小麦・卵・牛乳・そば等)ございましたら、お問い合わせ願います。また、日替わり弁当は同調理場でピーナッツ・豚・海老・小麦・卵・牛乳・そば等の調理も行っております。

保存料・防腐剤等は一切使用しておりませんので、高温多湿をさげ涼しい場所で保管の上、お早めにお召上がり願います。

キッチンさらぼんの日替わり弁当をご予約の方は、お電話いただければお取りおきしておきます。夕方以降にお召上がりの場合は、チルド保存(0℃保存)いたしますので、その旨お申しつけください。

※電子レンジで約1分加熱していただくと、ごはんがより美味しくいただけます。
※資源保護のためマイはし・マイバック活動にご協力をおねがいいたします
※数に限りがございますので5個以上の場合は前営業日まで、10個以上の場合は前々営業日までにご予約お願いいたします。

予約先→ 電話3309-9556(〒157-0063 世田谷区粕谷3-30-15)