

		メイン料理		副 菜			メイン料理		副 菜																																																																																																																																																						
1	木	A	豚キムチ春雨炒め	<ul style="list-style-type: none"> 小松菜あげびたし ナムル風野菜炒め マカロニサラダ 	16	金	A	煮込みハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ナポリタンスパゲティ こんにゃくの甘煮 いんげんごまおかか和え 																																																																																																																																																						
		B	白身フライマヨ添え				B	白身すり身蓮根団子		2	金	A	葱塩グリルチキン	<ul style="list-style-type: none"> ツナといんげんの煮物 切干大根のサラダ 肉じゃが 	19	月	A	鶏唐揚げ柚子マヨ添え	<ul style="list-style-type: none"> じゃがいものそぼろ煮 ぜんまいの煮付け チャプチェ 	B	アジの野菜あんかけ	B	ぶりつけ焼き	5 月 都合によりお休みいたします										6	火	A	牛肉とネギのぼん酢風味	<ul style="list-style-type: none"> コーンマッシュポテト きりこんぶの炒め物 ゴボウあげびたし 	20	火	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添え	<ul style="list-style-type: none"> ごぼうあげびたし 雷こんにゃく きりこんぶの炒め物 	B	サバ柚子胡椒焼	B	サンマ蒲焼風	21 水 祝日(春分の日)										7	水	A	揚げ鶏ネギソース	<ul style="list-style-type: none"> 胡瓜中華風 大根のこっくり煮 キャベツと揚げの炒め物 	22	木	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃの肉味噌かけ 蓮根キンピラ 煮玉子 	B	さんま甘露煮	B	サバ竜田揚げ	8	木	A	ソースハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ポイルドキャベツ 玉子焼き紅マヨ添え ニース風マカロニサラダ 	23	金	A	とり唐揚げ岩塩添え	<ul style="list-style-type: none"> 青菜の塩炒め ピリ辛はるさめ さつまいもマリネ 	B	海老フライタルタル添	B	さんましょうが煮	9	金	A	なすの蒸しどりサンド	<ul style="list-style-type: none"> 素揚げかぼちゃマヨ添え さつま揚げネギポン酢 蓮根の揚げ煮 	26	月	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> 玉子焼き明太マヨソース きゅうりの辛子和え 山芋の磯辺揚げ 	B	シャケ明太ごはん	B	海老フライタルタル添	12	月	A	チキンソテー	<ul style="list-style-type: none"> おから炊き合わせ ピリ辛切り干し大根 さつまいもの甘煮 	27	火	A	ビーフシチュー	<ul style="list-style-type: none"> 根菜の煮物 切りコンブ炒め物 マカロニサラダ 	B	さばの味噌煮	B	白身魚の葱南蛮	13	火	A	トマトとつくねの照り焼き	<ul style="list-style-type: none"> 小松菜と揚げの煮びたし ゴボウのおかか煮 イタリアンかまぼこ 	28	水	A	とりつくねみそ風味	<ul style="list-style-type: none"> イカゲソ煮 ぜんまい韓国風 あつ揚げの煮物 	B	十六穀米天然紅鮭焼	B	ぶりつけ焼	14	水	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃの甘煮 五目ひじき ナスの中華風揚げ煮 	29	木	A	ネギとろ豚	<ul style="list-style-type: none"> いんげんのおかか和え じゃがいもホタテ煮 お麩の煮物 	B	カジキフライマスタードタルタル	B	白身すり身蓮根団子	15	木	A	ネギ塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の甘酢あん たらこ糸コン炒め 肉じゃが 	30	金	A	豚のしょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> 青菜の胡麻和え 大根こってり煮 マカロニコーンサラダ 	B	アジの野菜あんかけ	B	鮭の味噌マヨちゃんちゃ焼	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お願いいたします。			
2	金	A	葱塩グリルチキン	<ul style="list-style-type: none"> ツナといんげんの煮物 切干大根のサラダ 肉じゃが 	19	月	A	鶏唐揚げ柚子マヨ添え	<ul style="list-style-type: none"> じゃがいものそぼろ煮 ぜんまいの煮付け チャプチェ 																																																																																																																																																						
		B	アジの野菜あんかけ				B	ぶりつけ焼き		5 月 都合によりお休みいたします										6	火	A	牛肉とネギのぼん酢風味	<ul style="list-style-type: none"> コーンマッシュポテト きりこんぶの炒め物 ゴボウあげびたし 	20	火	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添え	<ul style="list-style-type: none"> ごぼうあげびたし 雷こんにゃく きりこんぶの炒め物 	B	サバ柚子胡椒焼	B	サンマ蒲焼風	21 水 祝日(春分の日)										7	水	A	揚げ鶏ネギソース	<ul style="list-style-type: none"> 胡瓜中華風 大根のこっくり煮 キャベツと揚げの炒め物 	22	木	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃの肉味噌かけ 蓮根キンピラ 煮玉子 	B	さんま甘露煮	B	サバ竜田揚げ	8	木	A	ソースハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ポイルドキャベツ 玉子焼き紅マヨ添え ニース風マカロニサラダ 	23	金	A	とり唐揚げ岩塩添え	<ul style="list-style-type: none"> 青菜の塩炒め ピリ辛はるさめ さつまいもマリネ 	B	海老フライタルタル添	B	さんましょうが煮	9	金	A	なすの蒸しどりサンド	<ul style="list-style-type: none"> 素揚げかぼちゃマヨ添え さつま揚げネギポン酢 蓮根の揚げ煮 	26	月	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> 玉子焼き明太マヨソース きゅうりの辛子和え 山芋の磯辺揚げ 	B	シャケ明太ごはん	B	海老フライタルタル添	12	月	A	チキンソテー	<ul style="list-style-type: none"> おから炊き合わせ ピリ辛切り干し大根 さつまいもの甘煮 	27	火	A	ビーフシチュー	<ul style="list-style-type: none"> 根菜の煮物 切りコンブ炒め物 マカロニサラダ 	B	さばの味噌煮	B	白身魚の葱南蛮	13	火	A	トマトとつくねの照り焼き	<ul style="list-style-type: none"> 小松菜と揚げの煮びたし ゴボウのおかか煮 イタリアンかまぼこ 	28	水	A	とりつくねみそ風味	<ul style="list-style-type: none"> イカゲソ煮 ぜんまい韓国風 あつ揚げの煮物 	B	十六穀米天然紅鮭焼	B	ぶりつけ焼	14	水	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃの甘煮 五目ひじき ナスの中華風揚げ煮 	29	木	A	ネギとろ豚	<ul style="list-style-type: none"> いんげんのおかか和え じゃがいもホタテ煮 お麩の煮物 	B	カジキフライマスタードタルタル	B	白身すり身蓮根団子	15	木	A	ネギ塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の甘酢あん たらこ糸コン炒め 肉じゃが 	30	金	A	豚のしょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> 青菜の胡麻和え 大根こってり煮 マカロニコーンサラダ 	B	アジの野菜あんかけ	B	鮭の味噌マヨちゃんちゃ焼	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お願いいたします。					A・B各550円 MIX弁当(A+B)650円もございます												
5 月 都合によりお休みいたします																																																																																																																																																															
6	火	A	牛肉とネギのぼん酢風味	<ul style="list-style-type: none"> コーンマッシュポテト きりこんぶの炒め物 ゴボウあげびたし 	20	火	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添え	<ul style="list-style-type: none"> ごぼうあげびたし 雷こんにゃく きりこんぶの炒め物 																																																																																																																																																						
		B	サバ柚子胡椒焼				B	サンマ蒲焼風																																																																																																																																																							
21 水 祝日(春分の日)																																																																																																																																																															
7	水	A	揚げ鶏ネギソース	<ul style="list-style-type: none"> 胡瓜中華風 大根のこっくり煮 キャベツと揚げの炒め物 	22	木	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃの肉味噌かけ 蓮根キンピラ 煮玉子 																																																																																																																																																						
		B	さんま甘露煮				B	サバ竜田揚げ																																																																																																																																																							
8	木	A	ソースハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ポイルドキャベツ 玉子焼き紅マヨ添え ニース風マカロニサラダ 	23	金	A	とり唐揚げ岩塩添え	<ul style="list-style-type: none"> 青菜の塩炒め ピリ辛はるさめ さつまいもマリネ 																																																																																																																																																						
		B	海老フライタルタル添				B	さんましょうが煮																																																																																																																																																							
9	金	A	なすの蒸しどりサンド	<ul style="list-style-type: none"> 素揚げかぼちゃマヨ添え さつま揚げネギポン酢 蓮根の揚げ煮 	26	月	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> 玉子焼き明太マヨソース きゅうりの辛子和え 山芋の磯辺揚げ 																																																																																																																																																						
		B	シャケ明太ごはん				B	海老フライタルタル添																																																																																																																																																							
12	月	A	チキンソテー	<ul style="list-style-type: none"> おから炊き合わせ ピリ辛切り干し大根 さつまいもの甘煮 	27	火	A	ビーフシチュー	<ul style="list-style-type: none"> 根菜の煮物 切りコンブ炒め物 マカロニサラダ 																																																																																																																																																						
		B	さばの味噌煮				B	白身魚の葱南蛮																																																																																																																																																							
13	火	A	トマトとつくねの照り焼き	<ul style="list-style-type: none"> 小松菜と揚げの煮びたし ゴボウのおかか煮 イタリアンかまぼこ 	28	水	A	とりつくねみそ風味	<ul style="list-style-type: none"> イカゲソ煮 ぜんまい韓国風 あつ揚げの煮物 																																																																																																																																																						
		B	十六穀米天然紅鮭焼				B	ぶりつけ焼																																																																																																																																																							
14	水	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃの甘煮 五目ひじき ナスの中華風揚げ煮 	29	木	A	ネギとろ豚	<ul style="list-style-type: none"> いんげんのおかか和え じゃがいもホタテ煮 お麩の煮物 																																																																																																																																																						
		B	カジキフライマスタードタルタル				B	白身すり身蓮根団子																																																																																																																																																							
15	木	A	ネギ塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の甘酢あん たらこ糸コン炒め 肉じゃが 	30	金	A	豚のしょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> 青菜の胡麻和え 大根こってり煮 マカロニコーンサラダ 																																																																																																																																																						
		B	アジの野菜あんかけ				B	鮭の味噌マヨちゃんちゃ焼																																																																																																																																																							
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お願いいたします。					A・B各550円 MIX弁当(A+B)650円もございます																																																																																																																																																										

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 550円 ミックス弁当(A+B) 650円
カレー 550円(ルーのみ350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)