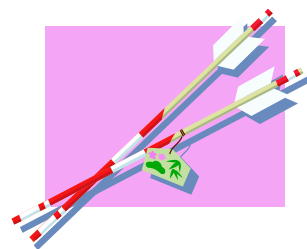


		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
あけましておめでとうございます 											
9	火	A	豚しょうが焼き	• ゆず大根	• かぼちゃの甘煮 • 白菜マリネ	22	月	A	とりつくね特製みそ添え	• 蓮根磯辺揚げ • 大根のごま煮 • 人参さつま揚げきんぴら	
		B	蓮根白身すり身団子					B	天然紅鮭塩焼き		
10	水	A	つくねハンバーグ	• いんげんのごまおかか和え	• 切干大根サラダ • 肉じゃが	23	火	A	煮豚団子の黒酢あん	• ナスの揚げ煮 • 青菜のおひたし • 里芋にっころがし	
		B	海老フライマヨ添え					B	カジキのネギ照り焼き		
11	木	A	豚と玉ねぎ香味和え	• 切りこんぶの炒め物	• 大根のそぼろ煮 • レンコン金平	24	水	A	鶏のやわらかピリ辛煮	• おにしめ • さつまいも天ぷら • たらこと糸コン煮	
		B	サバ竜田揚げ					B	さわらマスタード醤油		
12	金	A	ポークソテーおろしソース	• スペイン風ポテトサラダ	• 五目豆 • ぜんまい煮つけ	25	木	A	ささみフライ胡麻ソース	• いんげん豚ひき肉炒物 • 雷こんにやく • イタリアンかまぼこ	
		B	カジキのオイスター焼き					B	蓮根白身すり身団子		
15	月	A	照り焼きチキン	• 蓮根しそコンブ	• 肉じゃが • チクワの煮物	26	金	A	豚の香味野菜和え	• 五目ひじき • キャベツとあげの炒物 • 大根煮 	
		B	さばしぐれ煮					B	さんま甘露煮		
16	火	A	牛しゃぶ胡麻和え	• 山寺風玉こん煮	• 小松菜煮浸し • マカロニサラダ	29	月	A	ポークステーキ	• 根菜の煮物 • さつま揚げ焼ネギ柚子ポン • いんげんおかか和え	
		B	峠の釜飯風弁当					B	あじフライマヨ添え		
17	水	A	鶏の糖蜜焼き	• ひじきしょうが煮	• ごぼうのごま酢和え • ネギのてんぷら	30	火	A	ソースハンバーグ	• ピーマンみそ金平 • 素揚げかぼちゃマヨ添え • れんこん揚げ煮	
		B	さば味噌煮					B	ブリの照り焼		
18	木	A	カリカリ揚げ豚ごま味噌だれ	• 切干大根煮	• じゃがいもベーコン煮 • ボイルド白菜	31	水	A	一口とんかつ	• 大根のホタテ煮 • ひじき枝豆ワサビ風味 • ぜんまい韓国風味	
		B	さんまのマリネ					B	銀だらつけ焼		
19	金	A	ドライカレー	• 大根しょうゆ漬け	• ピリ辛はるさめ • かぼちゃ甘煮	A・B各550円 MIX弁当(A+B)650円もご紹介します					
		B	白身フライタルタル添			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。					

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



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、お早めにお召し上がり願います。

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。夕方以降にお召し上げりの場合は、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)