

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
3	月	A	豚肉とナスのオイスター炒め	<ul style="list-style-type: none"> • じゃばら胡瓜中華風 • 切干大根 • 五目ごぼう煮 	17	月	敬老の日				
		B	白身魚トマトソース				18	火	A	韓国風味の鶏唐揚げ	<ul style="list-style-type: none"> • ぜんまい煮 • ビリ辛切干大根 • さつまいもレモン煮
4	火	A	鶏椎茸ハチミツレモン煮	<ul style="list-style-type: none"> • かぼちゃ甘煮 • 里芋にっころがし • にらの油味噌和え 	19	水			A	ドライカレー	
		B	さば柚子こしょう焼				A	白身フライタルタル添え			
5	水	A	ソースハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> • もやしと椎茸酢炒め • プロツコリーコーンサラダ • ナポリタンスバゲッティ 	20	木	A	ネギ塩グリルチキン	<ul style="list-style-type: none"> • 切干大根の炒めもの • ゴボウいんげんあげびたし • マカロニサラダ 		
		B	カジキフライタルタル添え				B	さんま甘露煮			
6	木	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> • かぼちゃガーリックソテー • たけのこ土佐煮 • 蓮根キンピラ 	21	金	A	豚のしょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> • スペイン風ポテトサラダ • たらこと白滝の炒め物 • まいたけ天ぷら 		
		B	サンマしょうが煮				B	峠の釜めし風弁当			
7	金	A	葱塩グリルチキン	<ul style="list-style-type: none"> • 野菜のきんぴら • イカげそ煮 • ちくわワサビ添え 			敬老の日				
		B	白身魚のねぎ南蛮		24	月					
10	月	A	煮豚団子黒酢あん	<ul style="list-style-type: none"> • ひじき五目煮 • こまつな煮浸し • さつまいもサラダ 			25	火	A	デミハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> • コンニャクさつま揚げ煮 • 大根こってり煮 • チクワの磯辺揚げ
		B	サバのみそ煮		B	海老フライマヨ添え					
11	火	A	舞茸とさつま芋のごはん	<ul style="list-style-type: none"> • ぜんまい根菜の炒煮 • 雷こんにゃく • タラモサラダ 	26	水	A	煮豚なす添え	<ul style="list-style-type: none"> • 小松菜の煮浸し • じゃがいものほたて風味 • 金平ゴボウ 		
		B	あじのラー油南蛮				B	白身すり身蓮根団子			
12	水	A	豚のみそ漬焼	<ul style="list-style-type: none"> • 肉じゃが • 茄子だし醤油煮 • キンピラゴボウ 	27	木	A	鶏のつけ焼	<ul style="list-style-type: none"> • きりこんぶ炒め物 • 大学イモ • 蓮根の胡麻ソテー 		
		B	サワラ唐揚げゆずポン風				B	さんま蒲焼風			
13	木	A	照り焼きチキン	<ul style="list-style-type: none"> • 蓮根きんぴら • イタリアンかまぼこ • 厚揚げのごま煮 	28	金	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> • ナス南蛮風 • 粉ふきイモ • チャブチエ 		
		B	白身魚のおろしポン酢				B	さばのみそ煮			
14	金	A	やわらか煮豚	<ul style="list-style-type: none"> • 紅マヨ玉子焼 • ぜんまい炒め物 • さゆり韓国風 	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たします。						
		B	ぶり照り焼き		A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円もございます						

10月1日(月)都合によりお休みいたします

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 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円値上げいたしました。

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たします。

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