



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
3	月	A	豚バラ蒲焼丼	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃベーコンソテー いんげんの胡麻おかか和え ぜんまい煮つけ 	17	月	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> 白菜胡麻おかか和え 大根のホタテ煮 マカロニサラダ 		
		B	さんま甘露煮				B	あじの野菜あんかけ			
4	火	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> 大根のごま煮 さつまあげ焼ネギぼん酢 厚揚げの味噌煮 	18	火	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃ甘煮 ぜんまい韓国風 大根白煮 		
		B	蓮根白身すり身団子				B	海老フライタルタル添			
5	水	A	ソースハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ねぎ焼 ポイルド白菜 イタリアンかまぼこ 	19	水	A	大根と豚の角煮	<ul style="list-style-type: none"> たらこと白滝の炒めもの 厚揚げのみそ煮 蓮根の金平 		
		B	ぶり照り焼き				B	さつま芋の炊き込みごはん			
6	木	A	茄子のチャーシューはさみ蒸し	<ul style="list-style-type: none"> キャベツと揚げの炒め物 蓮根の金平 切干大根サラダ 	20	木	A	鶏唐揚韓国風	<ul style="list-style-type: none"> 小松菜おひたし 里芋にっころがし 卵焼きなめたけ添え 		
		B	アジねぎ風味				B	さば味噌煮			
7	金	A	煮豚団子の黒酢あん	<ul style="list-style-type: none"> 大根のこっくり煮 ひじき枝豆ワサビ風味 サツマイモ天ぷら 	21	金	A	なすと豚のオイスター風味	<ul style="list-style-type: none"> いんげん揚げびたし きりこんぶの炒め物 肉じゃが 		
		B	カジキとネギの炒め物				B	カジキゆず南蛮			
10	月	A	とりのしょうが焼	<ul style="list-style-type: none"> 青菜の煮浸し チクワ天麩羅 肉じゃが 	24	月	振替休日				
		B	ホッケ塩焼								
11	火	A	牛しゃぶゴマ和え	<ul style="list-style-type: none"> さつま芋檸檬煮 玉子焼 ぴり辛春雨 	25	火	A	峠の釜飯風弁当	<ul style="list-style-type: none"> チクワ天麩羅 白菜と揚げの炒め物 人参サラダ 		
		B	白身魚野菜ハンバーグ				B	サバ竜田揚げ			
12	水	A	鶏柚子こしょう焼	<ul style="list-style-type: none"> 蓮根磯辺揚げ 白菜卵とし ジャーマンポテト 	26	水	A	チキンオニオンソテー	<ul style="list-style-type: none"> たたきごぼうゴマ酢和え ピリ辛春雨 チクワと根菜の煮物 		
		B	サンマ生姜煮				B	銀だらつけ焼			
13	木	A	デミハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> キャベツと揚げの炒め物 ごぼう金平 かぼちゃ甘煮 	27	木	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃゴマ煮 蓮根揚げ煮 雷コンニャク 		
		B	白身フライタルタル添				B	さんましょうが煮			
14	金	A	牛肉と春雨の炒めもの	<ul style="list-style-type: none"> じゃがいも甘露煮 玉子焼き紅マヨ添え にらの油味噌添え 	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。						
		B	十六穀米天然紅鮭焼		A・B各600円 MIX弁当(A+B)700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 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、高温多湿をさけ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)