

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	木	A	牛しぐれ煮	・ゆず大根 ・ピリから春雨 ・にっころがし		15	木	A	牛しやぶ胡麻和え	・イタリアン蒲鉾 ・青菜の煮浸し ・山芋天ぷら	
		B	ぶりつけ焼					B	ぶり照り焼き		
2	金	A	ポークステーキおろし添え	・蓮根揚げ煮 ・里芋のそぼろ煮 ・白菜マリネ		16	金	A	豚のやわらか煮	・なすのみそ煮 ・切干大根サラダ ・五目ひじき	
		B	さんま甘露煮					B	サバの柚子こしょう焼		
5	月	A	ポークネギ味噌焼	・きりこんぶの炒め物 ・竹輪みつば山葵添え ・かぼちゃ胡麻よこし		19	月	A	鶏から揚げ	・かぼちゃの甘煮 ・ちくわ天ぷら ・玉子焼枝豆あん	
		B	白身魚野菜あんかけ					B	さばみそ煮		
6	火	A	チキンソテー	・さつまいの天麩羅 ・ツナといんげんの煮物 ・雷こんにやく		20	火	A	ソースかつ丼	・たたき牛蒡胡麻酢和え ・はくさいマリネ ・じゃが芋そぼろ煮	
		B	さわらの柚子風味					B	さんま蒲焼山葵添え		
7	水	A	かやくご飯	・スペイン風ポテトサラダ ・大根の煮物 ・野菜かまぼこ		21	水	A	豚しょうが焼	・なす中華風 ・大根ホタテ煮 ・サツマイモサラダ	
		B	白身フライタル添					B	白身魚おろしポン酢		
8	木	A	葱塩グリルポーク	・ひじきのごま煮 ・いんげんゴボウ揚げびたし ・ピーマンじゃこ炒め		22	木	A	ドライカレー	・野菜甘酢炒め ・いんげんの胡麻おかか和え ・蓮根の胡麻ソテー	
		B	アジフライマヨ添え					B	海老フライマヨ添え		
9	金	A	とりつくね味噌ソース	・かぼちゃガーリックソテー ・お麩と根菜煮物 ・じゃばら胡瓜中華風		23 金 祝日(勤労感謝の日)					
		B	十穀米の天然紅しやけ弁当			26 月 都合によりお休みいたします					
12	月	都合によりお休みいたします									
13	火	A	とり大根こっくり煮	・チクワの煮付け ・マカロニアラビータ ・ポイルドキャベツ		27	火	A	鶏ピリ辛煮	・なす肉味噌添え ・白菜の炒め物 ・大根白煮	
		B	塩干ホッケ焼き					B	銀だらつけ焼		
14	水	A	豚肉と春雨の炒め物	・サツマイモベーコン和風煮 ・白滝たらこの炒め物 ・五目豆		28	水	A	ささみフライ	・ニース風マカロニサラダ ・大根の煮物 ・野菜天ぷら	
		B	サバのみぞれ煮					B	カジキ味噌焼き		
A・B各600円 MIX弁当700円(A+B)もございませす											
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ひいたします。											
30	金	A	デミハンバーグ	・タラモサラダ ・ピリから春雨 ・にっころがし		30	金	A	デミハンバーグ	・タラモサラダ ・ピリから春雨 ・にっころがし	
		B	鮭のバター焼き					B	鮭のバター焼き		

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)一ナツツ・豚・海老・小麦・卵・牛乳・そば等ございましたら、お問い合わせ願ひます。また、日替わり弁当は同調理場でピーナツツ・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ひます。**  
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願ひの場合は、チル保存(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ひいたします  
※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ひいたします。

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