

お弁当はいかがですか？



		メイン料理		副 菜			メイン料理		副 菜
2	月	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・いんげん胡麻おかか和え ・胡瓜中華風 ・五目ぜんまい 	16	月	祝日(海の日)		
		B	白身フライマヨ添え						
3	火	A	チキントマトソース	<ul style="list-style-type: none"> ・肉じゃがカレー風味 ・キンピラ ・コンニャク青菜の白和え 	17	火	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃごま煮 ・チクワの天麩羅 ・雷こんにゃく
		B	ぶり照り焼き				B	カジキフライマヨ添え	
4	水	A	豚のしょうが焼	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げなす ・ちくわマヨだれ ・さつまいもの甘露煮 	18	水	A	みたらし鶏つくね	<ul style="list-style-type: none"> ・ポイルドキャベツ ・じゃが芋煮 ・厚揚げみそ煮
		B	アジの香草揚げ				B	白身魚野菜あんかけ	
5	木	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいものそぼろ煮 ・にらのおひたし ・山芋の磯辺揚げ 	19	木	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも甘煮 ・ナスの天麩羅 ・さきこんぶ炒め物
		B	サバしょうが煮				B	さんま蒲焼風	
6	金	A	なすと煮豚のはさみ蒸	<ul style="list-style-type: none"> ・小松菜煮浸し ・マカロニサラダ ・ごぼう人参ピリ辛煮 	20	金	A	揚げ豚中華風	<ul style="list-style-type: none"> ・マーボー厚揚げ ・胡瓜の梅和え ・牛じゃが煮
		B	カジキの照り焼き				B	塩サバ柚子こしょう焼	
9	月	都合によりお休みいたします							
10	火	A	チキンマヨポテ焼	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃソテー ・五目豆 ・イタリアンかまぼこ 	23	月	A	照り焼きチキン	<ul style="list-style-type: none"> ・素揚げかぼちゃのマヨ添え ・白滝とたらこの炒め物 ・茄子とみょうが胡麻酢和え
		B	えびフライタルタル添え				B	白身団子ラー油仕立て	
11	水	A	牛しゃぶごま和え	<ul style="list-style-type: none"> ・胡瓜きんぴら ・キャベツ味噌いため ・肉じゃが 	24	火	A	ポークバター醤油焼	<ul style="list-style-type: none"> ・コーンのマヨ炒め ・枝豆とひじきのワサビ風味 ・おふの煮物
		B	黒米天然紅じゃけ弁当				B	あじのネギ南蛮	
12	木	A	チキン葱油仕立て	<ul style="list-style-type: none"> ・きりこんぶ炒め ・筑前煮 ・ツナといんげんの煮物 	25	水	A	豚しゃぶ葱胡麻仕立て	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃごま煮 ・チクワの天麩羅 ・雷こんにゃく
		B	さんま甘露煮				B	サバみそ煮	
13	金	A	煮豚ナス添え	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもレモン煮 ・なすのみそ煮 ・ゴボウあげびたし 	26	木	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ミニ奴 ・ぜんまいの煮物 ・イタリアンかまぼこ
		B	サバ竜田揚げ				B	ほっけ塩焼	
<p>A・B各600円 MIX弁当700円</p> <p>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。</p>					27	金	A	チキンソテー	<ul style="list-style-type: none"> ・ソースなす ・五目豆 ・さつま揚げの卵とじ
<p>8月1日～6日まで夏休みをいただきます</p> 							B	さんましょうが煮	
30	月	A	鶏のやわらかピリ辛煮	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも和風ベーコン煮 ・人参サラダ ・大根ホタテ煮 	30	月	A	鶏のやわらかピリ辛煮	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも和風ベーコン煮 ・人参サラダ ・大根ホタテ煮
		B	ブリの胡麻照り焼				B	ブリの胡麻照り焼	
31	火	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> ・蒟蒻と揚げの甘煮 ・キリコンブの炒め物 ・青菜おひたし 	31	火	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> ・蒟蒻と揚げの甘煮 ・キリコンブの炒め物 ・青菜おひたし
		B	枝豆と鮭のちらし寿司				B	枝豆と鮭のちらし寿司	

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)