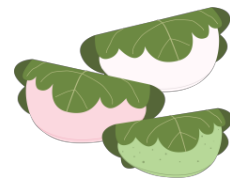


		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
GWにつきお休みです											
7	月	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添	• きんぴらごぼう	• マカロニサラダ	• 茄子生姜焼	21	月	A	薄々とんかつ	• ぜんまい煮つけ
		B	十六穀米天然紅鮭弁当	• 胡瓜梅和え					B	さばの味噌煮	• かにカマかに玉
8	火	A	ネギ塩グリルポーク	• じゃがいものそぼろ煮	• 山芋の磯辺揚げ	• 切干大根煮	22	火	A	チキンソテー	• ピリ辛春雨
		B	さば味噌煮	• 小松菜炒め物					B	白身すり身野菜ハンバーグ	• 枝豆わさび風味
9	水	A	つくねの照り焼き	• イカゲソ煮	• あつ揚げの煮物	• 大根ホタテ煮	23	水	A	鶏のやわらかピリ辛煮	• さつまいも和風ベーコン煮
		B	海老フライタルタル添	• 鶏のやわらかピリ辛煮					B	プリの胡麻照り焼	• 人参サラダ
10	木	A	揚げナスの焼豚サンド	• じゃがいもそぼろ煮	• イタリアンかまぼこ	• 青菜おひたし	24	木	A	ポークソテーマスタード添え	• 蒟蒻と揚げの甘煮
		B	カジキのオイスター焼	• キャベツと揚げの炒め物					B	枝豆と鮭のちらし寿司	• キリコブの炒め物
11	金	A	やわらか煮豚	• かぼちゃチリ風ソース	• 煮玉子	• キュウリの梅肉あえ	25	金	A	照り焼きチキン	• 焼ねぎさつまあげゆずポン
		B	白身すり身蓮根団子	• 煮玉子					B	銀だらつけ焼	• 肉じゃが
GW明けからGW前日まで											
14	月	A	照り焼きチキン	• いんげん胡麻おほか	• 卵焼きなめたけ添え	• にっころがし	28	月	A	牛しゃぶ胡麻和え	• 紅マヨ玉子焼き
		B	さんま蒲焼風	• 肉じゃが					B	あじの野菜あんかけ	• ごぼう土佐煮
15	火	A	牛すき焼き	• ごぼうの土佐煮	• ポテトサラダ	• 青菜のおひたし	29	火	A	鶏つくね団子	• もやしソテー
		B	舞茸とさつまいものごはん	• 鶏つくね団子					B	さんま生姜煮	• ぜんまい炒めもの
16	水	A	ソースハンバーグ	• 肉じゃが	• ボイルド春キャベツ	• ナス鍋しぎ	30	水	A	ねぎとろ豚	• 人参甘煮
		B	さば柚子胡椒焼	• ねぎとろ豚					B	白身団子ラー油仕立て	• ジャーマンポテト
17	木	A	チキン唐揚げ甘酢仕立て	• さつまいものサラダ	• 白滝とたらこの煮つけ	• じゃがいもそぼろ煮	31	木	A	峠の釜飯風弁当	• にっころがし
		B	ホッケ塩焼き	• さつまいものサラダ					B	鮭のマリネ	• 青菜の塩炒め
18	金	A	煮豚団子の黒酢あん	• 大根の煮物	• 素揚げかぼちゃマヨ添え	• こんにゃく煮もの	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	カジキとネギの椎茸炒	• 大根の煮物			A・B各600円 MIX弁当700円				

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円値上げいたします。



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)