

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
2	月	A	牛しぐれ煮	B	カジキオイスター風味	16	月	A	とり肉ゆずこしょう焼	B	かやくご飯
			・イタリアンかまぼこ ・ひじき枝豆わさび風味 ・筍の煮物					・きりこんぶ炒め ・いかと大根の煮物 ・マカロニサラダ			
3	火	A	豚肉と春雨の炒めもの	B	さばのみそ煮	17	火	A	とりのピリ辛煮	B	カジキフライタルタル添え
			・五目切干大根 ・もやしソテー ・ポイルドキャベツ					・じゃばら胡瓜中華風 ・かぼちゃ甘煮 ・白滝とたらこの煮つけ			
4	水	A	鶏の胡麻味噌焼	B	白身フライタルタル添	18	水	A	ネギ塩グリルポーク	B	さばみぞれ煮
			・蓮根揚げ煮 ・肉豆腐 ・小松菜と揚げの煮浸し					・小松菜の炒め物 ・ピリ辛はるさめ ・じゃがいもホタテ煮			
5	木	A	しょうが焼きハンバーグ	B	ぶりの照り焼き	19	木	A	和牛とネギのポン酢風味	B	白身すり身ハンバーグ
			・きんぴらごぼう ・タラモサラダ ・さつま揚げ卵とじ					・五目キンピラ ・きゅうり韓国風 ・こんにゃく白和え			
6	金	A	揚げ鶏ネギソース	B	十六穀米天然紅鮭弁当	20	金	A	とりつくねトマト照り焼き	B	カレーの野菜あんかけ
			・さつまいもレモン煮 ・なすの天麩羅 ・ピリ辛切干大根					・いんげん胡麻おかか和え ・蓮根きんぴら ・新じゃが蜂蜜しょうゆ煮			
9	月	A	葱塩豚カルビ丼	B	さんまの蒲焼風	23	月	A	チキンソテー	B	あじフライマヨ添え
			・さつまあげとコンニャク煮 ・キャベツ味噌炒め ・ごぼう胡麻酢和え					・きりこんぶ炒め ・かぼちゃ甘煮 ・ゴボウあげびたし			
10	火	A	やわらか煮豚	B	あじ唐揚げ南蛮漬	24	火	A	ドライカレー	B	海老フライタルタル添え
			・ぜんまい韓国風味 ・だし巻き玉子焼き ・白滝とたらこの炒め物					・にっころがし ・なめたけ卵焼き ・キャベツ辛子味噌炒め			
11	水	A	胡麻ソースチキンかつ	B	さんまの甘露煮	25	水	A	鶏から揚げ	B	ぶりつけ焼き
			・大根のホタテ煮 ・雷コンニャク ・青菜おひたし					・雷こんにゃく ・春雨サラダ ・肉じゃが			
12	木	A	豚しゃぶ胡麻和え	B	シャケ明太ごはん	26	木	A	ソースハンバーグ	B	白身すり身蓮根団子
			・ちくわ磯辺揚げ ・ニース風マカロニサラダ ・キャベツと揚げの炒め物					・ゴボウのキンピラ ・玉ねぎ天ぷら ・大学いも			
13	金	都合によりお休みいたします				27	金	A	豚のしょうが焼き	B	鮭かまめし
					・スペイン風ポテトサラダ ・たらこと白滝の炒め物 ・ピリ辛切り干し大根						

A・B各600円 MIX弁当700円
(4月より料金改定いたしました)

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。

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)