

		メイン料理		副 菜			メイン料理		副 菜																																																																																																		
1	木	A	照り焼きチキン	<ul style="list-style-type: none"> ・かみなりこんにやく ・白菜炒め物 ・大根サラダ 	19	月	A	デミハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ・きんぴら ・ひじき枝豆わさび風味 ・白菜マリネ 																																																																																																		
		B	サバ竜田揚げ				B	海老フライマヨ添え		2	金	A	ぶたのしょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃの肉味噌あん ・小松菜と揚げの煮浸し ・ピリから春雨 	20	火	A	カリカリ揚げ豚ごま味噌だれ	<ul style="list-style-type: none"> ・人参のごま煮 ・ポイルキャベツおかか和え ・さつま揚げ焼葱ゆずポン 	B	白身フライトマトソース	B	さんま南蛮煮	5	月	A	鶏から揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ・スペイン風ポテトサラダ ・きりこんぶの炒め物 ・イタリアンかまぼこ 	21	水	A	牛肉柳川風	<ul style="list-style-type: none"> ・なすのみそ煮 ・五目ひじき ・もやしソテー 	B	ホッケ塩焼き	B	白身すり身蓮根団子	6	火	A	牛すきやき	<ul style="list-style-type: none"> ・ポイルド白菜 ・コンニャク田楽 ・人参サラダ 	22	木	A	鶏の味噌漬焼	<ul style="list-style-type: none"> ・カルボナーラ風ポテト ・れんこん金平 ・キュウリ韓国風 	B	さんま蒲焼風	B	カジキ油焼中華風	7日～14日まで都合によりお休みいたします					23	金	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツと揚げの煮浸し ・かぼちゃハムサラダ ・雷コンニャク 						B	さんましょうが煮	15	木	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のベーコン炒め ・かまぼこわさび和え ・にっころがし 	26	月	A	豚の角煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーコンポテト焼サラダ ・ちくわ磯辺揚げ ・ぜんまい炒め物 	B	海老フライタルタル添	B	十六穀米天然紅鮭弁当	16	金	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモカルボナーラ ・キャベツと揚げの炒め物 ・チクワ天ぷら 	27	火	A	黒酢の酢豚	<ul style="list-style-type: none"> ・白滝とたらこの炒め物 ・青菜ごまおかか和え ・サツマイモレモン煮 	B	ぶりのつけ焼	B	さばみそ煮	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。					28	水	A	鶏しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・キドニー豆サラダ 	
2	金	A	ぶたのしょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃの肉味噌あん ・小松菜と揚げの煮浸し ・ピリから春雨 	20	火	A	カリカリ揚げ豚ごま味噌だれ	<ul style="list-style-type: none"> ・人参のごま煮 ・ポイルキャベツおかか和え ・さつま揚げ焼葱ゆずポン 																																																																																																		
		B	白身フライトマトソース				B	さんま南蛮煮		5	月	A	鶏から揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ・スペイン風ポテトサラダ ・きりこんぶの炒め物 ・イタリアンかまぼこ 	21	水	A	牛肉柳川風	<ul style="list-style-type: none"> ・なすのみそ煮 ・五目ひじき ・もやしソテー 	B	ホッケ塩焼き	B	白身すり身蓮根団子	6	火	A	牛すきやき	<ul style="list-style-type: none"> ・ポイルド白菜 ・コンニャク田楽 ・人参サラダ 	22	木	A	鶏の味噌漬焼	<ul style="list-style-type: none"> ・カルボナーラ風ポテト ・れんこん金平 ・キュウリ韓国風 	B	さんま蒲焼風	B	カジキ油焼中華風	7日～14日まで都合によりお休みいたします					23	金	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツと揚げの煮浸し ・かぼちゃハムサラダ ・雷コンニャク 						B	さんましょうが煮	15	木	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のベーコン炒め ・かまぼこわさび和え ・にっころがし 	26	月	A	豚の角煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーコンポテト焼サラダ ・ちくわ磯辺揚げ ・ぜんまい炒め物 	B	海老フライタルタル添	B	十六穀米天然紅鮭弁当	16	金	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモカルボナーラ ・キャベツと揚げの炒め物 ・チクワ天ぷら 	27	火	A	黒酢の酢豚	<ul style="list-style-type: none"> ・白滝とたらこの炒め物 ・青菜ごまおかか和え ・サツマイモレモン煮 	B	ぶりのつけ焼	B	さばみそ煮	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。					28	水	A	鶏しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・キドニー豆サラダ 						B	白身魚野菜ハンバーグ								
5	月	A	鶏から揚げ	<ul style="list-style-type: none"> ・スペイン風ポテトサラダ ・きりこんぶの炒め物 ・イタリアンかまぼこ 	21	水	A	牛肉柳川風	<ul style="list-style-type: none"> ・なすのみそ煮 ・五目ひじき ・もやしソテー 																																																																																																		
		B	ホッケ塩焼き				B	白身すり身蓮根団子		6	火	A	牛すきやき	<ul style="list-style-type: none"> ・ポイルド白菜 ・コンニャク田楽 ・人参サラダ 	22	木	A	鶏の味噌漬焼	<ul style="list-style-type: none"> ・カルボナーラ風ポテト ・れんこん金平 ・キュウリ韓国風 	B	さんま蒲焼風	B	カジキ油焼中華風	7日～14日まで都合によりお休みいたします					23	金	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツと揚げの煮浸し ・かぼちゃハムサラダ ・雷コンニャク 						B	さんましょうが煮	15	木	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のベーコン炒め ・かまぼこわさび和え ・にっころがし 	26	月	A	豚の角煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーコンポテト焼サラダ ・ちくわ磯辺揚げ ・ぜんまい炒め物 	B	海老フライタルタル添	B	十六穀米天然紅鮭弁当	16	金	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモカルボナーラ ・キャベツと揚げの炒め物 ・チクワ天ぷら 	27	火	A	黒酢の酢豚	<ul style="list-style-type: none"> ・白滝とたらこの炒め物 ・青菜ごまおかか和え ・サツマイモレモン煮 	B	ぶりのつけ焼	B	さばみそ煮	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。					28	水	A	鶏しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・キドニー豆サラダ 						B	白身魚野菜ハンバーグ																						
6	火	A	牛すきやき	<ul style="list-style-type: none"> ・ポイルド白菜 ・コンニャク田楽 ・人参サラダ 	22	木	A	鶏の味噌漬焼	<ul style="list-style-type: none"> ・カルボナーラ風ポテト ・れんこん金平 ・キュウリ韓国風 																																																																																																		
		B	さんま蒲焼風				B	カジキ油焼中華風		7日～14日まで都合によりお休みいたします					23	金	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツと揚げの煮浸し ・かぼちゃハムサラダ ・雷コンニャク 						B	さんましょうが煮	15	木	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のベーコン炒め ・かまぼこわさび和え ・にっころがし 	26	月	A	豚の角煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーコンポテト焼サラダ ・ちくわ磯辺揚げ ・ぜんまい炒め物 	B	海老フライタルタル添	B	十六穀米天然紅鮭弁当	16	金	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモカルボナーラ ・キャベツと揚げの炒め物 ・チクワ天ぷら 	27	火	A	黒酢の酢豚	<ul style="list-style-type: none"> ・白滝とたらこの炒め物 ・青菜ごまおかか和え ・サツマイモレモン煮 	B	ぶりのつけ焼	B	さばみそ煮	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。					28	水	A	鶏しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・キドニー豆サラダ 						B	白身魚野菜ハンバーグ																																				
7日～14日まで都合によりお休みいたします					23	金	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツと揚げの煮浸し ・かぼちゃハムサラダ ・雷コンニャク 																																																																																																		
							B	さんましょうが煮		15	木	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のベーコン炒め ・かまぼこわさび和え ・にっころがし 	26	月	A	豚の角煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーコンポテト焼サラダ ・ちくわ磯辺揚げ ・ぜんまい炒め物 	B	海老フライタルタル添	B	十六穀米天然紅鮭弁当	16	金	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモカルボナーラ ・キャベツと揚げの炒め物 ・チクワ天ぷら 	27	火	A	黒酢の酢豚	<ul style="list-style-type: none"> ・白滝とたらこの炒め物 ・青菜ごまおかか和え ・サツマイモレモン煮 	B	ぶりのつけ焼	B	さばみそ煮	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。					28	水	A	鶏しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・キドニー豆サラダ 						B	白身魚野菜ハンバーグ																																																					
15	木	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜のベーコン炒め ・かまぼこわさび和え ・にっころがし 	26	月	A	豚の角煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーコンポテト焼サラダ ・ちくわ磯辺揚げ ・ぜんまい炒め物 																																																																																																		
		B	海老フライタルタル添				B	十六穀米天然紅鮭弁当		16	金	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモカルボナーラ ・キャベツと揚げの炒め物 ・チクワ天ぷら 	27	火	A	黒酢の酢豚	<ul style="list-style-type: none"> ・白滝とたらこの炒め物 ・青菜ごまおかか和え ・サツマイモレモン煮 	B	ぶりのつけ焼	B	さばみそ煮	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。					28	水	A	鶏しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・キドニー豆サラダ 						B	白身魚野菜ハンバーグ																																																																			
16	金	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモカルボナーラ ・キャベツと揚げの炒め物 ・チクワ天ぷら 	27	火	A	黒酢の酢豚	<ul style="list-style-type: none"> ・白滝とたらこの炒め物 ・青菜ごまおかか和え ・サツマイモレモン煮 																																																																																																		
		B	ぶりのつけ焼				B	さばみそ煮		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。					28	水	A	鶏しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・キドニー豆サラダ 						B	白身魚野菜ハンバーグ																																																																																	
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。					28	水	A	鶏しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・キドニー豆サラダ 																																																																																																		
							B	白身魚野菜ハンバーグ																																																																																																			

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 550円 ミックス弁当(A+B) 650円
カレー 550円(ルーのみ350円)テイクアウトできます。
みそ汁 100円



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たします。

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