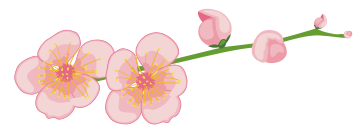


		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	金	A	牛しゃぶ胡麻和え	・小松菜あげびたし ・ナムル風野菜炒め ・にっころがし	15	金	A	煮込みハンバーグ	・ナポリタンスパゲティ ・こんにゃくの甘煮 ・いんげんごまおかか和え		
		B	さば柚子胡椒焼き				B	白身すり身蓮根団子			
4	月	A	チキンソテー	・雷こんにゃく ・切干大根のサラダ ・ちくわ天ぷら	18	月	A	鶏唐揚げ柚子マヨ添え	・じゃがいものそぼろ煮 ・ぜんまいの煮付け ・チャブチェ		
		B	さんま甘露煮				B	ぶりつけ焼き			
5	火	A	牛肉とネギのぼん酢風味	・コーンマッシュポテト ・きりこんぶの炒め物 ・ゴボウあげびたし	19	火	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添え	・ごぼうあげびたし ・雷こんにゃく ・きりこんぶの炒め物		
		B	さばの味噌煮				B	サンマ蒲焼風			
6	水	A	揚げ鶏ネギソース	・胡瓜中華風 ・玉子焼き紅マヨ添え ・キャベツと揚げの炒め物	20	木	A	ポークソテーマスタード添え	・かぼちゃの肉味噌かけ ・蓮根キンピラ ・煮玉子		
		B	アジの野菜あんかけ				B	サバ竜田揚げ			
7	木	A	ソースハンバーグ	・ポイルドキャベツ ・大根のこっくり煮 ・ニース風マカロニサラダ	21 水 祝日(春分の日)						
		B	海老フライタルタル添		22	金	A	とり唐揚げ	・青菜の塩炒め ・ピリ辛はるさめ ・さつまいもマリネ		
8	金	A	鶏やわらか煮	・素揚げかぼちゃマヨ添え ・さつま揚げネギボン酢 ・蓮根の揚げ煮			25	月		A	ドライカレー
		B	シャケ明太ごはん		B	海老フライタルタル添					
11	月	A	葱塩グリルチキン	・おから炊き合わせ ・ピリ辛切り干し大根 ・さつまいもの甘煮	26	火	A	ビーフシチュー	・根菜の煮物 ・切りコンブ炒め物 ・マカロニサラダ		
		B	さばの味噌煮				B	白身魚の葱南蛮			
12	火	A	トマトとつくねの照り焼き	・小松菜と揚げの煮びたし ・ゴボウのおかか煮 ・イタリアンかまぼこ	27	水	A	とりつくねみそ風味	・イカゲソ煮 ・ぜんまい韓国風 ・あつ揚げの煮物		
		B	十六穀米天然紅鮭焼				B	ぶりつけ焼			
13	水	A	牛しぐれ煮	・かぼちゃの甘煮 ・五目ひじき ・ナスの中華風揚げ煮	28	木	A	ネギとろ豚	・いんげんのおかか和え ・じゃがいもホタテ煮 ・お麩の煮物		
		B	カジキフライマスタードタルタル				B	白身すり身蓮根団子			
14	木	A	ポークソテー	・野菜の甘酢あん ・たらこ糸コン炒め ・肉じゃが	29	金	A	豚のしょうが焼き	・青菜の胡麻和え ・大根こつてり煮 ・マカロニコーンサラダ		
		B	アジの野菜あんかけ				B	鮭の味噌マヨちゃんちゃ焼			
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。										A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円もございます	

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)※予約分の受け取り時間をご相談ください
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



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

※小さなお店ですので数に限りがございます。早い時間に売り切れてしまう場合もございますので数が多い場合はあらかじめご予約いただければお取り置きいたします。当日注文の場合はご来店の前にお電話くだされば幸いです。ご協力をおねがいいたします。

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