

お弁当はいかがですか？

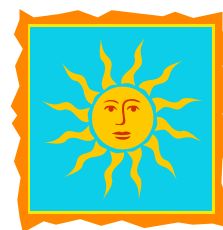
		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	木	A	牛肉春雨炒め	<ul style="list-style-type: none"> ・焼ねぎと薩摩揚げ ・ごぼう土佐煮 ・五目ぜんまい 	20	火	A	鶏のほろほろ煮	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモカルボナーラ ・小松菜ほたて炒め ・きりこんぶ煮つけ 		
		B	白身フライタルタル添え				B	銀だらつけ焼き			
2	金	A	ネギ塩グリルチキン	<ul style="list-style-type: none"> ・スペイン風ポテトサラダ ・玉子焼なめたけ添え ・きゅうり中華風 	21	水	A	やわらか煮豚	<ul style="list-style-type: none"> ・なすのゴマ酢和え ・ポテトサラダ ・チクワ天ぷら 		
		B	サバ柚子胡椒焼き				B	鮭と枝豆のちらし寿司			
5	月	A	やわらか煮豚	<ul style="list-style-type: none"> ・雷コンニャク ・ゴーヤとツナの炒めもの ・マカロニナポリタン 	22	木	A	ポークソテー	<ul style="list-style-type: none"> ・ちくわ天ぷら ・キャベツのマリネ ・ナスのだし煮 		
		B	十六穀米天然紅鮭弁当				B	さばみそ煮			
6	火	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添え	<ul style="list-style-type: none"> ・山芋ソテー ・こまつな塩炒め ・じゃが芋そぼろ煮 	23	金	A	鶏つくねとトマトの照り焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・ニース風マカロニサラダ ・肉じゃが ・もやしソテー 		
		B	カジキネギ塩グリル				B	あじ唐揚げ甘酢仕立て			
7	水	A	照り焼きチキン	<ul style="list-style-type: none"> ・ごぼう胡麻酢和え ・ピーマン丸焼き ・ピリ辛春雨 	26	月	A	デミハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> ・厚揚げみそ煮 ・インゲンゴマおかか和え ・ちくわ三ツ葉添え 		
		B	サバ竜田揚げ				B	海老フライタルタル添え			
8	木	A	豚バラ蒲焼丼	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモにっころがし ・春雨サラダ ・山芋たまり漬 	27	火	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> ・雷こんにゃく ・春雨サラダ ・かぼちゃ甘煮 		
		B	海老フライタルタル添				B	かじきフライ			
9	金	A	牛しゃぶ胡麻和え	<ul style="list-style-type: none"> ・胡瓜きんぴら ・大根ホタテサラダ ・かぼちゃ甘煮 	28	水	A	豚しょうが焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・ナス揚げ煮 ・切干大根 ・さつまいも天麩羅 		
		B	白身フライマヨ添え				B	ブリ照り焼き			
18日まで夏休みをいただきます											
19	月	A	峠の釜飯風弁当	<ul style="list-style-type: none"> ・いんげんあげびたし ・なすの鍋しぎ ・スイートポテトサラダ 	29	木	A	牛肉春雨炒め	<ul style="list-style-type: none"> ・イタリアンかまぼこ ・ごぼう土佐煮 ・五目ぜんまい 		
		B	ぶり照り焼き				B	白身団子たこ焼き風			
30	金	A	チキンソテー	<ul style="list-style-type: none"> ・きりこんぶ炒め物 ・玉子焼なめたけ添え ・きゅうり中華風 	30	金	A	チキンソテー	<ul style="list-style-type: none"> ・きりこんぶ炒め物 ・玉子焼なめたけ添え ・きゅうり中華風 		
		B	海老フライマヨ添				B	海老フライマヨ添			
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)
みそ汁 100円 すべてテイクアウトできます



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いたします

※小さい弁当屋です。数が多い場合はあらかじめご予約いただければ幸いです。

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