



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
2	月	A	三色弁当 (鶏・卵・鮭)	さんま甘露煮	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃベーコンソテー いんげんの胡麻おかか和え ぜんまい煮つけ 	16	月	A	牛しぐれ煮	あじの野菜あんかけ	<ul style="list-style-type: none"> 白菜胡麻おかか和え 大根のホタテ煮 マカロニサラダ
		B									
3	火	A	ポークソテーマスタード添え	蓮根白身すり身団子	<ul style="list-style-type: none"> 大根のごま煮 さつまあげ焼ネギぼん酢 厚揚げの味噌煮 	17	火	A	ドライカレー	海老フライタルタル添	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃ甘煮 ぜんまい韓国風 大根白煮
		B									
4	水	A	ソースハンバーグ	ぶり照り焼き	<ul style="list-style-type: none"> ねぎ焼 ポイルド白菜 イタリアンかまぼこ 	18	水	都合によりお休みいたします			
		B					19				
5	木	A	茄子のチャーシューはさみ蒸し	アジねぎ風味	<ul style="list-style-type: none"> キャベツと揚げの炒め物 蓮根の金平 切干大根サラダ 	20	金				
		B									
6	金	A	煮豚団子の黒酢あん	カジキとネギの炒め物	<ul style="list-style-type: none"> 大根のこっくり煮 ひじき枝豆ワサビ風味 サツマイモ天ぷら 	23	月	A	デミハンバーグ	海老フライマヨ添え	<ul style="list-style-type: none"> コンニャクさつま揚げ煮 大根こつてり煮 チクワの磯辺揚げ
		B									
9	月	A	とりのしょうが焼	ホック塩焼	<ul style="list-style-type: none"> 青菜の煮浸し チクワ天麩羅 肉じゃが 	24	火	A	峠の釜飯風弁当	サバ竜田揚げ	<ul style="list-style-type: none"> チクワ天麩羅 白菜と揚げの炒め物 人参サラダ
		B									
10	火	A	牛しゃぶゴマ和え	白身魚野菜ハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> さつま芋檸檬煮 玉子焼 びり辛春雨 	25	水	A	チキンオニオンソテー	銀だらつけ焼	<ul style="list-style-type: none"> たたきごぼうゴマ酢和え ピリ辛春雨 チクワと根菜の煮物
		B									
11	水	都合によりお休みいたします									
12	木	A	デミハンバーグ	白身フライタルタル添	<ul style="list-style-type: none"> キャベツと揚げの炒め物 ごぼう金平 かぼちゃ甘煮 	26	木	A	葱塩グリルポーク	さんましょうが煮	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃゴマ煮 蓮根揚げ煮 雷コンニャク
		B									
13	金	A	牛肉と春雨の炒めもの	十六穀米天然紅鮭焼	<ul style="list-style-type: none"> じゃがいも甘露煮 玉子焼き紅マヨ添え にらの油味噌添え 	27	金	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添	十六穀米天然紅鮭弁当	<ul style="list-style-type: none"> きんぴらごぼう マカロニサラダ 茄子生姜焼
		B									
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。											
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)
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、高温多湿をさげ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)