



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜		
1	金	A	ポークネギ味噌焼	<ul style="list-style-type: none"> <li>・セロリのサラダ</li> <li>・アスパラ菜炒め物</li> <li>・ジャーマンポテト</li> </ul>		18	月	都合によりお休みいたします				
		B	白身魚野菜あんかけ					19	火	A	豚のやわらか煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・なすのみそ煮</li> <li>・切干大根サラダ</li> <li>・五目ひじき</li> </ul>
4		月	祝日(勤労感謝の日)				20			水	A	鶏から揚げ
5	火	A	ポークステーキおろし添え	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蓮根揚げ煮</li> <li>・里芋のそぼろ煮</li> <li>・白菜マリネ</li> </ul>		21		木	A		ソースかつ丼	<ul style="list-style-type: none"> <li>・たたき牛蒡胡麻酢和え</li> <li>・はくさいマリネ</li> <li>・じゃが芋そぼろ煮</li> </ul>
		B	さんま甘露煮				B		さばみそ煮			
6	水	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きりこんぶの炒め物</li> <li>・竹輪みつば山葵添え</li> <li>・かぼちゃ胡麻よこし</li> </ul>		22	金	A	豚しょうが焼	<ul style="list-style-type: none"> <li>・なす中華風</li> <li>・大根ホタテ煮</li> <li>・サツマイモサラダ</li> </ul>		
		B	ぶりつけ焼					B	さんま蒲焼山葵添え			
7	木	A	チキンソテー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつま芋の天麩羅</li> <li>・ツナといんげんの煮物</li> <li>・雷こんにゃく</li> </ul>		25	月	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜甘酢炒め</li> <li>・いんげんの胡麻おかか和え</li> <li>・蓮根の胡麻ソテー</li> </ul>		
		B	さわらの柚子風味					B	海老フライマヨ添え			
8	金	A	かやくご飯	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スペイン風ポテトサラダ</li> <li>・大根の煮物</li> <li>・野菜かまぼこ</li> </ul>		26	火	A	鶏ピリ辛煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・なす肉味噌添え</li> <li>・白菜の炒め物</li> <li>・大根白煮</li> </ul>		
		B	白身フライタルタル添					B	銀だらつけ焼			
11	月	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきのごま煮</li> <li>・いんげんゴボウ揚げびたし</li> <li>・ピーマンじゃこ炒め</li> </ul>		27	水	A	ささみフライ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ニース風マカロニサラダ</li> <li>・大根の煮物</li> <li>・野菜天ぷら</li> </ul>		
		B	アジフライマヨ添え					B	カジキ味噌焼き			
12	火	A	とりつくね味噌ソース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かぼちゃガーリックソテー</li> <li>・お麩と根菜煮物</li> <li>・じゃばら胡瓜中華風</li> </ul>		28	木	A	鶏唐揚げネギソース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いかゲソ煮</li> <li>・ゴボウいんげんあげびたし</li> <li>・もやしと椎茸酢炒め</li> </ul>		
		B	+穀米の天然紅しゃけ弁当					B	ぶりネギ照焼			
13	水	A	とり大根こっくり煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チクワの煮付け</li> <li>・マカロニアラビアータ</li> <li>・ポイルドキャベツ</li> </ul>		29	金	A	デミハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・タラモサラダ</li> <li>・ピリから春雨</li> <li>・にっころがし</li> </ul>		
		B	塩干ホッケ焼き					B	鮭のバター焼き			
14	木	A	豚肉と春雨の炒め物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サツマイモベーコン和風煮</li> <li>・白滝たらこの炒め物</li> <li>・五目豆</li> </ul>		A・B各600円 = MIX弁当700円(A+B)もございます						
		B	サバのみぞれ煮			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いたします。						
15	金	A	牛しゃぶ胡麻和え	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イタリアン蒲鉾</li> <li>・青菜の煮浸し</li> <li>・山芋天ぷら</li> </ul>								
		B	ぶり照り焼き									

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)