

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	火	A	鶏から揚げ	• いんげん胡麻和え • ジャが芋にっころがし • キャベツの炒め物	16	水	A	デミハンバーグ	• 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		
		B	さばの竜田揚げ				B	サバ柚子胡椒焼			
2	水	A	豚のしょうが焼	• しし唐のおかか和え • 筍とこんにゃくの煮物 • チクワと三つ葉ワサビ添	17	木	A	牛肉しぐれ煮	• いんげんおかか和え • 雷コンニャク • 春雨サラダ		
		B	カジキのネギ南蛮				B	さんまオイスター南蛮			
3	木	A	豚肉塩炒め	• ナスの鍋しぎ • 明太マヨ玉子焼き • ぜんまい煮つけ	18	金	A	チキン南蛮煮	• 蓮根のきんぴら • 厚揚げとししとう煮浸し • キャベツと揚げの炒め物		
		B	さんま梅煮				B	プリのゴマだれ焼き			
4	金	A	チキン柚子胡椒焼	• 肉じゃが • 蓮根揚げ煮 • フロッコリー胡麻和え	21	月	A	照焼きチキン	• ちくわ天麩羅 • 青菜のおひたし • 煮玉子		
		B	海老フライマヨ添え				B	十六穀米天然紅じゃけ弁当			
7	月	A	牛しぐれ煮	• ひじきワサビ風味 • ぜんまいの煮付け • きりこんぶの炒め物	22	火	祝日				
		B	塩干ホッケ焼き								
8	火	A	豚味噌焼	• ごぼうあげびたし • 雷こんにゃく • 青菜おひたし	23	水	A	パンプキンコロッケ	• 大根の煮物 • イタリアンかまぼこ • みそ田楽		
		B	さばのしょうが煮				B	白身魚野菜ハンバーグ			
9	水	A	チキンソテー	• いらの油味噌添え • かぼちゃたたき肉あん • 玉子焼き紅マヨ添え	24	木	A	牛肉と春雨の炒め物	• 白滝とたらこの煮つけ • ジャがいもホタテ煮 • ピリ辛切干大根		
		B	さんま蒲焼風				B	サバ竜田揚げ			
10	木	A	煮豚団子黒酢あん	• なすのみそ煮 • 大根ホタテ煮 • 和風ポテトサラダ	25	金	A	一口とんかつ	• じゃばら胡瓜中華風 • もやしソテー • 大根のこっくり煮		
		B	三色弁当(鶏・卵・鮭)				B	さばみそ煮			
11	金	A	大根と豚のべっこう煮	• おからたきあわせ • 蓮根のそぼろ煮 • マカロニ卵サラダ	28	月	都合によりお休みいたします				
		B	鮭のムニエルマヨ添え								
14	月	祝日(体育の日)		29	火	A	ポークソテー	• キャベツマリネ • ちくわ天ぷら • かぶのカニかまあん			
15	火	A	ポークソテーマスタード添え			B	さばのみそ煮				
		B	さわらのネギ南蛮	30	水	A	とり肉ゆずこしょう焼	• 五目豆 • さつまいもレモン煮 • おでん			
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。		31	木			A	トマトソースハンバーグ		• キャベツ味噌炒め • とうもろこしのかき揚げ • かぼちゃ甘煮		
				A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円もでございます							

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)