

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	月	A	ドライカレー	・いんげん胡麻おかか和え ・胡瓜中華風 ・五目ぜんまい		15	月	祝日(海の日)			
		B	白身フライマヨ添え					16	火	A	ドライカレー
2	火	A	チキントマトソース	・肉じゃがカレー風味 ・キンピラ ・コンニャク青菜の白和え		17	水			A	みたらし鶏つくね
		B	ぶり照り焼き					18	木	A	ポークソテーマスタード添え
3	水	A	豚のしょうが焼	・揚げなす ・ちくわマヨだれ ・さつまいもの甘露煮		19	金			A	煮豚団子黒酢あん
		B	アジの香草揚げ					22	月	都合によりお休みいただきます	
4	木	A	葱塩グリルポーク	・じゃがいものそぼろ煮 ・にらのおひたし ・山芋の磯辺揚げ		23	火				
		B	サバしょうが煮					24	水	A	豚しゃぶ葱胡麻仕立て
5	金	A	なすと煮豚のはさみ蒸	・小松菜煮浸し ・マカロニサラダ ・ごぼう人参ピリ辛煮		25	木			A	牛しぐれ煮
		B	カジキの照り焼き					26	金	A	チキンソテー
8	月	A	ポークバター醤油焼	・コーンのマヨ炒め ・枝豆とひじきのワサビ風味 ・おふの煮物		29	月			A	鶏のやわらかピリ辛煮
		B	十六穀米天然紅鮭焼					30	火	A	ポークソテーマスタード添え
9	火	A	チキンマヨポテ焼	・かぼちゃソテー ・五目豆 ・イタリアンかまぼこ		31	水			A	照り焼きチキン
		B	えびフライタルタル添え							B	白身団子ラー油仕立て
10	水	A	牛しゃぶごま和え	・胡瓜きんぴら ・キャベツ味噌いため ・肉じゃが							
		B	あじのネギ南蛮								
11	木	A	チキン葱油仕立て	・きりこんぶ炒め ・筑前煮 ・ツナといんげんの煮物							
		B	さんま甘露煮								
12	金	A	煮豚ナス添え	・さつまいもレモン煮 ・なすのみそ煮 ・ゴボウあげびたし							
		B	サバ竜田揚げ								

A・B各600円 MIX弁当700円

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。



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)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
※数に限りがございますので5個以上の場合は前営業日まで、10個以上の場合は前々営業日までにご予約お願いいたします。

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