



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
3	月	A	豚と春雨の炒め物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スペイン風ポテトサラダ</li> <li>・イタリアンかまぼこ</li> </ul>		17	月	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いんげんそぼろあん</li> <li>・大根おかか煮</li> <li>・ミニ奴</li> </ul>	
		B	十六穀米天然紅鮭弁当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・切干大根煮</li> </ul>				B	さんまピリ辛煮		
4	火	A	葱塩グリルチキン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・にっころがし</li> <li>・いんげんおかか和え</li> <li>・小松菜煮浸し</li> </ul>		18	火	A	チキン照り焼き	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おくらゴマおかか和え</li> <li>・チクワ天麩羅</li> <li>・かぼちゃの甘煮</li> </ul>	
		B	海老フライタルタル添え					B	あじの葱ぼん酢		
5	水	A	峠の釜飯風弁当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・山芋の磯辺揚げ</li> <li>・ゴボウのやわらか煮</li> <li>・たらこと白滝の炒めもの</li> </ul>		19	水	A	ポークオニオンステーキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぜんまい煮つけ</li> <li>・なすの煮浸し</li> <li>・じゃが芋のそぼろ煮</li> </ul>	
		B	さば竜田揚げ					B	白身野菜ハンバーグ		
6	木	A	牛柳川風	<ul style="list-style-type: none"> <li>・なすのみそ煮</li> <li>・ポテトサラダ</li> <li>・大根の白煮</li> </ul>		20	木	A	デミハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イカゲソ煮</li> <li>・キュウリ韓国風</li> <li>・ピリ辛春雨</li> </ul>	
		B	ふり照り焼き					B	白身フライマスタードタルタル		
7	金	A	鶏から揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目豆</li> <li>・ポテトコーンバター</li> <li>・新玉たまごとじ</li> </ul>		21	金	A	ささみフライ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃばらキュウリ中華風</li> <li>・キンピラ</li> <li>・さつまいもレモン煮</li> </ul>	
		B	白身魚のゆず風味					B	さんまオイスター仕立て		
10	月	A	豚しょうが焼	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きりこんぶの炒め物</li> <li>・こんにゃくの甘煮</li> <li>・さつまいもサラダ</li> </ul>		24	月	A	揚鶏りのネギソース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツと揚げの炒め物</li> <li>・マカロニサラダ</li> <li>・キンピラゴボウ</li> </ul>	
		B	サバの柚子胡椒焼き					B	白身魚フライトマトソース		
11	火	A	和風鶏ハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ちくわのワサビ添え</li> <li>・玉子焼枝豆あん</li> <li>・キュウリの葱味噌</li> </ul>		25	火	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きりこんぶの炒め物</li> <li>・さつまいもマリネ</li> <li>・ブロッコリーコーンソース</li> </ul>	
		B	さんましょうが煮					B	カジキのネギマヨ焼		
12	水	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きんぴらごぼう</li> <li>・ポイルドキャベツ</li> <li>・かぼちゃの甘煮</li> </ul>		26	水	A	煮豚団子黒酢あん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・紅マヨ玉子焼き</li> <li>・胡瓜梅和え</li> <li>・ジャーマンポテト</li> </ul>	
		B	海老フライマヨ添え					B	白身団子ラー油仕立て		
13	木	A	ポークソテー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・切り干し大根</li> <li>・ピーマン丸焼き</li> <li>・小松菜と揚げの煮浸し</li> </ul>		27	木	A	鶏からあげ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・切り干し大根煮</li> <li>・にっころがし</li> <li>・ゴボウいんげん揚げびたし</li> </ul>	
		B	さばみそ煮					B	銀だらつけ焼		
14	金	A	牛肉と春雨の炒め物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまあげ焼ネギポン酢</li> <li>・タラモサラダ</li> <li>・ナスの揚げ浸し</li> </ul>		28	金	A	黒酢の酢豚	<ul style="list-style-type: none"> <li>・みそ田楽</li> <li>・青菜のおひたし</li> <li>・ナスの天麩羅</li> </ul>	
		B	白身フライマヨ添え					B	白身魚葱塩ソース		

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

※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)