



| | | メイン料理 | | 副 菜 | | | | メイン料理 | | 副 菜 | |
|--|---|-------|-------------|---------------------------|--------------|----|---|-------|------------|-------------------------------------|--|
| GWにつきお休みです | | | | | | | | | | | |
| 7 | 火 | A | 豚の生姜焼き | ・きんぴらごぼう ・マカロニサラダ | ・茄子生姜焼 | 20 | 月 | A | チキンソテー | ・大根の煮物 ・素揚げかぼちゃマヨ添え ・こんにゃく煮もの | |
| | | B | 十六穀米天然紅鮭弁当 | | | | | | | | |
| 8 | 水 | A | デミハンバーグ | ・じゅがいものそぼろ煮 ・胡瓜梅和え | ・山芋の磯辺揚げ | 21 | 火 | A | 薄々とんかつ | ・ぜんまい煮つけ ・かにカマかに玉 ・里芋ゲソ煮 | |
| | | B | 海老フライタルタル添 | | | | | | | | |
| 9 | 木 | A | 鶏のやわらか煮 | ・イカゲソ煮 ・小松菜炒め物 | ・あつ揚げの煮物 | 22 | 水 | A | 煮豚団子の黒酢あん | ・ピリ辛春雨 ・枝豆わさび風味 ・切干大根煮 | |
| | | B | さば竜田揚げ | | | | | | | | |
| 10 | 金 | A | つくねの照り焼き | ・じゃがいもそぼろ煮 ・イタリアンかまぼこ | ・キャベツと揚げの炒め物 | 23 | 木 | A | 鶏のやわらかピリ辛煮 | ・さつまいも和風ベーコン煮 ・人参サラダ ・大根ホタテ煮 | |
| | | B | カジキのオイスター焼 | | | | | | | | |
| 13 | 月 | A | やわらか煮豚 | ・かぼちゃチリ風ソース ・煮玉子 | ・キュウリ中華風 | 27 | 月 | A | 照り焼きチキン | ・焼ねぎさつまあげゆずボン ・肉じゃが ・胡瓜中華風 | |
| | | B | さばのおろし煮 | | | | | | | | |
| 14 | 火 | A | 照り焼きチキン | ・いんげん胡麻おほか ・卵焼きなめたけ添え | ・にっころがし | 28 | 火 | A | 牛しゃぶ胡麻和え | ・紅マヨ玉子焼き ・ごぼう土佐煮 ・かぼちゃサラダ | |
| | | B | さんま蒲焼風 | | | | | | | | |
| 15 | 水 | A | 牛すき焼き | ・ごぼうの土佐煮 ・ポテトサラダ | ・青菜のおひたし | 29 | 水 | A | 鶏つくね団子 | ・もやしソテー ・ぜんまい炒めもの ・五目ひじき | |
| | | B | 白身すり身山芋団子 | | | | | | | | |
| 16 | 木 | A | ソースハンバーグ | ・肉じゃが ・ポイルド春キャベツ | ・ナス鍋しぎ | 30 | 木 | A | ねぎとろ豚 | ・人参甘煮 ・ジャーマンポテト ・きりこんぶ炒めもの | |
| | | B | さば柚子胡椒焼 | | | | | | | | |
| 17 | 金 | A | チキン唐揚げ甘酢仕立て | ・さつまいものサラダ ・白滝とたらこの煮つけ | ・じゃがいもそぼろ煮 | 31 | 金 | A | 峠の釜飯風弁当 | ・にっころがし ・青菜の塩炒め ・焼ピーマン | |
| | | B | ホッケ塩焼き | | | | | | | | |
| 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。 | | | | | | | | | | | |
| A・B各600円 MIX弁当700円 | | | | | | | | | | | |

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 ※食材の値上がりにより4月よりお弁当・カレーの料金を50円値上げいたしました。



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げりの場合は、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)