

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
あけましておめでとうございます 											
7	月	A	照り焼きチキン	• ゆず大根 • 肉じゃが • 白菜マリネ	21	月	A	ポークステーキ	• ちくわ磯辺揚げ • 大根のごま煮 • 人参さつま揚げきんぴら		
		B	海老フライマヨ添え				B	十六穀米天然紅鮭焼			
8	火	A	豚しょうが焼き	• 蓮根しそコンブ • かぼちゃの甘煮 • チクワの煮物	22	火	A	煮豚団子の黒酢あん	• ナスの揚げ煮 • 青菜のおひたし • 里芋にっころがし		
		B	蓮根白身すり身団子				B	カジキのネギ照り焼き			
9	水	A	つくねハンバーグ	• いんげんのごまおかか和え • 切干大根サラダ • 肉じゃが	23	水	A	鶏のやわらかピリ辛煮	• おにしめ • さつまいも天ぷら • たらこと糸コン煮		
		B	さんま生姜煮				B	さわらマスタード醤油			
10	木	A	豚と玉ねぎ香味和え	• 切りこんぶの炒め物 • 大根のそぼろ煮 • レンコン金平	24	木	A	ささみフライ胡麻ソース	• いんげん豚ひき肉炒物 • 雷こんにやく • イタリアンかまぼこ		
		B	サバ竜田揚げ				B	蓮根白身すり身団子			
11	金	A	ポークソテーおろしソース	• スペイン風ポテトサラダ • 五目豆 • ぜんまい煮つけ	25	金	A	豚の香味野菜和え	• 五目ひじき • キャベツとあげの炒物 • 大根煮		
		B	カジキのオイスター焼き				B	さんま甘露煮			
成人の日 											
14	月					28	月	A	とりつくね特製みそ添え	• 根菜の煮物 • さつま揚げ焼ネギ柚子ポン • いんげんおかか和え	
								B	あじフライマヨ添え		
15	火	A	峠の釜飯風弁当	• 山寺風玉こん煮 • 小松菜煮浸し • マカロニサラダ	29	火	A	ソースハンバーグ	• ピーマンみそ金平 • 素揚げかぼちゃマヨ添え • れんこん揚げ煮		
		B	ぶり照り焼き				B	ブリの照り焼			
16	水	A	牛しゃぶ胡麻和え	• ひじきしょうが煮 • ごぼうのごま酢和え • ネギのてんぷら	30	水	A	一口とんかつ	• 大根のホタテ煮 • ひじき枝豆ワサビ風味 • ぜんまい韓国風味		
		B	さば味噌煮				B	銀だらつけ焼			
17	木	A	カリカリ揚げ豚ごま味噌だれ	• 切干大根煮 • じゃがいもベーコン煮 • ボイルド白菜	31	木	A	鶏唐揚韓国風	• 小松菜おひたし • 里芋にっころがし • 卵焼きなめたけ添え		
		B	さんまのマリネ				B	さば味噌煮			
18	金	A	ドライカレー	• 大根しょうゆ漬 • ピリ辛はるさめ • かぼちゃ甘煮	A・B各550円 MIX弁当(A+B)650円もごさいます						
		B	白身フライタルタル添		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 ※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
※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たします。

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